



Studieren und Essen – das gehört einfach zusammen. In dieser Folge wollen wir euch daher einen exklusiven Blick hinter die Kulissen unserer Mensen gewähren. Im Gespräch berichtet Klaus Finkenzeller von seinen täglichen Aufgaben als Mensaleiter. Ihr erfahrt, wie es in einer Großküche zugeht, wie der Speiseplan entsteht und welche Gerichte am besten bei unseren Gästen ankommen.

Mang: Hallo und herzlich willkommen zu einer neuen Ausgabe unseres my-stuwe Podcasts. Heute blicken wir auf das gastronomische Angebot des Studierendenwerks. Studieren und Mensa – das gehört zusammen. Laut einer Studie unsers Dachverbandes sind knapp $\frac{3}{4}$ aller Studierenden Stammgäste in der Mensa. Sie essen dort im Schnitt 3 Mal pro Woche. Aber die wenigsten wissen, wie es hinter den Kulissen einer solchen Großküche zugeht. Das wollen wir heute ändern. Wir zeigen euch, was passieren muss, damit mittags ein warmer Teller auf eurem Tablett landet. Jemand der sich damit auskennt ist Klaus Finkenzeller. Er ist schon seit vielen Jahren beim Studierendenwerk und inzwischen als Leitung für die Mensa Morgenstelle in Tübingen verantwortlich.

Hallo Herr Finkenzeller. Als Mensaleiter sind Sie wirklich viel beschäftigt. Umso dankbarer sind wir, dass Sie sich heute die Zeit für uns nehmen und uns einen kleinen Einblick in Ihren Arbeitsalltag geben. Ich würde gerne am Anfang mit Ihnen als Person und den Anforderungen starten, die an einen Mensachef gestellt werden. Wie war das bei Ihnen? Wie sind Sie beim Studierendenwerk gelandet?

Finkenzeller: Erst mal Hallo zusammen. Wie bin ich gelandet beim Studierendenwerk. Ich habe eine klassische Ausbildung zum Koch gemacht und habe nach meiner Ausbildung die Gesellenjahre im In- und Ausland absolviert. Danach war ich bei der Bundeswehr. Danach habe ich Weiterbildungen gemacht, dazwischen geheiratet und mich wieder weitergebildet. Darauf habe ich die ersten Führungspositionen übernommen, war selbstständig und bin seit 2006 im Studierendenwerk. Dort habe ich dann als sogenannter erster Koch angefangen und mich bis zum heutigen Zeitpunkt sukzessive nach oben gearbeitet. Bis zur Mensaleitung.

Mang: Das ist wirklich eine lange Geschichte, die Sie da im Studierendenwerk verbindet. In der Mensa Morgenstelle arbeiten ja fast 40 Personen, Sie verkaufen im Schnitt bis zu maximal 2.000 Essen. Das sind schon ganz schöne Hausnummern, und das erfordert sicherlich besondere Talente, um all das auch wirklich managen zu können. Welche Fähigkeiten, würden Sie sagen, sind aus Ihrer Sicht für einen guten Mensaleiter unverzichtbar?

Finkenzeller: Unverzichtbar? Die oder der Mitarbeiter*in, mit dem/der Sie praktisch täglich zusammenarbeiten. Ohne den ist ein Mensaleiter nichts. Wir können nur das mit guten Mitarbeitern bewerkstelligen, was die Mensaleiter sich vorstellen. Als Mensaleiter sollte man natürlich flexibel sein, kreativ sein und sich auch ein bisschen am Markt orientieren. Was ist grad modern oder was wollen auch unsere Kunden?

Mang: Das klingt definitiv nach einer ganz schön Herausforderung. Lassen Sie uns etwas mehr über Ihren Alltag sprechen. Wie können wir uns einen typischen Arbeitsalltag bei Ihnen vorstellen? Gibt es den überhaupt? Kommt es manchmal vor, dass Sie selbst am Herd stehen und noch für die Studierenden kochen?

Finkenzeller: Kochen? Gebe ich zu. Äußerst selten. Was schade ist, weil ich unheimlich gerne koche. Zur ersten Frage: Mein normaler Alltag beginnt um 5:30 Uhr mit dem Aufschließen, es folgen meine Kontrollgänge durch das Haus und um das Haus; danach bereite ich die Tagesrezepturen für die Mitarbeiter vor. Dass die dann wissen, was wann, wo und wie zu tun ist. Ich mache auch die Mitarbeitereinteilung. Ja und dann darf ich auch Außenstellen mit beliefern wie Rottenburg oder den Prinz Karl. Dafür müssen dementsprechend die Rezepturen vorbereitet werden. Die Formblätter vor-

bereitet werden. Auch die Tagesausgabeblätter oder die Menüblätter müssen dafür erstellt werden. Das sind alles so meine Aufgaben. Kurzes Briefing mit den Mitarbeitern, dann sitze ich wieder im Büro. Dann werden die Tagesabschlüsse vom Vortag gemacht, gleichzeitig aber für den nächsten Tag die Vorbereitungen begonnen, auch die Tagesbestellungen. Dazwischen gönne ich mir natürlich auch mal einen Kaffee. Ganz wichtig. Und dann überwache ich die Produktion. Ich probiere auch alles, was bei mir aus der Mensa rausgeht. Was wir selber produzieren, probiere ich alles, vom Salat bis zur Suppe, alles. Natürlich nur in kleinen Mengen, sonst könnten Sie mich ja bald kugeln. Und um 11:30 Uhr geht der Stoßbetrieb in der Mensa los. Das ist der Zeitpunkt, wo ich mich dann zurückziehe ins Büro. Um dann nach Speiseplänen zu gucken. Oder welche neuen Produkte gibt es auf dem Markt. Aber dann auch Absprachen für Veranstaltungen oder ich muss dann schon für andere Veranstaltungen Bestellungen machen. Also meine Zeit ist sehr, sehr knapp gemessen von der Sache her, aber auch jeden Tag unterschiedlich. Es gibt Tage, wo viel los ist, da wissen Sie nicht, wo Sie erst hinfassen und dann gibt es den zweiten Tag, wo ich sage, total chillig heute, ich kann mir heute Produkte aussuchen, die ich vielleicht auch mal verkosten möchte. Darüber spreche ich dann mit unserem zentralen Einkauf, dass diese das anfordern.

Mang: Also ich fasse es mal so zusammen: Sie sind morgens einer der ersten, die hier sind und am Nachmittag einer der letzten, die auch wahrscheinlich wieder gehen.

Finkenzeller: Ja, so kann man es zusammenfassen.

Mang: Der Speiseplan, der ist ja sozusagen das Grundgerüst des studentischen Mittagessens, der wird ja von Ihnen als Mensaleiter auch festgelegt. Vielleicht können Sie uns mal beschreiben: Ja, wie entsteht denn der? Googeln Sie Rezepte oder ich weiß nicht – wie funktioniert es?

Finkenzeller: Also wir haben einen riesigen Stamm an Rezepturen in unserem System hinterlegt. Die sind natürlich auch schon sehr alt bewährt. Vielleicht müssten wir das eine oder andere mal erneuern. Wobei – jeder Mensaleiter kann das ja auch machen, er hat ja das Recht dazu. Jeder Mensaleiter von den großen Mensen hat für acht Wochen im Jahr die Verantwortung für den Speiseplan. Das sind dann immer die Semesterzeiten. Im kleinen Semester kann jede Mensa, auf gut Deutsch die Restanten, die von den großen Semestern übrig

geblieben sind, in irgendeiner Art und Weise weiterverarbeiten. Dann versuchen wir natürlich auf das Regionale, Saisonale und natürlich auch auf die Vorlieben einzugehen. Was ist gerade in was ist hip, was ist modern? Das versuchen wir umzusetzen.

Mang: Es fällt auch immer wieder Studierenden auf, dass sich in unseren Tübinger Mensen die Tagesgerichte bei den einzelnen Mensen Morgenstelle, Shedhalle und Prinz Karl etwas unterscheiden. Woran liegt denn das?

Finkenzeller: Zum Großteil auch an den Vorlieben unserer Gäste. Ich möchte ein Beispiel dazu sagen. Hier oben an der Morgenstelle ist Reis eine unbeliebte Beilage. Die Studierenden hätten gerne Nudeln, Spätzle. Ich könnte jeden Tag Nudeln machen. Es müssten nur halt jeden Tag andere sein. Eine beliebte Beilage. So, und wenn wir wissen, auf dem Speiseplan steht Reis, dann können wir für uns schon sagen: Brauchen wir nicht, weil der bleibt liegen. Nehmen wir Nudeln oder Spätzle, das wird gern gegessen. Bei meinen Kollegen unten im Tal ist es aber auch im Augenblick ein Problem durch die baulichen Gegebenheiten. Die Shedhalle kann nicht so viel produzieren wie zuvor die Mensa Wilhelmstraße. Daher müssen die mit einem anderen Angebot im Augenblick arbeiten.

Mang: Gut, also ganz praktische Gründe, dass sich zum Beispiel das Shedhallenangebot so unterscheidet. Wo kann ich denn eigentlich den aktuellen Speiseplan der einzelnen Mensen finden und wie weit im Voraus kann ich mir die Speisepläne anschauen?

Finkenzeller: Wir haben eine Vorgabe. Der Speiseplan muss zwei Wochen vor Inkrafttreten bei uns im System hinterlegt sein, damit wir auch die Einkäufe tätigen können. Dieser Speiseplan ist entweder auf der Homepage oder auf der App einzusehen. Dann gibt es natürlich neue Medien wie Instagram und was weiß ich nicht noch alles. Tut mir leid, da bin ich ein Dinosaurier. Diesbezüglich habe ich keine Ahnung von. Ja, auf jeden Fall können sie alles einsehen, auch wenn es um Allergene geht. In diesem Fall sind zwar Allergene schon mit hinterlegt, aber für alle, die das hören, bitte immer die tagesaktuellen Allergene an den Ausgaben beachten, weil wir kriegen nicht immer die Ware, die wir tatsächlich bestellt haben und da müssen wir immer kurzfristig etwas ändern.

Mang: Also ein guter Tipp nochmal. Schaut euch vor Ort noch mal die aktuelle Allergenenkennzeichnung an. Lassen Sie uns mal über einen Trend sprechen. Gerade

beim Essen sind ja auch Trends wichtig und es geht ja in den letzten Jahren hin zu mehr vegetarischen und veganen Gerichten. Wie sind Sie hier als Mensa aufgestellt? Welche Auswahl habe ich hier?

Finkenzeller: Für Tübingen kann ich sagen: Wir haben jeden Tag ein veganes Gericht, wir haben ein vegetarisches und wir haben ein Fleisch- oder Fischgericht. Noch dazu haben wir – hier kann ich nur von der Mensa Morgenstelle sprechen – ein Salatbuffet mit einem großen Warmanteil. Bei unserem Salatbuffet gibt es eine große Auswahl, wo sich jeder auch zu seinem Salat entweder von jedem etwas nehmen kann, weil er das probieren möchte oder halt spezifisch: vegan, vegetarisch oder Fleisch bzw. Fisch.

Mang: Also durchaus auch ein Angebot und ein variantenreiches Angebot für Veganer und vegetarische Studierende. Ein Thema, das Sie gerade schon so mit angesprochen haben. Den Studierenden ist sehr wichtig zu wissen, welche Lebensmittel verarbeitet werden. Außerdem nehmen ja auch so Nahrungsmittelunverträglichkeiten zu. Hier wird auch immer wieder Transparenz vom Studierendenwerk gefordert. Vielleicht können Sie noch mal ganz konkret beschreiben, wo die Inhaltsstoffe zu finden sind und wo ich mich da schlau machen kann?

Finkenzeller: Also wie gesagt, auf der Homepage haben wir zwar das Grundgerüst stehen, aber die tagesaktuellen Infos sind dann entweder in dem Speiseleitsystem drin oder auf den Aufstellern für die Speisen, die nicht im Leitsystem integriert sind. Da ist dann genau hinterlegt – auch für die Suppe – welche Allergene in den Lebensmitteln drin ist.

Mang: Also genau auf Bildschirme oder Aufsteller an den Ausgaben achten. Studierende haben ja wenig Geld, zumindest in der Regel. Und da stelle ich mir das schon schwierig vor, günstig ein hochwertiges Essen anzubieten. Wie läuft das denn bei der Preisgestaltung der Gerichte ab? Ist da auch etwas für den kleineren Geldbeutel dabei?

Finkenzeller: Ja, auf jeden Fall. Mit dem sogenannten Angebot des Tages. Es ist ja praktisch ein sogenanntes Tellergericht, in dem, um auch etwas nachhaltig zu sein, wir auch die Restanten, die wir übrig haben, verarbeiten. Die sind dann an dem Tag nicht frisch gekocht, sondern es ist das übrig gebliebene vom Vortag. Das wird dann am nächsten Tag günstiger abgegeben.

Mang: Also der Preis ist für Studierende sicherlich ein wichtiges Argument bei der Auswahl. Geschmack und Qualität spielen aber definitiv auch eine wichtige Rolle. Wie sieht es denn mit der Frische der Zutaten aus? Ist das Ihnen auch persönlich wichtig? Und wie hoch ist der Conveniencegrad?

Finkenzeller: Also ich gehe bei uns jetzt wieder von der Morgenstelle aus. Ich habe ungefähr einen Conveniencegrad von 80 %. Aber dazu gehört ja auch die fertige Nudel, nicht nur das fertig panierte Schnitzel. Bei Fertiggerichten liegen wir bei 50 %. Wenn Sie aber wie gesagt, die Nudeln oder die Gnocchi oder die Kartoffelknödel rechnen, sind das bis zu 80 %. Salate und alle Produkte, die für mensaVital genommen werden, sind frische Produkte. Daher ist dieses Essen vom Preis her manchmal auch etwas höher gelagert als ein normales Tagesessen. Das liegt natürlich dann an den Grundprodukten.

Mang: MensaVital, um das auch noch mal zu sagen, das ist die etwas hochwertigere Menülinie und deswegen dann auch etwas hochpreisiger. Lassen Sie uns noch über ein Thema reden, das gerade in aller Munde ist – Nachhaltigkeit. Wie nachhaltig wird eigentlich hier bei Ihnen in der Mensa gearbeitet? Wie gehen Sie zum Beispiel mit den übrig gebliebenen Resten um? Wird das weggeworfen? Das ist sicherlich auch ein Thema, was viele Studierende beschäftigt.

Finkenzeller: Also ich kann Ihnen sagen, weggeworfen wird bei mir wirklich äußerst wenig. Ich bin klar dagegen, Lebensmittel wegzuerwerfen. Die Restanten, das habe ich ja gerade schon gesagt, werden zum Großteil wieder weiterverarbeitet, zum Beispiel als Grundlage für ein anderes Gericht. Als Beispiel kann ich Ihnen sagen: Wenn wir Ratatouille Gemüse haben, wäre das eine wunderbare Grundlage, um für den nächsten Tag die Tomatensuppe zu machen. So, dadurch muss ich nichts wegwerfen. Da bin ich schon sehr, sehr nachhaltig. Und auch über das Angebot des Tages kann ich auch sehr viel abgeben. Egal ob in der Cafeteria oder in der Mensa: Es gibt kein To-Go-Geschirr mehr. Wir haben das komplett abgeschafft. Wenn jemand sein Essen mitnehmen möchte, muss er uns etwas mitbringen.

Mang: Jetzt ist die gastronomische Lage auf der Morgenstelle in Tübingen ja eine ganz besondere. Aber viele unserer Mensen liegen ja in unmittelbarer Nähe zu den Innenstädten. Und dann gibt es ja natürlich auch zahlreiche Konkurrenzangebote, zum Beispiel Metzger, Imbissketten, Bäcker. Warum sollten sich die Studieren-

den aus Ihrer Sicht jetzt für den Mensabesuch entscheiden? Also vielleicht nutzen Sie die Situation jetzt noch mal für einen Appellaufruf: Warum lohnt der Besuch in der Mensa?

Finkenzeller: Ich bin kein Fan davon, groß Werbung zu machen, sondern ich finde, jeder soll selbst entscheiden, was er gerne mag. Also ich denke, das Wichtigste ist, egal welche Mensa, welcher Mensaleiter: Wir müssen auf die Wünsche, Vorlieben fürs Essen und für Getränke auf unsere Kunden eingehen. Genauso auf Lob und Tadel aber auch reagieren. Nur so können wir uns auch weiterentwickeln. Das ist für mich erstmal die Grundvoraussetzung. Und dann: Wir sind auf so vielen Plattformen mit unserem Speiseplan vernetzt und präsent, dass sich eigentlich jeder ein Bild machen kann. Was gibt es? Gefällt mir das? Macht mich das an? Will ich das heute haben? Also ich weiß nicht, ob man noch mehr machen kann. Leider ist es im Augenblick so, dass alle Mensen irgendwo baulich total eingeschränkt sind und dadurch können wir nicht das Angebot, was wir gerne machen möchten, darstellen, weil wir den Platz einfach nicht dazu haben. Aber wir haben ja Gott sei Dank Land in Sicht. Wenn die Wilhelmstraße hoffentlich bald aufmacht, dann wird sich auch das wieder ändern.

Mang: Okay, ihr habt es gehört. Kommt vorbei, probiert das Essen in der Mensa aus. Herr Finkenzeller, ich denke, wir könnten noch viel mehr über die Mensen des Studierendenwerk heute erzählen, aber das soll es an dieser Stelle gewesen sein. Wir bedanken uns wirklich ganz herzlich bei Ihnen, dass Sie sich heute die Zeit genommen haben, dass Sie uns hinter die Kulissen haben blicken lassen. Und falls ihr noch weitere Fragen an unsere Mensaleiter habt, dann schreibt uns gerne in den sozialen Medien oder per Email. Ich möchte mich bei Herrn Finkenzeller ganz arg bedanken für seine ausführlichen Einblicke und ich hoffe, wir sehen uns ganz bald wieder. Macht's gut, Ciao.

Finkenzeller: Und tschüss.

**Hinweis: Diese Transkription des Podcasts wurde mit maschineller Hilfe von Software erzeugt. Kleinere Abweichungen oder Schreibfehler bitten wir zu entschuldigen.*