

Probieren geht über Studieren

Wie gelingt es, Tag für Tag Tausende Studenten und Forscher sattzukriegen? Ein Besuch hinter den Kulissen von Dresdens größter Mensa.

VON RAPHAEL BARTH

Jeder Hobbykoch würde die Krise kriegen. Sechstausend Portionen? An einem Tag? Fünf Tage die Woche? Die Mitarbeiter der Alten Mensa in Dresden sind das Pensum gewohnt. Im Untergeschoss müssen die Köche Schnitzel für alle Gäste braten, während oben in den Speisesälen alle Gäste exklusiv mit dem eigenen Schnitzel beschäftigt sein dürfen. Wo man zu Hause ein paar Hundert Gramm hiervon mit einem Stück davon vermerkt, hantieren sie an der Mommsenstraße mit Hunderten Kilo Fleisch, Mehl und Kartoffeln. Sofern das alles mit der Lieferung geklappt hat.

Früh um sechs rollen die ersten von etwa acht Lastern auf den Hof hinter der Mensa. Der Bäcker bringt Brötchen, die vor Ort mit Käse oder Salami belegt werden. Andere liefern Möhren, Nudeln und Colaflaschen. Und dann wird erst mal kontrolliert: ob die Menge stimmt, die Temperatur der Ware, und ob alles so frisch ist wie gewünscht. Was nicht sofort gebraucht wird, kommt in einen neonbeleuchteten Raum.

Esser sind unberechenbar

Und dort lagern sie dann alle: Papiertüten mit zehn Kilo Hartweizengrieß oder mit 25 Kilo Reis. Blechdosen mit vier Kilo Sauerkraut und Plastikbecken mit Senf. Auch Gelbe Grütze und Pannacotta liegen griffbereit als Pulver. Desserts werden häufig aus der Tüte gemacht, sagt Michael Kittner, der die Mensa leitet. Aber die Suppen sind selbstgekocht, das schon. Gemessen an der Zahl der Portionen ist die Alte Mensa die größte in Dresden. An Spitzentagen werden bis zu achttausend Essen verkauft; im Schnitt sind es sechstausend. Das bringt im Jahr vier Millionen Euro an Umsatz. Selbst Studenten, die nie in die Mensa gehen, finanzieren das Haus durch ihren Semesterbeitrag mit. Auch das Land gibt einen Zuschuss.

Jede Dresdner Mensa schreibt ihren eigenen Speiseplan. Um die Zahl der Portionen zu planen, hilft der Blick aufs Vorjahr, jedenfalls so ungefähr. Wie viel tatsächlich gegessen wird, weiß das Team erst im Nachhinein. Das hängt auch vom Wetter ab, sagt Mensa-Chef Kittner. Es kann sein, dass ein Gericht mittags um eins alle ist, aber nicht bis zum Abend. Die Teller für zweihundert Portionen im Kühlbehälter zueinander ist beides. Einfach flott nachkochen, das geht oft nur bei den Beilagen. So werden zum Beispiel die Erbsen aus einer der zwölf begehrten Kühlkammern geholt und im Druckgarer in zwei Minuten tellerfertig gemacht. Aber wenn Schnitzel alle ist, fehlt Nachschub. Für einen zünftigen Gulasch wäre es eh zu knapp. Der braucht Zeit, bis er durchgezogen ist. Die Lücke füllen könnten dann etwa Tiefkühlbuletten.

Bitte nachsalzen

Das Essen wird gekocht in eckigen Wannen aus Edelstahl. Für einen Rinderbraten lassen die Köche schon mal zweihundert Kilo Fleisch über Nacht vor sich hinschmoren. Nur alles salzen werden darf es nicht, und bitte auch nicht so scharf. „Wir mischen neutral kochen“, so beschreibt Michael Kittner die Aufgabe. Das Nachwürzen kann jeder Gast selber übernehmen. In der weißgeflachten Küche lagern Standardzutaten in weißen Plastikbehältern auf Rollen. „Fünfzig Kilo Zucker gehen da gemächlich rein“, sagt Kittner.

Der Mensaleiter muss sich darum kümmern, dass im Trübel des Küchenbetriebs kein Mitarbeiter die gute Laune verliert, denn: „Ein Koch, der keinen Bock hat, wird kein ordentliches Essen machen.“ Genauso wichtig ist, dass am Ende die Zahlen stimmen.



Ganze Portion: Azubi Mildo Marques verteilt Auflauf an die Gäste der Alten Mensa. Die Nachfrage ist überschaubar. Noch.

Foto: Robert Michal (7)



Alles auf Lager: Öl, Honig und scharfe Soßen.



Die längste Kelle misst 1,20 Meter.



Fritten am laufenden Band gibt es in der Küche.



Das alles läuft, überwacht Mensa-Chef Michael Kittner.



Aufgelesen? Dann fährt das Geschirr zur Waschrstraße.



Der Tank fasst die Essensreste einer Woche.

men. Michael Kittner will eine gute Auswahl an Speisen bieten, aber viel wegzulassen darf er sich nicht erlauben. Das Studentenwerk wacht über die Essenspreise. Wenn Kittner für eine Portion einen Euro für Waren ausgibt, zahlt der Gast für das Gericht 1,92 Euro. Soweit im Großen.

Tatsächlich ist es ein Tick komplizierter. Eigentlich müsste der Fisch vielleicht 4,50 kosten, der Teller Nudeln einen Euro. Kittner schüttelt die Zahlen durch und verkauft das Meerestier für 3,50 und die Pasta für 1,70. Über die Menge gleicht

sich das aus. Denn alle Studenten sollen preiswert essen können. Kittner: „Wir machen uns riesige Gedanken, damit wir das zu einem guten Preis rüberbringen.“

Aus dem Untergeschoss führt das Essen in Wärmebehältern per Fahrstuhl zur Essensausgabe. Zu den hundert Mitarbeitern der Alten Mensa zählen neben den Köchen auch die Leute, die das Essen auf Teller packen, Geld kassieren oder dafür sorgen, dass Gabel und Messer nach dem Mahl wieder einwandfrei sauber werden. Wenn Studenten, Forscher und sonstige Gäste geses-

sen haben, ist die Arbeit für die Mensaleute noch lange nicht vorbei. Förderbänder transportieren die Tabletts mit Geschirr und Besteck ins Untergeschoss. Die Serviette sollte jeder vorher weggeworfen haben, damit die nicht in die Speisereste gelangt.

Was nicht gegessen wurde, kippen Mitarbeiter in einen Schacht. Den nennen sie Schweinchen. Von dort flutscht alles dank Unterdruck in einen Tank, der etwa so hoch ist wie ein Mensch. Aber viel dicker. Die sogenannte Nassmüllanlage fasst 5000 Liter an Speiseresten und wird ein-

mal pro Woche über einen Anschluss geleert. Jedes Jahr wird der Tank innen gereinigt. Könnte ja sein, dass aus Versetzen ein Besteckteil hineingerutscht ist. Das meiste aber lassen die Gäste verschwinden. Auch deshalb kaufte die Alte Mensa voriges Jahr mehr als 5 100 neue Kaffeeflässe.

Normalerweise aber wird das Besteck per Magnet vom Tablett aufgesammelt und dann gewaschen. Auch die Teller fahren durch die Waschrstraße, an deren Ende sie weiß und trocken vom Band laufen. Bereit für das nächste Essen am folgenden Tag.

TU Dresden wirft 3 000 Studenten raus

Sachsens größte Hochschule setzt bei der Anmeldung zum neuen Semester eine strenge Frist. Wer die versläft, kämpft mit lästigen Folgen.

VON RAPHAEL BARTH

Was für ein Schock! Mit einem Schlag war für die TU Dresden im vorigen November alle 37 000 Studenten hinaus. Die Massen-Exmatrikulation erwies sich rasch als Rechner-Fatne und brachte der Uni, die so stolz ist auf ihren Exzellenz-Titel, bundesweit Spott. Nun hat es wieder Tausende Studenten erwischt. Das Immatrulationsamt der TU verschickte Mitte März die Bescheide. Die Aussage war dieselbe wie beim letzten Mal: Game over, hier naix mehr studieren. Diesmal aber sollten die Betroffenen die Botschaft ernst nehmen.

Insgesamt fanden etwa 3 100 Studenten die Exmatrikulation für das Wintersemester 2013/14. Jeder von ihnen hatte es verpasst, sich für das

neue Semester zum Weiterstudieren anzumelden. Das aber verlangt das Sächsische Hochschulfreiheitsgesetz, und zwar „form- und fristgerecht“. Die Form ist denkbar schlicht damit erfüllt, den Semesterbeitrag zu überweisen. Das macht an der TU 242,20 Euro. Geld, das der Durchschnittsstudent nicht mal eben so locker hat. Und so verschoben etliche das Bezahlen auf später. Was so lange kein Problem ist, bis die Frist abgelaufen ist. Daran erinnert werden die Studenten in zwei E-Mails. „Aber irgendwann muss auch die Konsequenz eintreten“, sagt Christine Rennert, Leiterin des Immatrulationsamtes der TU.

Fakultäten machen Druck

In diesem Semester wurden etwa dreimal so viele Zwangsexmatrikulationen verschickt wie sonst. Der Grund dafür sieht Rennert in neuen Regeln der TU. Hatten die Studenten für die Rückmeldung zum Sommersemester sonst bis Mitte April Zeit, müssen sie dies nun bis zum 5. März erledigen. Stichtag für das Wintersemester ist der 5. September. Die neuen Fristen gelten

schon seit vorletztem Jahr, wurden aber jetzt zum ersten Mal streng eingehalten. Druck machen die Fakultäten. Sie wollen wissen, wie viele Leute sie betreuen und unterbringen müssen. Und sie wollen freie Plätze früher an andere Bewerber vergeben. „Es ist nur recht und billig, dass die Hochschule weiß, wer sich zurückmeldet“, sagt Christine Rennert.

Wer die Frist versläft, hat mit lästigen Folgen zu kämpfen. Ohne Rückmeldung hat ein Student keinen Ausweis. Er kann die elektronischen Dienstleistungen der TU nicht mehr nutzen und sich nicht für Prüfungen anmelden. „Er kann nicht mehr ordnungsgemäß studieren“, sagt Rennert. Ohne Ausweis hat ein Student kein gültiges Ticket für Bus und Bahn, es sei denn, er kauft sich eins extra. Ohne Uni-Bescheinigung gibt es kein Kindergeld und kein BAföG, oder es muss zurückgezahlt werden. Für die Krankenversicherung werden höhere Beiträge fällig.

Gegen einen unfreiwilligen Rauswurf gibt es ein letztes Mittel: Studenten müssen dem Bescheid des Immatrulationsamts

binnen vier Wochen widersprechen. Sie sollen begründen, warum sie doch an der Uni bleiben dürfen. Dabei reicht es, Vergesslichkeit zu beichten. „Hauptsache, es kommt eine Begründung“, sagt Christine Rennert vom Immatrulationsamt.

Bislang haben gut 3 100 Studenten die letzte Chance genutzt, um doch noch weiterzustudieren. Aber von knapp 1 800 TU-Studenten fehlt jedes Zeichen. „Das werden sicher auch noch weniger“, sagt Rennert. „die Frist läuft noch.“ Sie rechnet damit, dass am Ende etwa 1 400 Studenten rechtskräftig exmatrikuliert werden. Dazu gehören auch solche, die das Studium ganz schmeißen, lieber eine Ausbildung machen, die Hochschule wechseln oder Prüfungen endgültig nicht bestanden haben.

Wer unfreiwillig auch die Widerspruchsfrist verstreichen lässt, muss sich erneut um ein Studium bewerben. „Es kann passieren, dass er dann in einem höheren Semester keinen Platz mehr bekommt“, warnt Rennert. Allerdings kommt es nur selten vor. „Wir machen es eigentlich alles möglich.“

Eine Million Euro für Forschung zu Alzheimer

Das Zentrum für Regenerative Therapien (CRTD) der TU Dresden entwickelt eine Technik, um das menschliche Nervengewebe besser zu verstehen. Dabei wollen die Forscher Stammzellen schnell und zielgerichtet in Nervenzellen differenzieren. An diesen sollen neuronale Krankheiten wie Alzheimer oder Neurodegeneration untersucht werden, teilt das Zentrum mit.

Die Leitung des Teams übernimmt ab September Volker Busskamp. Der promovierte Biotechniker erhält für einen Zeitraum von fünf Jahren mehr als eine Million Euro aus dem Programm „Freigeist-Fellowship“ der Volkswagen-Stiftung. Insgesamt werden dabei rund 8,2 Millionen Euro an elf Nachwuchswissenschaftler vergeben, die an deutschen Hochschulen und Instituten risikoreich und unkonventionell forschen. Busskamp kombiniert in seinem Ansatz Bio-Ingenieurwissenschaften und Stammzellforschung, heißt es aus dem CRTD. Er hat bereits an der Medizinischen Fakultät der Elite-Universität Harvard in Boston geforscht. (rab)