

Für die einen ist sie Arbeitsstätte, für die anderen notwendiges Übel, Hunger und Durst zu stillen. Für die Dritten wiederum hat sie ein ganz besonderes Flair. Hier wird gelacht, geschwätzt, gearbeitet, gelernt, geschimpft, diskutiert - hat der Uni-Alltag seinen Stammpplatz. Hier hält man Gesprächsrunden ab, bereitet sich auf Prüfungen vor, hier gibt es die Bierischdiskussionen ebenso wie das gehaltvolle Gespräch über Wissenschaft, Kultur und Politik. Hier feiert man oder verabredet sich nur zu einer Tasse Kaffee. Hier ist es oft unordentlich. Fast jeder schimpft über sie, und doch, keiner kann von ihr richtig lassen. Hier vollzieht sich werktags in drei Etagen über 16 Stunden eine wahre „Versorgungsschlacht“. Journalistkstudenten der SG 7-04 waren am 13. Juni Phänomen und Realität auf der Spur und erkundeten...

FAKTEN UND ZAHLEN

- Übergabe am 1. September 1972
- Die Zentralmensa verfügt im Erdgeschoss über 420 Plätze, im Saal 1, OG über 360 Plätze, „Rektorklausur“, Bar, Großes und Kleines Betriebsrestaurant.
- Der Mensa angeschlossen ist das Café im Uni-Innenhof sowie die Pausenversorgung im Hochhaus (I. und 17. Etage) und Hauptgebäude (4. Obergeschoss).
- Täglich können maximal 6900 Portionen Mittagessen zubereitet werden.
- Die Mensa ist zentrales Ausbildungsobjekt für Köche, Kellner und Wirtschaftsgehilfen.
- Zu den Versorgungsaufgaben für Studenten und Mitarbeiter kommt die Absicherung von Tagungen, Kongressen, zentralen Veranstaltungen der KMU und der Stadt Leipzig sowie des Messemes.

ren, da wollen wir auch rauchen.“
„Vielleicht könnte man einen separaten Raucher-Raum einrichten?“

Vielleicht könnten ja die Nichtraucher draußen essen, feilte da biold noch als Antwort, wo es eindeutige Bestimmungen gibt. Doch nicht nur dort liegt es im argen. Das beweisen - nicht nur zur Mittagszeit - die unabgeräumten Geschirrberge. „Na die gehen doch sowieso rum und sammeln alles ein.“

13.00

Die - das sind 20 Rehabilitanden, die seit nunmehr 16 Jahren in das

der Mensa verbringen. Den Mittelteil des Saales behalten sich dagegen jene vor, deren Abendprogramm ab 19.30 Uhr Moritzbastei, Bibliothek oder Kultur vorzieht. Übrigens das arnehmen die potentiellen Nichtabruumer zu sein. Jeden Abend müssen drei Studenten extra dafür eingesetzt werden. (Warum eigentlich immer die KMU-Studenten, wo doch die Zentralmensa die einzige Einrichtung aller 21 (10 Leipziger Hoch- und Fachschulen ist, die am Abend für alle Studenten öffnet?).

Der dritte und schließlich letzte Teil des Büfett-Schlängenkopfes eilt den Saalecken zu, die den rechten Platz für Beratungen aller Art bieten.

Als kürzlich das ISK tagte, ging es unter anderem auch um die Mensa. Heraus kam der Vorschlag zu einem Musikprogramm - gepaart mit Uni-Infos - in den Nachmittags- und Abendstunden. An der nötigen Technik fehlt es jedenfalls nicht, wohl aber an Ideenreichtum

UNSERE MENSA - EIN TAG OBEN



NACH 00.00

wenn die große Stadt allmählich zum Schlafen kommt, in den Tanzbars und Diskotheken die letzten Stunden angekündigt werden und selbst auf dem Hauptbahnhof die Buse vor dem morgendlichen Berufsverkehr einzieht, ist Hochzeit für Versorgungstransporte auf den Leipziger Straßen. In der Tiefstraße über dem Universitätskomplex gehen in dieser Nacht die grellen Lichter nicht aus. Der diensthabende Student kontrolliert an der Waage die ankommenden Fahrzeuge und rettet die Automaten im Dienstloch: 1.40 Uhr Brot und Brötchen; 2.30 Uhr „Käseemilch“; 3.30 Uhr „Fischermilch“ (abgeholt von den Kollegen der Fahrbereitschaft der KMU); 5.30 Uhr ein Dutzend Paletten mit Torten und Kuchen. OGS kommt heute morgen zweimal zuerst mit Erdbeeren, später mit frischen Gurken. Als Erich Röderer, im Lager zuständig für Lebensmittel, gegen sieben die Fahrt entleert, ist es jedoch schon zu spät, den heutigen Speiseplan umzuwerfen.

Sollte pünktlich an die Ausgabestellen der Frühstücksvorsorgung gelangen. Unterdessen nimmt die Geschäftigkeit in der eben noch verwaisten Warmen Küche zu. Bratendurchzieht die unterirdische Halle mit den vielen Glaswänden, die die einzelnen Bereiche voneinander trennen. Heute gibt es Schweinebraten und statt des angekündigten Schnitzsaß Paprikasteak. Fehlende Zutaten machen einen Strich durch die Rechnung. Kartoffeln sind auch nicht genügend da, so daß Schichtleiter Harald Warnke eine Kollegin zum Risottobochen, 100 Kilogramm einleiten muß. Und während sich weitere Kessel mit Feinfratmischgemüse, Bohnen und Sauerkraut für das Mittagessen füllen, sammeln sich fünf Meter über frühstücks-hungrige Studenten und Mitarbeiter vor den Mensatüren.

Im Kleinen Betriebsrestaurant bestellte Promotionsfeier. Um Versorgungsfragen geht es auch in der Dienstberatung. Am Wochenende steht der Universitätstarration ins Haus. Weitere Diskussionspunkte: die seit kurzem verstärkten und notwendigen Ausweisung und Zutrittskontrollen in der Mensa, die nicht bei allen Studenten auf Verständnis stoßen, sowie das leidige Problem der Toiletten-nutzung. Es kann wiederum nicht als erledigt abgehakt werden. Kurz nach Beratungsschluß ist Sigrid Petzold wieder vor Ort. Mit einem Präsent in der linken Hand und einem Blumenstrauß in der rechten, wünscht sie Christine Hieke, ihrer Leiterin fürs Lager, zum 52. Geburtstag alles Gute.

keiner, wer hier unten was gemacht hat.“ Unbeeindruckt von dem ohrenbetäubenden Lärm formt die Konditorin Sabine Gustke nebenan Pfannkuchen. 200 Stück muß sie heute schaffen, dazu 150 Spritz- und 70 Apfelkuchen. Der „Beststudent“ wird sich freuen. Aber nicht nur dort sind die Mensa-Lechereien gefragt. Doch oft bleibt das Küchenregal im Speisesaal leer, denn eigentlich gehören drei zur Backmannschaft. Urlaub und Krankheit fordern hier genauso ihren Tribut.

UND UNTEN

Mensa-Geschehen integriert sind. Ohne ihre Arbeit in der Geschirrspüle können wir nicht aus, ist die einhellige Meinung der Mitarbeiter. Dabei geht es ja nicht schlecht nur um die Arbeit, sondern in erster Linie um die soziale Eingliederung. „Einige konnten anfangs nicht allein nach Hause gehen oder sich selbst versorgen. Heute finden sie sich besser im Leben zurecht. Dem dient auch das gemeinsame wöchentliche Schwimmen mit ihrer Betreuerin Christine Daniel sowie der Erfahrungsaustausch mit Mensen in Cottbus und Dresden. Ein freundliches Wort von uns beim Geschirrabräumen wäre gut. Oder einfach nur ein Gruß. Petra, Marion oder Eva würden sich freuen.“

Mitstreiten. Vielleicht hören wir ja bald, was aus dem Projekt geworden ist. Allmählich neigt sich der Mensa-Abend seinem Ende zu. Während die Einsatzstudenten die Stühle hochstellen, trinken Davis Reyes und seine Freunde das letzte Bier aus. Es ist 21.27 Uhr, als der Kubaner als letzter Gast den Saal verläßt.

05.00

Die zehnte Stunde des Tages bricht an. Frank Stöbe genießt noch einen Augenblick die kühle Frische des Morgens, bevor er im Kunstloch der Tiefstraße verschwindet und als erster die Küchenräume betritt. Wenige Minuten nach dem anstehenden Küchenleiter oder Chef im Urlaub treffen dann die anderen Kollegen der Frühschicht ein. Für die meisten fängt der Arbeitstag normalerweise eine Dreiviertelstunde später an, aber bei der momentanen Arbeitskräftesituation der Mensa ohne die Bereitschaft der Mitarbeiter nicht wie gewohnt punkt sieben Uhr öffnen.

07.00

Speisesaal Erdgeschoss. Vielleicht 40 Mann drängen sich vor dem Eingang. Es gibt Tage, da sind es doppelt so viele. Und dementsprechend dann der Spurt um die günstigen vorderen Plätze am Büfett. Punkt sieben beginnt er heute. Wir beobachten gerade noch, wie zwei Männer vom Dienstleistungs-kombinat, die zweimal wöchentlich die Speisesäle reinigen, ihre Besen zusammenpacken und haben ihn schon verpaßt. So finden wir uns am Ende der Schlange wieder. Zeit genug, wieder einmal folgendes Phänomen zu verfolgen: Mann stellt sich als 30. an, sieht vorn an der Kasse zehn Leute volle Tablett wegtragen, und ist immer noch der 30. Bedauerlich, was auf die eigene (Warte-)Kraft vertrauen muß. Denn Zeit hat auch hier niemand. Ein paar Brötchen hinunterschlingen, Kaffee schlürfen, ein Blick in die Zeitung, und dann ist es auch schon wieder fast halb acht. Seminare und Vorlesungen rufen.

08.30

Helga Reichel's Kantine für die Mensamitarbeiter leert sich. Pünktlich nach der Kaffeepause ist der Schweinebraten gar. Jetzt muß er „nur“ noch geschnitten werden - schlappe 1000 Mal. Zehn Minuten später brutzeln die ersten Steaks in den Pfannen. Dazu müssen auch die Studenten raus. Tränenüberströmt blüthen sich Anja Wesser (TAS) und Sybille Frase (Germanistik) vom Zwiebelchilopf zum Mehlnudeln. Nach und nach verpassen sie 1800 Fleischstücke einen weißen Mantel. Doch immer noch reicht's nicht. Schichtleiter „zwei“, Thomas Lesser, muß um Hilfe an ihn hat man dort auch nicht gerade gewartet. Seine ruhige und umgängliche Art macht, daß eine Kaltmanntel dann doch ins „helle Element“ überwechselt und 8.35 Uhr die erste Fuhre Steaks ins Betriebsrestaurant fahren kann. Zur selben Zeit füllen die Kartoffeln weih. Beim Abfüllen in die Thermoskannen behalten sie ihre runde Form nicht

12.00

Um diese Zeit scheint sich die gesamte Uni in der Mensa zu treffen. Neben a-la-carte-Speisen im Kleinen Betriebsrestaurant gehen exakt 3283 Portionen über die Schalter. Darunter auch 63mal Geflügel-schnitzte. „Viele denken, das kalorienreduzierte Essen sei Diätkost. Dabei halten wir uns nur an die Rezepte des Ernährungsinstituts Potsdam-Rehbrücke und verringern durch spezielle Zubereitung die Kalorien um die Hälfte“, erwidert Bettina Bude. Sie steht mit Carola Felw und Evelyn Hocat an der Ausgabe im Speisesaal Obergeschoss. Und sie weiß, wovon sie spricht. Schließlich war sie mit ihren Kolleginnen dem gesamten Vormittag mittendrin im Küchengeschehen. „Egal ist es uns nicht, was wir an

16.15

Von wegen: Es lebe Kochtopf und Löffel! 16.15 hat die Brotschneidemaschine ihre Vierstunde, denn wer wählt nicht gern zu abendlicher Stunde Studentenmensenas berühmtes „Warmes Eckchen“. Täglich sechs Brote müssen für das Gericht (Braten mit Brot und Soße) gehalten. Obwohl heute erfährt das „Eckchen“ starke Konkurrenz in Form von Bratwurst und Hühnerfrischkäse.

Sichtlich erschöpft ziehen sich Astrid Buchartzsch und Rico Schlotz die Arbeitsmittel aus. Seit 14 Uhr standen die beiden Studenten an den Aufwäscherbecken der Endküche im 1. Obergeschoss. Aus Kostengründen wird der schwedische Geschirrspülautomat der Hauptküche nur in der Frühschicht eingeschaltet. Um so verständlicher die Reaktion der Studenten über jeden unregelmäßigen Abwasch, weil mancher Tassen und Unterteller mit Aachenbechern verwechselt. Solche Leute sollten hier einmal arbeiten! Das findet auch

08.00

Bis zum Beginn der Dienstberatung im Direktorat Wirtschafts- und Sozialeinrichtungen hat „Mensa-Chefin“ Sigrid Petzold - seit 6.39 Uhr auf Arbeit - zu klären: die Mittagessenversorgung (es bleibt bei Paprikasteak anstelle von Schnitzsaß. „Keine Panade im Haus!“, die Absicherung einer internationalen Konferenz der Sektion Chemie, eine ZV-Übung sowie die für den Abend

08.00

ganz. Eine große Schaufel führt in die gelbe dampfende Masse und... dann ist's nur noch Mus. Muß aber sein, denn Elle ist geboten, will „Bummi“ (Günther Bachmann) 9.50 Uhr den Barkas mit dem Essen für die Kantine-Mensa, die 10. und die Wilhelm-Wander-Oberschule aus dem Labyrinth der Tiefstraße steuern.



18.30

Der Mann an der Kasse braucht Nerven. Vorne stockt es und hinten drängt es. Andreas Voll ist ein Schlängenhändler im weißen Kittel, denn kurz bevor sich das Schlängentier an seiner Kasse um die Ecke wälzt, schwillt es bedrohlich an. Keiner, der weiter hinten steht, regt sich über die Vordrängler auf. Schließlich macht es jeder so. Heute zerreißt der Schlängenkörper bis halb acht kein einziges Mal. So viele haben Hunger und Durst. Dem Kopf des Reptils gegenüber stehen Andreas Schleithner und Heike Müller. Sie mühen sich redlich, Schweinebraten, Soljanka oder „Warmes Eckchen“ an die richtige Frau bzw. den richtigen Mann zu bringen. Erst danach löst sich der Schlängenkopf - nun sichtlich befriedigt - in drei Richtungen auf.



Zur Fensterfront streben diejenigen, die den Abend gewöhnlich in

In der Pariser Mensa schlingen die vielbeschäftigten Studiosi nur ihr Essen herunter, um sich danach erst einmal gemütlich in eine der zahllosen Cafeterias zu setzen, hier zu plaudern, zu diskutieren und zu streiten. All das geschieht in Cali in der Mensa. Hier entstehen und vergehen Studentenbewegungen, werden Programme ent- und verworfen. Graffiti-Malereien verraten die Hausherren. Vor Jahren ließ die kolumbianische Universitätsleitung die Wände weiß übermalen. Die Farbe hielt keine drei Stunden. In London muß man für ein Mensa-Essen nicht wenig berappen. Schon deshalb trifft man sich lieber in den kleinen Pubs, die man an jeder Straßenecke findet. Ob es in Mailands Mensen tatsächlich zwölf Spaghettigerichte gibt? Jedenfalls geht es auch hier um „Gott und die Welt“, Prüfungsvorbereitungen und natürlich um Politik. Leider nur mittags und am späten Nachmittag.

Auf einmal kreischt es furchtbarlich - eine Kreissäge. Eisbein für morgen wird portionsgerecht zerklüffert. Frank Stöbe hätte jetzt Besseres zu tun. Der Küchenleiter schreit uns zu: „Oben fragt sowieso

den Platten ausgeben. Wir hören und sehen doch, wie unser Essen ankommt.“ Heute füllt sich die Abfallkübel nur unmerklich. Woran liegt es eigentlich, daß im Obergeschoss stets weniger Studenten essen als unten? An der Sauberkeit vielleicht? Die Platten bleiben hier nie stehen! Oder gar an der nikotinfreien Zone? Aber halt, im Erdgeschoss gilt doch bis 14.30 Uhr auch Rauchverbot. Doch es qualmt trotzdem. Warum? „Wir rauchen doch bloß vorn oder hinten, Hauptsache in der Mitte stören wir nicht!“ Wo wir sitzen und diskutie-

Schnell ist da eine Stunde vergangen, bevor um 23.15 Uhr endgültig Nachtruhe in der Mensa oben (das Betriebsrestaurant schließt um 23 Uhr) und unten einzieht. Doch schon sechs Stunden später werden die Lichter unter dem Universitätskomplex wieder aufleuchten und ein neuer Mensa-Tag seinen Lauf nehmen. Ein Tag wie jeder andere. Mit großen und kleinen Sorgen: oben, unten, vor und hinter den Ausgabeschaltern. Und das nun schon 18 Jahre - Alltag in der Uni!