

Von Apfel-Calvados-Creme und knusprigen Hähnchen

Mensa-Arbeit ist nichts für Spätaufsteher

Montagsmorgen, 5.30 Uhr. Der Campus liegt verlassen in der Dunkelheit. Ein einsamer Jogger dreht seine ersten Runden, die Vögel zwitschern, ansonsten herrscht absolute Stille. Ganz anders sieht es in der Küche der Mensa Casino aus: Derweil sich die meisten Studierenden wahrscheinlich nochmal im Bett rundrehen, schwingen hier ab 6 Uhr morgens rund 40 fleißige Mitarbeiter die Kochlöffel, damit pünktlich um 11.30 Uhr die Essenausgabe beginnen kann. Aber nicht nur im Casino läuft der Betrieb schon so früh auf Hochtouren, sondern auch in den anderen Verpflegungsbetrieben sorgen über 300 Mitarbeiter dafür, dass es täglich frische Gerichte in den 32 Mensen und Cafeterien des Studentenwerks Frankfurt am Main gibt.

Die Küche der Mensa Casino besteht aus unterschiedlichen Bereichen: Ganz vorne werden Salate und Beilagen zubereitet, in der Mitte dampfen Suppen und Hauptgerichte in großen Kesseln, an der rechten Seite brutzeln Gerichte im Ofen und im hinteren Bereich, abgetrennt durch eine Glasscheibe, befindet sich die Patisserie.

Hier duftet es nach frischen Brötchen. Kuchen werden im Akkord gezaubert und es sieht ein bisschen aus wie im Schlaraffenland. Der erste Programmpunkt heute ist die Vorbereitung von 42 Dessertgläsern für eine Tagung am späten Vormittag. Es gibt Apfel-Calvados-Creme. Dazu müssen zunächst einzelne Löffelbiskuits als Grundlage in die Gläser gebröselt und mit Calvados beträufelt werden. Die Schicht wird mit Vanillecreme bedeckt. Anschließend kommt die Paradedisziplin: Apfelmus mit einer Spritzkartusche auf das Fundament füllen. Pâtissier Klaus-Peter Vogt weiß schmunzelnd: „Die Spritzkartusche ist bekannt dafür, dass sie ihren eigenen Willen hat. Je nach Tagesform landet die Füllung dann nicht immer am gewünschten Ort, sondern auch mal daneben oder bleibt am Rand des Gläschens kleben.“ Aber zum Glück ist Herr Vogt ein Profi und nach wenigen Minuten stehen 42 hübsche, mit Apfelschnitzen verzierte Dessertgläser auf einem Tablett und warten auf ihren Einsatz.

Bevor der richtige Trubel losgeht, ist um 7.30 Uhr erstmal Frühstückspause. Wie sich später noch zeigen wird, ist eine ausgiebige Stärkung sinnvoll: Ab 8 Uhr wird es nämlich nicht nur voll und hektisch in der Küche, sondern das Marinieren von Hähnchenfleisch oder die Zubereitung von Gulasch ist für so manchen Magen am frühen Morgen eine Herausforderung. Neben den Köchen wuseln nach der Pause auch noch Küchenhilfen durch die Gegend. Es herrscht konzentriertes Arbeiten und trotz der vielen Leute weiß jeder genau, was er zu tun hat, und niemand steht dem Anderen im Weg. Dabei hilft eine Liste, auf der eingeteilt ist, welcher Koch für welche Gerichte zuständig ist und welche Mitarbeiter ihm dabei assistieren.

Die Mensa Casino ist nicht nur für die eigene Essenausgabe zuständig, sondern beliefert auch die Hochschule für Darstellende Kunst und den Sportcampus der Goethe-Universität. Diese Gerichte werden zwischen 9 Uhr und 9.30 Uhr von einem Fahrer abgeholt und müssen dementsprechend bis dahin pünktlich fertig sein.



Blick in die Küche der Mensa Casino. Foto: Studentenwerk

»10.30 ist für uns Mittagszeit«

Bei „mensaVital“ gibt es heute mariniertes Hähnchen mit Reis. Die Hähnchenbeine ziehen in einer großen Wanne in ihrer Marinade. Nach ein paar Minuten heißt es: Übersetzen. Die Hähnchenbeine kommen auf ein Blech, das dann in einen menschengroßen Rollwagen geschoben wird. Hähnchenbein, Blech, Rollwagen. So geht es, bis der Wagen voll ist. Koch Stefano Cecere erzählt lachend, was der häufigste Anfängerfehler ist: „Wenn man nicht aufpasst, tropft im oberen Drittel die Marinade runter und landet auf den Schuhen oder der Kleidung. Bei dem Versuch, der Marinade auszuweichen, ist so manch einem schon die Kochmütze vom Kopf gerutscht und zu den Hähnchen in die Wanne gefallen. Wenn man die fertigen Bleche aus der Mitte nach oben setzt und dann dort weitermacht, passiert aber nichts.“ Cecere arbeitet hier schon seit 33 Jahren und ist ein Meister seines Fachs, sodass nach wenigen Minuten der volle Rollwagen in den Ofen geschoben werden kann. Dort werden die Hähnchen dann knusprig gebraten.

Bis um 10 Uhr sind die meisten Gerichte bereit für die Ausgabe, sodass einige Köche sich schon den Vorbereitungen für die nächsten Tage widmen. So kann das Gulasch beispielsweise gut vorgekocht werden und der Hähnchen-Rollbraten schmeckt sogar besser, wenn er einige Zeit in seiner Marinade aus Gewürzen und Kräutern gezogen hat.

Um 10.30 Uhr ist Mittagspause. Zumindest in der vorlesungsfreien Zeit ist das für viele Studierende wahrscheinlich gerade so die Zeit für den ersten Kaffee. „Wir werkeln hier ja schon seit 6 Uhr morgens“, sagt eine Mitarbeiterin der Mensa bei Zucchiniudeln mit Seelachsfilet: „Da ist 10.30 Uhr für uns Mittagszeit. Außerdem beginnt danach die heiße Phase und wir haben keine Zeit mehr, etwas zu essen.“ In der „heißen Phase“ nach der Pause beginnt die Essenausgabe: Derweil die einen das Essen an die Studierenden ausgeben, sorgen die anderen im Hintergrund für Nachschub. Ein Blick hinter die

Kulissen der Mensaküche Casino zeigt, wie viele fleißige Köche und Küchenhilfen schon frühmorgens am Werk sind, damit pünktlich um 11.30 Uhr scheinbar wie von Zauberhand leckere Gerichte in der Essenausgabe der Verpflegungsbetriebe duften. Lynn Söder

ANZEIGE

uni

AOK
Die Gesundheitskasse.

STUDIERENDE
DER GOETHE-UNI FRANKFURT
BERATEN WIR PERSÖNLICH.

Immer da, wo Sie sind:
01520 1565652
ralph.bell@he.aok.de
www.aok.de/hessen/studenten

AOK STUDENTEN-SERVICE