

Ein Blick über den Tellerrand

Hinter den Kulissen der Bamberger Mensa

Von Andrea Sippel

Es ist 11.35 Uhr und ich befinde mich vor dem Eingang der Mensa in der Feldkirchenstraße. Zumindest vermute ich hinter der meterlangen Schlange von Studierenden irgendwo die Mensa. Sehen kann ich nichts, die hungrigen Menschen stehen bis auf den Gang. Zum Glück führt mich mein Weg heute nicht in das Gedränge. Ich will mir die Mensa nämlich aus einer anderen Perspektive anschauen: Ich will hinter die Kulissen.

Dort angekommen stelle ich fest: Der Eindruck der Mensa von „hinten“ ist überraschenderweise ähnlich dem von „vorne“. Voll und etwas hektisch. Menschen laufen geschäftig herum und im Gang zur Küche stehen einige Kisten und Rollwagen. Der Boden ist gekachelte, die Wände auch. Die vorherrschenden Farben sind grau, gelb und weiß. Kaum Fenster, dafür helles künstliches Licht.

Auf dem Weg zum Chef des Hauses muss ich durch die Küche. Hier dampft es, brodelte es, zischt es. In unmittelbarer Nähe steht eine riesige Friteuse. Das ist aber auch das Einzige, das ich einwandfrei identifizieren kann. Es finden sich noch zahlreiche andere glänzende Geräte aus Edelstahl. Ich habe keine Ahnung vom Kochen und weiß nicht, dass es sich dabei um Kippbratpfannen, Kombidämpfer und Dampfkochkessel handelt.

Der Küchenleiter Engelbert Ruhhammer ist ein rundlicher Mann mit Brille, grauem Haar und Bart. Er sitzt in seinem winzigen Büro, das ist nicht mal ein eigener Raum ist, sondern eher als eine kleine von der Küche abgetrennte Kabine bezeichnet werden kann. Mit einem Schreibtisch und einem großen Schrank ist der Raum schon ziemlich voll. Ordner, Papieren und Notizen, Telefon, Fax und Computerbildschirm kommen noch dazu.

Wenig Platz zum Arbeiten also, aber Platz sei sowieso ein großes Problem der Mensa, wie mit Engelbert Ruhhammer gleich mitteilt. 212 Sitzplätze gibt es in der Feki-Mensa. In der Austraße kommen noch mal 166 Plätze dazu. Dabei müssen die beiden Standorte zwischen 1.500 und 1.600 Studenten täglich versorgen. Eine neue Mensa sei zwar geplant, aber das werde noch etwas dauern.

„Es gibt für die Uni anderen Prioritäten als für uns“, sagt der Leiter. Seit 1980 ist der schon im Dienst, solange gibt es die Mensa in heutiger Form.

Bei einem Rundgang durch die Räumlichkeiten wird schnell klar, dass es nicht die einzige Schwierigkeit ist die Studenten unterzubringen. Um zu den Lagerräumen zu kommen, müssen wir erst einmal mit dem Fahrstuhl in den Keller. Trocken- und Tiefkühlprodukte werden hier aufbewahrt, außerdem gibt es einen Kühlraum für frische Produkte. Die bestellt Engelbert Ruhhammer selbst. „Aus der Region für die Region“, wie er sagt. Alles andere wird vom Zentraleinkauf in Würzburg geregelt. Dort wird für alle Mensen des Studentenwerks von Bamberg bis Aschaffenburg eingekauft. So wird es billiger, vor allem weil sich zusätzlich alle Studentenwerke im Freistaat zu der „Einkaufskooperation Bayern“ zusammen geschlossen haben.

Wir fahren wieder nach oben und ich erfahre, dass in der Feki-Mensa 22 Mitarbeiter beschäftigt sind. Neben dem Küchenleiter gibt es noch einen Koch, eine Hauswirtschaftsmeisterin, sowie jeweils sechs Hilfskräfte für die Küche und für das Spülen. Sieben sind für die Ausgabe und das Kassieren zuständig. In der Austraße arbeiten noch einmal elf Menschen.

So ein Mensatag beginnt für die Mitarbeiter schon um 6.55 Uhr. Die Zutaten müssen vorbereitet werden, die Warenlieferungen kommen an, das Essen soll pünktlich fertig sein. Außerdem müssen einige Gerichte jeden Tag noch zur Mensa in der Austraße geliefert werden. Zwar sind beide Standorte eigenständige Küchen, aber aus rationellen Gründen werden zum Beispiel Suppen oder Soßen in der Feki-Mensa mitgekocht. Engelbert Ruhhammer organisiert das alles. „Da muss man schon schauen, dass man alles unter einen Hut kriege“, erklärt er. Zum Abschluss eines Arbeitstages wird natürlich noch aufgeräumt. Feierabend ist um 15.30 Uhr.

Soweit ist es jetzt allerdings noch nicht. Wir haben erst 12.30 Uhr und bei der Ausgabetheke geht es im Moment

Ein Blick über den Tellerrand - Fortsetzung

wieder ruhiger zu. Viel sieht man von hier allerdings nicht. An den Regalen wandern nur Köpfe oder Haaransätze vorbei, je nach Größe der Menschen.

Aber das macht nichts, denn obwohl die Mensamitarbeiter nicht viel von ihren Kunden sehen, bemühen sie sich das Wesentliche im Blick zu behalten: Die Qualität des Essens. „Wir versuchen alles frisch zu kochen, um den Nährwert unserer Gerichte zu erhalten“, erklärt Ruhhammer. „Und das Gerücht, dass das Essen aus Würzburg angeliefert wird, stimmt nicht“, stellt der Küchenleiter an dieser Stelle klar.

Der Speiseplan wird übrigens von allen Leitern der Mensen des Studentenwerks zusammen für vier Wochen erstellt. Sie versuchen dabei auf die Wünsche der Studierenden einzugehen. „Wenn es keine Studenten mehr gibt, haben wir auch keinen Arbeitsplatz mehr“, gibt Engelbert Ruhhammer lachend zu bedenken. Auf den verteilten Fragebögen finden sich aber nicht immer nur brauchbare Vorschläge und konstruktive Kritik. Es gibt immer ein paar Witzbolde, die sich lieber über die Qualitäten der Kassiererinnen äußern, als über die des Essens.

„Gute Qualität zu einem vernünftigen Preis.“ Das ist das Motto der Mensa. Essen für wenig Geld also. Doch das geht nur, weil es Zuschüsse vom Staat Bayern gibt. Die werden allerdings immer weniger, wie Ruhhammer sagt, und er schätzt, dass die Mensa in einigen Jahren ohne diese Mittel kostendeckend arbeiten muss. Im Klartext bedeutet das in Zukunft höhere Preise für die Studenten.

Aber das wird für Engelbert Ruhhammer und sein Team mit Sicherheit nur noch mehr Ansporn sein, einen guten Job zu machen. „Man muss die Arbeit gern machen“, sagt er, „dann kommt auch was Vernünftiges dabei raus.“ Das Gedränge in der Mensa wird daher so schnell bestimmt kein Ende haben.