

## Pressemitteilung

Gießen, 06.02.2023

### **Mensa-Takeover-Favoriten: Süßkartoffel-Karotten-Suppe, Räuchertofu-Reis-Bowl und Schoko-Brownie**

*Studentenwerk nimmt studentische Lieblingsrezepte dauerhaft in den Mensaspeiseplan auf*

(EMM) Absoluter Favorit des Kochwettbewerbs „Mensa-Takeover: Studis kochen grün“ ist der vegane Schoko-Brownie von Sophia Olt: Beim Online-Voting konnte er insgesamt 666 Stimmen ergattert. Die Lieblingsvorspeise der Studis hat Antje Flanz gekocht: Ihre Süßkartoffel-Karotten-Suppe erhielt 433 Stimmen. Bei den Hauptgerichten hat sich mit 554 Stimmen die Räuchertofu-Reis-Bowl mit Gemüse und Tahini-Erdnusssauce von Lia Rempeters durchgesetzt. Das Studentenwerk wird die drei Rezepte nun dauerhaft in den Speiseplan der Mensen in Gießen, Friedberg und Fulda aufnehmen.

Der Kochwettbewerb wurde vom Ökologiereferat des AStA der Justus-Liebig-Universität Gießen zusammen mit dem Studentenwerk Gießen ausgerichtet und fand in diesem Jahr bereits zum zweiten Mal statt. An allen drei Tagen des Finalkochens war die Schlange an der Grünen Theke sehr lang, das Interesse an den von Studis zubereiteten Lieblingsrezepten riesengroß. „Vegane und vegetarische Gerichte werden bei uns schon lange überdurchschnittlich gut nachgefragt – und dementsprechend auch von uns angeboten“, berichtete Annabell Diehl, Stellvertretende Leiterin der Hochschulgastronomie, am Rande des Wettbewerbs. Aktuell geht im Durchschnitt jedes zweite Essen fleisch- und fischlos über die Mensa-Theken. „Um den Geschmack unserer Gäste bestmöglich zu treffen, sind wir ständig auf der Suche nach neuen Rezepten und fleischlosen Alternativen, arbeiten bei Produktinnovationen mit einem Studenten zusammen, der sich seit Jahren vegan ernährt, beschäftigen uns intensiv mit Feedbacks und Anregungen und freuen uns natürlich auch über das große Interesse an solchen Aktionen, mit denen wir Studierende direkt beteiligen können. Ein großes Dankeschön an den AStA, alle Studis, die gekocht haben und als Gäste gekommen sind und an das gesamte Team, dass diese Form der Teilhabe erst ermöglicht hat!“ Luisa Schaffrath vom Ökologiereferat des AStA, die auch Teil des Verwaltungsrats des Studentenwerks ist, beobachtete erfreut „gährende Leere“ an der Fleisch-/Fischtheke während der

Wettbewerbstage: „Toll, dass die Studierenden unseren Kochwettbewerb so gut annehmen. Das riesige Interesse zeigt uns, dass wir mit „grünen“ Speisen auf dem absolut richtigen Weg sind. Wir freuen uns sehr darüber, dass das Studentenwerk so offen für studentische Beteiligung ist. Für uns alle war die Aktion ein voller Erfolg – und schreit nach Wiederholung!“

In Kürze wird er AStA alle eingereichten Rezepte online zum Nachkochen zuhause zur Verfügung stellen. Die Speisepläne aller Mensen sind abrufbar unter

<https://www.studentenwerk-giessen.de/speiseplaene>.

#### **Bildunterschrift:**

Gespannt auf die Nachfrage am Final-Mittwoch (v.r.n.l.): Mara Yasin und Luisa Schaffrath (beide Ökologiereferat des AStA der JLU), Kathleen Schulken, Joel Moncke und Antje Flanz, die ihre Lieblingsgerichte gekocht haben, mit Annabell Diehl (Stv. Leiterin Hochschulgastronomie) und Eva Mohr (Leiterin Unternehmenskommunikation) vom Studentenwerk Gießen.

#### **Hintergrundinformationen über das Studentenwerk:**

Das Studentenwerk Gießen bietet den rund 51.000 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 Qualitäts- und Umweltmanagementsystem zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2015 und 14001:2015.

#### **Ansprechpartnerin für diese Pressemitteilung:**

Eva Mohr  
Leitung Unternehmenskommunikation  
Studentenwerk Gießen  
Otto-Behaghel-Straße 23-27  
35394 Gießen  
Telefon: 0641 40008-131  
E-Mail: [eva.mohr@studentenwerk-giessen.de](mailto:eva.mohr@studentenwerk-giessen.de)

[www.studentenwerk-giessen.de](http://www.studentenwerk-giessen.de)  
[www.instagram.com/stwgiessen](https://www.instagram.com/stwgiessen)  
[www.twitter.com/stwgiessen](https://www.twitter.com/stwgiessen)  
[www.youtube.com/@stwgiessen](https://www.youtube.com/@stwgiessen)  
[www.facebook.com/studentenwerk.giessen](https://www.facebook.com/studentenwerk.giessen)