

## Studenten kochen für Studenten

An der Kunsthochschule Ottersberg bereiten die Studenten das Mensaeessen selbst zu. Das Projekt ist bundesweit einzigartig.



Von Lena Bayer-Eynck

Ottersberg. Sabrina Loll rührt ein großes Glas Kirschen in eine noch größere Schüssel Quark. Die 26-Jährige ist heute für den Nachtisch zuständig. Doch Sabrina Loll ist keine Köchin, sondern Studentin und kocht nicht etwa für sich oder ihre WG, sondern für 90 ihrer Kommilitonen und Dozenten. Sie studiert an der privaten Kunsthochschule Ottersberg, und dort kochen die Studenten ihr Mensaeessen in einem bundesweit wohl einzigartigen Projekt selbst.

Es entstand aus einer kleinen studentischen Initiative und ist inzwischen Alltag an der Fachhochschule in der Nähe von Bremen. Ein Mal im Trimester hat jeder Student Kochdienst. Fünf sind es jeden Tag, die unter der Anleitung von Köchin Ikki Bülow vegetarische Drei-Gänge-Menüs zubereiten. Seit 19 Jahren ist Bülow in Ottersberg Köchin, Managerin und Kochlehrerin in einem. Langweilig sei ihr nie geworden. „Ich koche jeden Tag zusammen mit anderen jungen Leuten, dadurch ist jeder Tag anders“, sagt sie.

Während Sabrina Loll den Kirschquark mit Zimt verfeinert, schneidet Kathrin Lenzian Möhren, Brokkoli und Ingwer für die asiatische Gemüsepfanne. „Ich mag die Atmosphäre hier“, sagt die Kunsttherapiestudentin. „Und auch den Stress, der sich breit macht, kurz bevor die Mensatür aufgemacht wird.“

Gegen 13.15 Uhr ist es soweit, Studenten, Dozenten und Mitarbeiter strömen an die gedeckten Tische. Nur wenig erinnert an eine gewöhnliche Unimensa. Es gibt keine Tablettis, keine Schlangen und keine Einheitsportionen. Auf den Holztischen stehen neben asiatischer Gemüsepfanne, Basmatireis und Kirschquark auch Blumen und Kerzen. Niemand sitzt allein, das gemeinsame Essen gehört genauso zum Konzept wie das gemeinsame Kochen. Für Ikki Bülow ist das wichtig: „Es wird ja fast nur noch im Fernsehen gekocht, immer weniger Menschen kochen zu Hause und essen gemeinsam.“

### Die Küchencrew der Fachhochschule Ottersberg.

Jedoch sind nicht alle Studenten von der Idee überzeugt. Es gibt auch einige, die sich vor dem Küchendienst drücken. „Manche Studierende essen nicht in der Mensa und wollen deshalb auch nicht mitkochen“, sagt Sabrina Loll, die sich im studentischen Mensabeirat engagiert. Deren Mitglieder kümmern sich um Organisatorisches, Preise und die Jobverteilung. Wer sich etwa bereit erklärt, nach dem Essen Kaffee zu verkaufen oder das „Restessen“ zu verwerten, erhält dafür als Dankeschön eine Marke für das nächste Mittagessen.

Dass nur vegetarisch gekocht wird, liege zum einen am anthroposophischen Ansatz der Privathochschule, sagt Loll. Zum anderen gebe es aber auch einen praktischen Aspekt. „Wenn wir Fleisch zubereiten würden, wären die hygienischen Auflagen viel strenger, und das würde das Selbstkochen komplizierter machen“, erläutert Loll.

Die Zutaten für die Menüs werden größtenteils von umliegenden Bio-Höfen und einem Bio-Großhandel geliefert. Auch wenn Ikki Bülow und ihr Küchenteam dadurch auf saisonale Produkte angewiesen sind, gibt es nie zweimal das gleiche Essen in einem Trimester. Kürbissuppe, Rote-Bete-Auflauf und Nudeln mit Sojabolognese seien besonders beliebt, sagt Bülow.

Durch die Bio-Qualität ist die Mensa auf Zuschüsse der Hochschule angewiesen. Mit den drei Euro, die Studenten für ein Mittagessen bezahlen, könne die Mensa trotz der ehrenamtlichen Arbeit nicht finanziert werden. Zu der gehört neben dem Kochen auch das Spülen und Saubermachen. Zwei Stunden lang putzen Sabrina Loll und das restliche Küchenteam nach dem Essen noch, während ihre Kommilitonen wieder Kunsttherapie, freie Kunst oder Theaterpädagogik studieren.

URL: [http://www.mittelbayerische.de/nachrichten/hochschule/artikel/studenten\\_kochen\\_fuer\\_studente/562525/studenten\\_kochen\\_fuer\\_studente.html](http://www.mittelbayerische.de/nachrichten/hochschule/artikel/studenten_kochen_fuer_studente/562525/studenten_kochen_fuer_studente.html)