



Siegen, 11. November 2016

16-millionstes Essen in der Mensa

Großes Gedränge in der Mensa des Studierendenwerks an der Uni Siegen zur Mittagszeit. Nichts Ungewöhnliches, besonders zu Semesterbeginn. Doch am Freitag mischten sich Detlef Rujanski, Geschäftsführer des Studierendenwerks, Elmar Köninger, Leiter der Gastronomie sowie Mensa-Küchenleiter Jörg Imhof in die Warteschlange und fischten den Gast heraus, der das 16 Millionste Mensa-Essen kaufte. Es war die Studentin Friederike Heselmeier (evangelische Religion und Englisch auf Lehramt.) Mit einem Geschenkkorb und Mensa-Gutscheinen für eine Woche wurde sie überrascht. Auch Studentin Sadia Afrin Itha, (Mechatronik) als 15.999.999ster Gast sowie Student Christian Busse (Sozialwissenschaft und Geschichte) als 16.000.0001ster Gast erhielten Gutscheine für eine Woche kostenloses Mensaessen. Alle drei, die hier an der Uni Siegen studieren, erhielten zudem noch eine Grillschürze sowie einen Designerkorkenzieher.

16 Millionstes Essen



Von links nach rechts: Christian Busse, Jörg Imhof, Friederike Heselmeier, Detlef Rujanski, Sadia Afrin Itha, Elmar Köninger

Pressemitteilung

„Es ist für uns das letzte Mal, dass diese Überraschungsaktion in dieser Mensa stattfindet“, stellt Detlef Rujanski fest. „Denn große Umbaumaßnahmen hier auf dem Campus „Adolf-Reichwein“ werfen bereits ihre Schatten voraus.“ Im Oktober 2017 soll im Rahmen des HKoP-Projekts der Universität u. a. das gesamte Uni-Gebäude, in der u. a. auch die Mensa, das Bistro, die Cafeteria ct sowie das Restaurant untergebracht sind, saniert werden.

[Interimslösung](#)

Das letzte Essen wird wahrscheinlich im August 2017 in der Mensa am jetzigen Standort produziert werden. „Dies ist unsere Planung“, so Detlef Rujanski. „Die Interims-Mensa wird dann auf die grüne Wiese zwischen dem Gebäude „Haardter Berg Hauptschule“ und dem neuen „AVZ“ verlagert“, sagt Elmar Köninger. „Die Produktionsküche wird in Containern untergebracht und der Speisesaal in einer Leichtbauhalle. Die jetzige Cafeteria ct befindet sich während der Interimsversorgung direkt neben der Mensa.“ Zum Wintersemester 2017/2018 wird der Mensa-Betrieb mit der Interimslösung starten.

Fragen an Jörg Imhof

[Das beliebteste...](#)

Das beliebteste Gericht: Hähnchen Nuggets mit Beilage

Die beliebtesten Beilagen: Pommes

Das beliebteste Fleisch: Geflügelfleisch

Die Stoßzeit bei der Essensausgabe: 12 Uhr

„Das Mensaessen wird über den gesamten allgemeinen Landeszuschuss sowie einem Teil der Sozialbeiträge der Studierenden subventioniert“, berichtet Elmar Köninger. „Daher können wir es für Studierende so günstig anbieten.“

Der Eintopf kostet für Studierende 1,50 €, das Stammessen 2,20 €, das Vegetarisches Menü 2,70 € und das Menü 2,70 €

[Preise für Studierende](#)

Warum das Mensaessen so beliebt ist, erklärt sich ganz einfach. Es ist qualitativ gut und es wird ein großes Spektrum abgedeckt, und zwar sowohl von den Produkten (Bio, saisonal, regional) als auch vom Angebot (von vegetarisch/vegan bis Normalkost, frei wählbare Komponenten usw.).

[Produktvielfalt](#)

Viele Produkte werden über die Einkaufskooperation der Studierendenwerke NRW bezogen, um optimale Preise auszuhandeln. Darunter fallen zum Beispiel Bio-Produkte, Grundnahrungsmittel, Obst und Gemüse (frisch und tiefgefroren) sowie Milchprodukte. „Fleisch und Wurstwaren werden von regionalen Metzgern geliefert, Brötchen und

Pressemitteilung

Backwaren vom regionalen Bäcker und frische Milch von einem Bauer aus der Nähe“, berichtet Jörg Imof.

Der Speiseplan wird abwechslungsreich gestaltet, dabei werden Mensa-Aktionen [Aktionen](#) themenbezogen berücksichtigt, z. B. in 2016 „Leicht & Lecker-Aktion“, Speiseplan mit „typischen Gerichten der teilnehmenden Länder während der Fußball-EM“, „Fair Trade-Aktion“, „Weltvegan-Tag“, „Wildwoche“.

Mengen Wochenbedarf (Durchschnitt Oktober bis Januar)

[Wochenbedarf](#)

1.200 kg Pommes
300 kg frische Kartoffeln
300 kg Geflügelfleisch
540 kg Rind- und Schweinefleisch
140 kg Wildfleisch
130 kg Fisch
260 kg Nudeln, Bio und konventionell
100 kg Bio-Reis
300 kg Bio-Joghurt und Quark
680 kg Gemüse, TK Bio und konventionell
750 kg frisches Obst und Gemüse
300 Liter Milch
450 kg vegetarische und vegane Produkte