

Pressemitteilung

Gießen, Friedberg, Fulda, 31.10.2024

Mensa-Takeover: Studis kochen grün

Studierendenwerk und ASten suchen vegane Lieblingsrezepte von Studierenden

(EMM) Der Kochwettbewerb „Mensa-Takeover: Studis kochen grün“ ist zurück! Nachdem Studentin Paulines Tikka Masala aus der ersten Runde des Kochwettbewerbs 2019 inzwischen zu einem der beliebtesten Mensa-Gerichte überhaupt avanciert ist, suchen Studierendenwerk und ASten der Justus-Liebig-Universität Gießen, der Technischen Hochschule Mittelhessen und der Hochschule Fulda nun nach weiteren Favoriten für den Mensaspeiseplan. Das Besondere an der nunmehr dritten Ausgabe des mehrstufigen Wettbewerbs: Dieses Mal sollen ausschließlich vegane Rezepte für Vorspeisen und Hauptgerichte die Mensagäste begeistern.

„Was in der Mensa gekocht wird, bestimmen bei uns auch Studierende“, betont Guido Wolf, Leiter der Hochschulgastronomie im Studierendenwerk, ganz ausdrücklich bei der Ankündigung des Wettbewerbs. Das Team der Hochschulgastronomie frage sich in der täglichen Arbeit oft, wie gut welche Gerichte bei Studierenden ankommen und was gerade angesagt ist. „Essgewohnheiten sind stetig im Wandel, neue Trends entstehen, Bedürfnisse verändern sich“, so Wolf weiter. „Um unser Angebot bestmöglich auszurichten, beziehen wir Studierende aktiv in die Gestaltung unseres gastronomischen Angebots ein. Mit Aufrufen zur Einreichung von Feedback und Rezepten, ‚Runden Tischen‘ und eben auch Kochwettbewerben.“

Zur Teilnahme aufgerufen sind ausdrücklich alle Studierenden der JLU, der THM und der HS Fulda – auch wenn das Finalkochen in der letzten Januarwoche im Rahmen der weltweiten Bewegung Veganuary in der Mensa Otto-Behagel-Straße (OBS) in Gießen stattfinden wird. Sina Thaler vom Ökologiereferat des AStA der JLU freut sich über die Gestaltungsmöglichkeiten für Studierende, was „ihre“ Mensa angeht und erklärt, wie das gemeinsam realisierte Mensa-Takeover funktioniert: „Vom 1. bis zum 24. November 2024 können Studierende ihre leckersten Rezepte für Vorspeisen und Hauptgerichte einreichen – und zwar per E-Mail an: oekologie@asta-giessen.de. Es muss sich um vegane Rezepte handeln, die nach Möglichkeit aus regionalen und saisonalen Zutaten bestehen. Zudem sollte das Rezept mensatauglich sein, was bedeutet, dass die Zubereitung sowie die Verfügbarkeit der Zutaten den Anforderungen der Gemeinschaftsverpflegung entsprechen müssen.“

Nach dem Einsendeschluss prüft der AStA der JLU die Rezepte auf die Kriterien vegan und

regionale/saisonale Zutaten. Die Mensatauglichkeit wird durch Annabell Diehl, stellvertretende Leiterin der Hochschulgastronomie im Studierendenwerk Gießen, sichergestellt. Anschließend treten alle Rezepte, die die Kriterien erfüllen, im Online-Voting gegeneinander an. Alle Studierenden der JLU, THM und HS Fulda haben die Möglichkeit, für ihre Favoriten in den beiden Kategorien Vorspeise und Hauptgericht zu stimmen. Die sechs Gewinnerinnen und Gewinner (je drei pro Kategorie) dürfen ihre Rezepte dann im Januar 2025 an drei aufeinanderfolgenden Tagen in der Mensa (OBS) kochen. Dabei erhalten sie Unterstützung durch die Profi-Köche des Studierendenwerks und lernen, wie man ein Gericht für Hunderte von Studierenden zubereitet. Zudem dürfen sie sich über Mensagutscheine freuen.

Unter den Finalgerichten wird dann wieder per Online-Votum von Studierenden ein Rezept je Kategorie gewählt, das dauerhaft in den Mensa-Speiseplan aufgenommen wird. „Wir freuen uns auf viele kreative Einsendungen“, so Thaler weiter. „Vielleicht wird eines dieser Rezepte ja der nächste Publikumsliebbling und macht Paulines berühmtem Tikka Masala Konkurrenz. Das würde uns sehr freuen.“

Bildunterschrift:

Was in der Mensa gekocht wird, bestimmen auch Studierende. Sina Thaler vom Ökologiereferat des AStA der Justus-Liebig-Universität Gießen (r.) und Guido Wolf, Leiter Hochschulgastronomie im Studierendenwerk Gießen (l.), freuen sich auf Runde 3 des beliebten Kochwettbewerbs „Mensa-Takeover: Studis kochen grün“.

Hintergrundinformationen über das Studierendenwerk:

Das Studierendenwerk Gießen bietet den rund 49.000 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 3.472 Wohnheimplätze an den Hochschulstandorten Gießen, Friedberg und Fulda bereit. Studierende erhalten beim Studierendenwerk 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
Studierendenwerk Gießen
Otto-Behaghel-Straße 23 – 27
35394 Gießen

Telefon: 0641 40008-131
E-Mail: eva.mohr@stwgj.de

www.stwgj.de

www.instagram.com/stwgiessen

www.twitter.com/stwgiessen

www.youtube.com/@stwgiessen

www.facebook.com/stwgiessen