

### **Leseverstehen, Teil 3**

Lesen Sie den folgenden Text und die Aussagen 13–23. Welche der Aussagen sind richtig (+), falsch (–) oder gar nicht im Text enthalten (x)? Es gibt jeweils nur eine richtige Lösung. Markieren Sie Ihre Lösungen für die Aufgaben 13–23 auf dem Antwortbogen.

#### **(ÜBERSCHRIFT)**

- 1 Gutes Essen ist auch an den Unis kein kurzfristiger Trend mehr: Viele Mensen achten darauf, dass ihre Produkte aus biologischem Anbau stammen. Und setzen zusätzlich auf Qualitätsstandards und Gütesiegel.
- 2 Mittags um zwölf in der Hamburger Mensa: Hunderte Studenten stehen in langen Warteschlangen, um sich Steaks, Pommes oder Pasta abzuholen. Einige mäkeln über das Essen, finden nicht das passende Gericht. Und ahnen dabei gar nicht, wie viel Aufwand und Koordination eigentlich hinter jeder Mahlzeit steckt. „Schon morgens um sieben treffen wir uns zur ersten Besprechung“, sagt Mensaleiter Udo Klein, „und dann wird gekocht, was das Zeug hält.“ Schließlich müssen einige Hundert Kilogramm Nahrungsmittel durch die Töpfe und Pfannen, bis pünktlich um elf Uhr in der Hauptmensa auf dem Uni-Campus das Essen für rund 3.500 hungrige Studenten in den Wärmewannen steht. „Dann sind die Köche aber noch längst nicht fertig“, sagt Udo Klein, „wir bereiten ja alles frisch zu.“ Denn auch die Gäste, die erst kurz vor Schluss in die Mensa kommen, wollen ja noch ein knusprig gebratenes Schnitzel essen. Und so geht es in der Küche hektisch zu. An einem ganz gewöhnlichen Tag brutzeln die Köche rund 1.200 Currywürste, 600 Steaks und 500 Wok-Gerichte. Dazu kommen je 500 Portionen Nudeln und Suppe. Den Speiseplan tüfteln die Mensaleiter schon Wochen vorher aus. Schließlich müssen sie bis zum Verkaufstag einwandfreie Ware besorgt haben – da reicht es nicht, einen Tag vorher mit einem Einkaufszettel durch die Großmärkte zu schlendern. „Die Planung des Essens ist unheimlich komplex“, sagt Michael Gradtke, der für die 13 Hamburger Mensen und ihre 170 Mitarbeiter verantwortlich ist.
- 3 Das fängt schon bei den Vorlieben der Studenten an. „Für jeden Tag bieten wir unseren zwölf Mensachefs verschiedene Gerichte an, aus denen sie ihre Speisekarte zusammenstellen können“, sagt Gradtke. Welche ausgewählt werden, hängt davon ab, wie sich die Kundschaft überhaupt zusammensetzt. „Frauen achten eher auf gesunde Ernährung“, hat der Mensaleiter beobachtet. Liegt eine Mensa jedoch in der Umgebung von ingenieurwissenschaftlichen und technischen Instituten, müssen die Verantwortlichen umdenken. „Diese Studenten essen nämlich am liebsten Currywurst und Schnitzel.“

- 4 Haben sich die Mensaleiter für ihre Gerichte entschieden, geht der Einkauf los. Und auch hier sind einige Feinheiten zu beachten. Ein EDV-System ermittelt die genauen Mengen und verschickt die Bestellungen automatisch an die Lieferanten. Die Mensen haben dabei exakte Vorstellungen davon, wie etwa ein Stück Fleisch aussehen soll. Zum Beispiel beim Gulasch: Die Stücke müssen an den Kanten jeweils exakt zwei Zentimeter messen. Wichtig ist zudem, wie hoch der Fettanteil ist und von welchem Teil des Tieres das Fleisch kommt. „Auf diese Weise können wir garantieren, dass wir nur einwandfreie Produkte verwerten“, sagt Gradtke. Deshalb müssen auch die Betriebe, die die Mensen beliefern, eine Reihe von Qualitätsstandards einhalten. „Grundsätzlich unterliegt die Warenlieferung einer strengen Kontrolle“, sagt Birgit Bornemann, Geschäftsführerin des Studentenwerks Osnabrück – dessen Mensa in diesem Jahr Sieger des UNICUM-Wettbewerbs ‚Mensa des Jahres‘ wurde. „Wir arbeiten grundsätzlich nur mit Partnern zusammen, die über die erforderlichen Qualifikationen verfügen und bei denen wir nachvollziehen können, woher die Produkte stammen.“
- 5 Die Betriebe benötigen eine Zertifizierung. Das heißt, dass sie in regelmäßigen Abständen von Lebensmittelchemikern kontrolliert werden. Die Wissenschaftler analysieren dabei alle Zutaten, die für die Herstellung der Mahlzeiten benötigt werden. Durch dieses Vorgehen gelingt es den Unternehmen, gegenüber den Mensen ihre hohen Standards nachzuweisen. Ein Aufwand, der sich rechnet, denn die studentischen Kantinen nehmen große Warenmengen ab.
- 6 Immer mehr Mensen achten außerdem darauf, dass die Lebensmittel von Anbietern aus der Region kommen – um zu garantieren, dass täglich frisches Essen auf dem Tablett der Studenten landet. „Leider kann das nicht bei allen Produkten gewährleistet werden“, sagt Birgit Bornemann vom Osnabrücker Studentenwerk. „Manche Anbieter können solche großen Mengen einfach nicht bewältigen.“ Und so kooperieren viele Studentenwerke, um in Sammelbestellungen Nudeln, Reis oder Öl zu beschaffen. Eines hat dabei jedoch immer oberste Priorität: Die Qualität muss bei allen Lebensmitteln stimmen. „Wir legen schon lange Wert auf gesunde Ernährung“, sagt Achim Meyer auf der Heyde, Generalsekretär des Deutschen Studentenwerks. „Viele Studentenwerke vor Ort achten etwa darauf, dass ihre Produkte aus biologischem Anbau stammen.“ Das bedeutet aber nicht, dass gesunde Ernährung ausschließlich mit Bio-Produkten möglich ist – denn vor allem muss das Essen ja auch immer noch bezahlbar bleiben.



- 7 Gekochter Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln und Brunnenkressecreme für 3,35 Euro, sieben Köstlichkeiten aus dem Wok für 2,10 Euro oder Hähnchenbrust mit Estragonsauce und Lauchrisotto sowie Romanesco-Röschen für 1,80 Euro – das Essen in der Hamburger Mensa hört sich nicht nur lecker an, sondern ist auch unschlagbar preiswert. „Seit 1998 haben wir die Preise nicht erhöht“, sagt Mensaleiter Michael Gradtko, „allerdings ist auch klar: Wenn wir nicht subventioniert würden, könnten wir diese Preise nicht halten.“ Die finanzielle Grundausstattung stammt unter anderem aus den Sozialbeiträgen der Studierenden – deswegen müssen die Gäste auch immer mal wieder ihren Studentenausweis vorzeigen.
- 8 Dass hinter ihrem preiswerten Mittagessen auch exakte Wissenschaft steht, ist den meisten Studenten dabei keineswegs bewusst. So hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) Empfehlungen für die ‚Gemeinschaftsverpflegung Mensa‘ für 19- bis 24-Jährige herausgebracht. Ein Mittagessen sollte demnach optimalerweise 733 Kalorien enthalten. Und genau definiert ist auch, woher diese Energie stammen soll: zu 20 Prozent aus Proteinen, zu 30 Prozent aus Fetten und zu 50 Prozent aus Kohlehydraten. „Das ist die optimale Aufteilung der Hauptnährstoffe“, sagt Roswitha Girbarth von der DGE, „und dazu kommen noch Vitamine und Mineralstoffe.“ Die Vorstellung vom Koch, der mit ungefähren Rezeptangaben hantiert und intuitiv ein leckeres Essen auf die Teller zaubert, ist also fernab der Realität.
- 9 Stattdessen ist präzise Planung nötig, um die Vorgaben der DGE zu erfüllen. „Nur Mensen, die sich über einen längeren Zeitraum für ein Gericht an diese Richtlinien halten, können anschließend mit unserem Logo werben“, sagt die Ernährungswissenschaftlerin Roswitha Girbarth. Vor Ort wird dafür überprüft, ob die Rezepte nicht nur plausibel sind, sondern auch genau nach ihnen gekocht wird. „Wir wollen sogar wissen, ob die Köche Auskunft darüber geben können, welche Vitamine und Mineralstoffe in dem Essen enthalten sind“, beschreibt Roswitha Girbarth das Verfahren. Als Erste in Deutschland lassen sich im Moment die Köche vom Hamburger Studentenwerk so penibel in die Töpfe gucken. Und sie hoffen, dass sie im Herbst das DGE-Qualitätslogo an ihre Tür hängen können.

*Welche der Aussagen sind richtig (+), falsch (–) oder nicht im Text enthalten (x)?*

- 13** Einige Studierende bemängeln das Essensangebot.
- 14** Es wird stets kurzfristig entschieden, welche Gerichte die Mensa anbietet.
- 15** Auch das Studienfach gibt Aufschluss über die bevorzugten Gerichte.
- 16** Die Mitarbeiter der Mensen berechnen selbst, wie viel sie von jedem Lebensmittel bestellen müssen.
- 17** Zulieferer von Lebensmitteln werden nur gelegentlich überprüft.
- 18** Nicht alle Produkte können in der unmittelbaren Umgebung erworben werden.
- 19** Die Bedeutung von Bio-Bauern als Mensa-Lieferanten wächst.
- 20** Die Mensa der Universität Hamburg wird mit Zuschüssen unterstützt.
- 21** Studierenden ist in der Regel klar, dass die Zusammensetzung der Mahlzeit in der Mensa genau durchdacht ist.
- 22** Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung schreibt verbindlich vor, aus welchen Lebensmitteln ein Mensa-Essen bestehen muss.
- 23** Von Mensaköchen wird mehr Flexibilität verlangt als von Köchen in einem Restaurant.

*Welche der Überschriften a, b oder c trifft die Aussage des Textes am besten? Markieren Sie Ihre Lösung für die Aufgabe 24 auf dem Antwortbogen.*

- 24 a** Hinter den Kulissen: Wer in der Mensa kocht
- b** Qualität um jeden Preis: Warum Mensa-Essen teurer wird
- c** Wider die Currywurst – Uni-Mensen setzen auf Qualität