

Pressemitteilung

Gießen, 03.11.2022

Erneutes Mensa-Takeover: „Studis kochen grün“

AStA der JLU und Studentenwerk schreiben gemeinsamen Kochwettbewerb aus – gekürzte Rezepte werden in den Mensa-Speiseplan aufgenommen

(FE) Kohlrabisalat, Kichererbsen-Tikka-Masala und Creme à la Spaghetti-Eis sind die Siegerrezepte des letzten Kochwettbewerbs „Mensa-Takeover: Studis kochen grün“ 2019 und gehören seither fest zum Speiseplan der Hochschulgastronomie des Studentenwerks Gießen. Die nächste Ausschreibung des Kochwettbewerbs findet pandemiebedingt erst in diesem Jahr statt. Luisa Schaffrath und Amin Abbasi vom Referat „Ökologie und Klimagerechtigkeit“ des Allgemeinen Studierendenausschusses (AStA) der Justus-Liebig-Universität Gießen (JLU) und das Studentenwerk Gießen eint das gemeinsame Ziel, die Wünsche und Ideen der Studierenden in Sachen Ernährung noch besser im Speiseplan der Mensa abzubilden. Gesucht werden ab sofort bis einschließlich 27. November 2022 daher vegetarische und vegane Lieblingsrezepte der Studierenden für Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts. Die eingereichten Rezepte müssen nach Möglichkeit aus regionalen und saisonalen Zutaten bestehen, sowie mensatauglich sein. Letzteres bedeutet, dass Zubereitungsart, Zutaten und Verfügbarkeit der Produkte den Anforderungen der Gemeinschaftsverpflegung entsprechen müssen. Teilnahmeberechtigt sind alle Studierenden der JLU, der Technischen Hochschule Mittelhessen (THM) und der Hochschule Fulda. Einsendungen durch Studierende der teilnehmenden Hochschulen sind bis Sonntag, den 27. November an die E-Mail-Adresse oekologie@asta-giessen.de möglich.

Nach Einsendung der Rezepte überprüft der AStA der JLU diese auf die Kriterien vegetarisch/vegan und regionale/saisonale Zutaten, die Überprüfung der Mensatauglichkeit wird von Annabell Diehl, der stellvertretenden Leiterin Hochschulgastronomie im Studentenwerk übernommen. Alle Rezepte, die die Kriterien erfüllen, treten dann bei einem Online-Voting gegeneinander an, sodass die Studierenden von JLU, THM und Hochschule Fulda jeweils ihre Favoriten unter den Vorspeisen, Hauptgerichten und Nachspeisen wählen können.

Die neun Gewinnerinnen und Gewinner dürfen ihre Rezepte dann zu Beginn des neuen Jahres in der Küche der Mensa Otto-Behaghel-Straße (OBS) an drei aufeinanderfolgenden Tagen kochen. Sie werfen dabei einen Blick hinter die Kulissen einer Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung und werden durch die Profi-Köche des Studentenwerks gecoacht, wenn sie für mehrere Hunderte Kommilitoninnen und Kommilitonen kochen. Darüber hinaus erhalten die Gewinnerinnen und Gewinner Mensagutscheine und verewigen ihre Rezeptideen im Speiseplan der Mensa. Von den neun gekochten Gewinnerrezepten wird der Favorit je Kategorie erneut durch ein Online-Voting bestimmt und im Anschluss daran gekürt – inkl. Aufnahme in den Mensaspeiseplan.

Bildunterschrift: (v.l.) Annabell Diehl, Stv. Leiterin Hochschulgastronomie im Studentenwerk Gießen, Luisa Schaffrath und Amin Abbasi vom Referat für Ökologie und Klimagerechtigkeit des AstA der Justus-Liebig-Universität Gießen freuen sich auf den gemeinsam realisierten Kochwettbewerb.

Hintergrundinformationen über das Studentenwerk:

Das Studentenwerk Gießen bietet den rund 54.000 Studierenden der Justus-Liebig-Universität Gießen, der Technischen Hochschule Mittelhessen und der Hochschule Fulda umfassende Serviceleistungen vor und während ihres Studiums. Es gewährleistet, dass Studierende preiswerten Wohnraum finden und hält selbst 3.425 Wohnheimplätze an den Hochschulstandorten Gießen, Friedberg und Fulda bereit. Studierende erhalten beim Studentenwerk zudem umfassende Beratung, z.B. zu Möglichkeiten der Studienfinanzierung (BAföG, Stipendien, Studienkredite), aber auch eine allgemeine Sozialberatung. An allen Hochschulstandorten sorgen wir mit unserem gastronomischen Angebot außerdem dafür, dass Studierende sich für den Hochschultag verpflegen können. Um optimale Arbeitsabläufe und damit bestmögliche Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen zu gewährleisten, ist unser Qualitätsmanagementsystem zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2015.

Ansprechpartnerin für diese Pressemitteilung:

Franziska Enke
Unternehmenskommunikation
Studentenwerk Gießen
Otto-Behaghel-Straße 23-27
35394 Gießen

Telefon: 0641 40008-132

E-Mail: franziska.enke@studentenwerk-giessen.de

www.studentenwerk-giessen.de

www.instagram.com/stwgiesen

www.twitter.com/stwgiesen

www.youtube.com/channel/UCKo1C1GCCQawQmQJ1II3xaPw

www.facebook.com/studentenwerk.giessen