

Liberales Hochschulgruppe Bielefeld besichtigt Mensa

Mehr als ein „Ausreichend“ ist nicht drin. Warum Vegetarier die Mensa meiden sollten und welche Gesundheitsgefahren lauern...



Im Rahmen einer Mensaführung wollten die Studentinnen und Studenten der Liberalen Hochschulgruppe es genau wissen: Welchen Standards entspricht das Essen in unserer Mensa?

Die 65 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Hauptküche produzieren täglich 4.500 bis 5.000 Essen. Die Salatbar erfreut sich immer mehr Zulauf und verbucht täglich ca. 700 Buchungen, Tendenz steigend. **Liegt es daran, dass die sich ständig wiederholenden Angebote bei „Menü 1“ und „Menü 2“ einfach zu langweilig und nicht schmackhaft genug sind?** Um diese Frage beantworten zu können, haben wir mit Hilfe der Ernährungsberaterin Sarah Heitkemper die Speisekarte und die Zutaten angesehen. Zunächst fällt bei fortwährender Betrachtung die hohe Zahl der Zusatzstoffe auf, die täglich in fast jedem Menü zu finden sind:

Zusatzstoffe: ⁽¹⁾ Farbstoff, ⁽²⁾ Konservierungsstoffe, ⁽³⁾ Antioxidationsmittel, ⁽⁴⁾ Geschmacksverstärker, ⁽⁵⁾ geschwefelt, ⁽⁶⁾ geschwärzt, ⁽⁷⁾ gewachst, ⁽⁸⁾ Phosphat, ⁽⁹⁾ Süßungsmittel, ⁽¹⁰⁾ Phenylalaninquelle Salz = Jodsalz

Quelle: www.studentenwerkbielefeld.de

Gerade Geschmacksverstärker gelten bei vielen Ernährungswissenschaftlern als hochallergen. Zudem sind Stoffe wie zum Beispiel Glutamat dafür verantwortlich, dass man die Sensibilität für viele Geschmäcker, die die Natur zu bieten hat, verliert. Studien weisen sogar nach, dass diese Geschmacksverstärker ein permanentes Hungergefühl erzeugen. Achtet mal bewusst darauf, dass hier fast jede Soße so etwas enthält. Es kann nicht im Sinne der jungen Akademikerinnen und Akademiker sein, dass die einzig schnelle und preislich lukrative Möglichkeit, sich mittags in der Universität zu ernähren, ihnen solche Stoffe ins Essen tut. Die Liberale Hochschulgruppe fordert daher die drastische Senkung des Einsatzes von Zusatzstoffen im Mensaessen!

Ein weiterer großer Kritikpunkt ist die hohe Anzahl von Produkten, die frittiert werden. Der Fisch, das Putenformfleisch, die Pommes – vieles von dem, was wir auf dem tristen weißen Tablett vorfinden, schwamm vorher im heißen Fett. Irgendwo im Hinterkopf sollte spätestens jetzt das Stichwort Acrylamid auftauchen. „Das entsteht auch beim Frittieren und ist krebserzeugend und genotoxisch. Empfehlung ist, das auf keinen Falle öfter (als ein Mal die Woche) durch Nahrung zu sich zu nehmen.“ sagt die Ernährungsberaterin Sarah Heitkemper dazu.



Frisch gewischt und dennoch dreckig. Der Boden in unserer Mensa.

Die Krone der Geschmacklosigkeiten ist nicht die Soße, sondern der Umgang mit den Vegetariern unter uns. Die riesigen Frittiermaschinen wälzen zunächst die panierten Fleisch- oder Fischteile durch das Fett und anschließend dann die Pommes, die dann auch mit im sogenannten „Menü vegetarisch“ zum Einsatz kommen können. Dies lehnt die Liberale Hochschulgruppe entschieden ab. Wir möchten jeden Vegetarier davon in Kenntnis setzen und fordern eine Stellungnahme des Studentenwerks zu diesem Missstand.



Erst der Fisch, dann die Pommes – alles im selben Fett.

Doch wem das noch nicht reicht, der mag bloß an die Zustände in unserer Uni denken. Fenster sind undicht, in manchen Seminarräumen nimmt eine jede Windböe mit. Warum sollten die



Sollen die Ameisen wenigstens etwas vom Essen distanzieren – die Ameisenfallen in der Mensaküche.

Fenster in der Mensaküche dichter sein!? Die gläserne Außenfassade, die viele Fahrradfahrer beim Abstellen ihres Gefährts direkt vor sich sehen, ist sogar so durchlässig, dass man sicher gehen will und Ameisenfallen aufstellen muss.

All diese Umstände haben die Expertin Sarah Heitkemper zu den folgenden Worten bewegt: „Ich werde meinen Bekannten, die hier studieren, raten, nicht hier zu essen.“

Doch auch unter der Lupe der Wahlmöglichkeiten schneidet die Mensa der Uni Bielefeld schlecht ab. Die Sieger der Rankings deutscher Mensen, darunter die

der Uni Bremen oder der Uni Rostock glänzen durch viel mehr Wahlfreiheit. Noch viel weitgehender als die Möglichkeiten, die die FH Mensa in Bielefeld bietet, wird zum Beispiel in Bremen das Angebot der Standardmenüs erweitert um die Angebote „Pasta, Suppen und Co“, „Salate und Co“, „Vegetarisch und Co“, „Aufläufe, Gratin und Co“, „Pfanne, Wok und Co“, „Beilagen und Co“ sowie „Desserts und Co“. Und das gibt's zu verträglichen Preisen und ist qualitativ hochwertig. Hier kann man nur zu erhöhten Preisen im Westend zu einer ähnlichen Auswahl gelangen. In der Mensa kann man nur davon träumen.

Alles in allem ist nicht mehr als ein „Ausreichend“ drin für die Mensa in der Uni Bielefeld. Wahlfreiheit, Vielfalt im Geschmack und in der Menüzusammenstellung sowie Verantwortung für eine ganzheitliche Ernährung der Studierenden – das alles findet nur ausreichend Beachtung in der Mensaküche in Bielefeld. Die Liberale Hochschulgruppe Bielefeld fordert ein schnelles Umdenken und Handeln der Verantwortlichen. Wir werden weiter genau hinsehen!!

AK für die LHG Bielefeld

Die Liberale Hochschulgruppe Bielefeld

Die LHG Bielefeld hat sich im Herbst 2007 gegründet. Sie sieht es als dringend notwendig an, dass es mit der LHG endlich eine Gruppierung in der politischen Mitte der Hochschullandschaft gibt.

Wir treten für die Verbesserung der Lehre und deutlich optimalere Umstände in der Uni ein. Und wir setzen uns für die Interessen der Studentinnen und Studenten ein, die ideologische Betonköpfigkeit ablehnen. **Werde auch du Mitglied der LHG Bielefeld.**

Homepage: <http://www.homes.uni-bielefeld.de/lhg/>

Email: LHG@julius-bielefeld.de

