

Mensen als „kulinarische Bildungsanstalten“?

Erlebnisse eines Gastrokritikers mit dem Mensaessen

Jürgen Dollase, nach Ansicht der Frankfurter Allgemeinen Zeitung derzeit „vermutlich Deutschlands einflussreichster“ Gastronomiekritiker, soll in der online bei faz.net abrufbaren Videoserie „Dollase vs. Mensa“ die universitären Großküchen der Republik auf ihr kulinarisches Niveau testen. Was hat er herausgefunden?

Um die Frage „Was bekommen Studenten in deutschen Mensen eigentlich vorgesetzt?“ zu beantworten, geht F.A.Z. Kritiker Jürgen Dollase gründlich vor. In der Mensa der Kunstakademie Düsseldorf entscheidet er sich bei der Essensausgabe für die „Hähnchenbrust natur“ mit „andalusischer Sauce“, außerdem teilt er sich mit seiner ihn begleitenden Gattin die „Putenbruststreifen an Sweet-Chili-Sauce und Duftreis“. Laut Zeitung hob der Gastrokritiker mit der „Ehrfurcht eines Archäologen“ die einzelnen Elemente auf seinem Teller leicht mit seiner Gabel an, prüfte ihre Konsistenz anschließend sanft mit dem Messer. Dann legte er lässig Zeige-, Mittel- und Ringfinger vorne auf die hinten nur vom Daumen gestützte Gabel und schnitt die matt „in ungeschützter Weißheit auf dem Teller glänzende Hühnerbrust“ mit zwei gekonnt dosierten Messerstrichen an. „Versonnen“ habe er den ersten Happen zum Mund geführt und – es ist nach diesem überaus eloquenten Anlauf klar, was kommen muss – verzog schon eine Zehntelsekunde später sein Gesicht: „Die Hähnchenbrust ist komplett ausgetrocknet“, sagte der Kritiker erschüttert. Warum haben, so Dollase, die Mensaköche das empfindliche Fleischstück nicht kürzer gegart und wenigstens in der Sauce ruhen lassen? Die Oliven in der andalusischen Sauce hielt er gar für „das Allerletzte“, aus jeder Dose schmeckten sie besser. Auch das zweite Gericht bereitete ihm kaum mehr Freude. Gequält auf seinen Hals zeigend, fuhr Dollase fort: „Sehen Sie, der Ge-

nussraum in meinem Mund wird regelrecht tapeziert von diesem Gericht“. Sein Resümee: „Von dem, was gutes Essen ausmacht, ist hier nichts zu finden.“

Dabei ist Dollase überzeugt, es sei gar nicht schwer, besseres Mensa-Essen zu servieren. Vor allem müsse man in Großküchen von bestimmten Gerichten die Finger lassen. Man brauche Produkte, die nicht durch die lange Warmhaltung in die Knie gezwungen worden seien, Fleischbällchen zum Beispiel oder Chili con carne seien „unkaputtbar“. Seine Wunschvorstellung sei eine moderne Modulküche in deutschen Mensen, eine Sensorik-Bar, in der frische Zutaten mit vorbereiteten gemischt würden, unterschiedliche Texturen und Temperaturen im Mund „räumliche Erlebnisse und zeitliche Verläufe entstehen“ lassen könnten. Solche Erlebnisse seien schon durch einfache Elemente wie Croutons oder getrocknete Tomaten zu erzeugen. Die allzu oft in deutschen Mensen angebotene „Pampe“ habe sich hingegen in Jahrzehnten nicht verändert. Dabei sei der menschliche Geschmack für diese Eintönigkeit einfach nicht geschaffen. Laut F.A.Z. mache sich Dollase „Sorgen um die kulinarische Sozialisation der heutigen Studenten mit den Geburtsjahrgängen „1990 plus“. Gute deutsche Hausmannskost kenne kaum einer mehr von ihnen, die klassische französische Küche ebensowenig. Stattdessen prägten Pizza, Pasta und überwürztes chinesisches Essen die geschmacklichen Erwartungen. Alle hätten im Grunde den gleichen problematischen Geschmack befördert: „überwürzt

und produktfern“. „Ist die Mensa überhaupt noch zu retten?“, fragt die Zeitung. „Mensen könnten die reinsten kulinarischen Bildungsanstalten sein“, sagt der Kritiker, relativiert dies aber sogleich wieder als „vielleicht etwas hochgegriffen“. Schon Investitionen von 50 Cent mehr in ein Mensaessen könnten sich lohnen. Am Ende sagt Dollase: „Gutes Mensa-Essen ist genauso kompliziert wie Spitzenküche.“

Und was sagen die Studentenwerke, zu denen 400 Mensen bundesweit gehören? Diese zeigen sich ganz entspannt. Stefan Grob, Sprecher der Studentenwerke, sagt, es gehe nicht zum ersten Mal ein Gastrokritiker in eine Studentenwerks-Mensa essen, kritisiere und bewerte. Das sei sein gutes Recht, und Grob findet, Herr Dollase mache das relativ fair. „Er weiß um die Bedingungen in einer Großküche, und einiges von dem, was er vorschlägt, etwa die Konzentration auf regionale Produkte, ist erstens sehr interessant – und zweitens etwas, was viele Studentenwerke längst tun. Es ist nun mal eine Inszenierung, und die ist der Frankfurter Allgemeinen Zeitung sicher gelungen. Nur ist heute schon wieder Montag, es ist Tagesgeschäft in den mehr als 400 Mensen der Studentenwerke bundesweit, und es gilt, Hunderttausende von Studierenden satt und glücklich zu machen – und nicht nur Gastrokritiker. 82 Prozent der Studierenden essen in der Mensa ihres Studentenwerks, im Durchschnitt mindestens dreimal pro Woche, und das zu Preisen und mit einem Wareneinsatz, der weit von der Welt der Gastrokritik entfernt ist. Hier wird die Schlacht geschlagen, nicht im Feuilleton.“