

Die Küche in der Zimmermann-Mensa

Veränderungen in der Mensaküche

Simon Flad

2/4 B Alte Mensa - Eine ethnographische Spurensuche

Bei Prof. Dr. Daniela Döring

Angewandte Medien- und Kulturwissenschaften

Hochschule Merseburg

Einleitung

In dieser ethnographischen Forschung geht es um die Alte Mensa am Campus der Hochschule Merseburg. Durch Recherche des Bildmaterials von damals und meinen eigenen Erfahrungen habe ich eine Forschungsfrage entwickelt. Die Küche und der Kochprozess sind auf den Bildern der alten Mensa nicht zu sehen. Für mich ist die Küche aber der wichtigste Ort einer Mensa, denn ohne sie macht der Ort keinen Sinn. Daher möchte ich diese Leerstelle untersuchen.

Die Alte Mensa am Campus in Merseburg

Das Gebäude steht seit 2010 leer, davor war dort für 27 Jahre die Mensa untergebracht. Das Gebäude ist in einem maroden Zustand und verfällt immer mehr. Wir konnten das Gebäude leider nur von außen anschauen, da alle Zugänge verbarrikadiert sind. Das Besondere an diesem Bau ist, dass es den selben Gebäudetyp in mehreren Städten gibt. Unter anderem in Halle, Ilmenau und Mittweida. Dies hat mit der Typisierung von Gebäuden in der DDR zu tun, die in den 60-er Jahren begann. (Gibas 1990; S. 10)

„Das alte Konzept, das auf Schönheit, Monumentalität, Bequemlichkeit und Tradition insistierte, wurde aufgegeben zugunsten eines Konzeptes moderner, rationaler Kriterien der Verbindung von ökonomisch-technologischen Möglichkeiten und sozialen Funktionen verpflichteter Architektur.“ (Ebd.)

Der Architekt der Mensa heißt Ulf Zimmermann und hat den Gebäudetyp entworfen. Er sagte in einem Interview dazu: „Ich war dadurch, dass ich mit meiner Architektengruppe mehrere Menschen gebaut hatte, plötzlich Mensa-Spezialist geworden.“ (Zimmermann 1999; S. 97) Er sagt in dem Interview auch, wie die Konzeption des Bautyps für die insgesamt sieben mit diesem „Wiederverwendungsprojekt“ umgesetzten Mensen ohne Kenntnisse der internationalen Forschungen zu Hochschulbauten entwickelt wurde. (Ebd.)

„Den Essenteilnehmern stehen innerhalb des Hochschulgeländes errichteten Mensa ca. 1.000 Sitzplätze in 5 verschieden großen Speisesälen zur Verfügung. Hinzu kommen 2 Mehrzweckräume, das Gästerestaurant, die Bierstube und eine Cafeteria (siehe Abbildung 1 und 2). Durch farbige Wandfarben, die sich auch auf die Außenmauern erstrecken sowie durch den Austausch des Mobiliars, der Beleuchtung und der Werke der bildenden Kunst, wurde das Erscheinungsbild des Gebäudes sowie das der Innenräume gegenüber der vorangegangenen Realisierungen verändert.“ (Zimmermann 2009)

Forschungsfrage

Wie hat sich der Prozess des Kochens in der Mensa über die Zeit verändert?

Um dieser Frage nachzugehen, habe ich drei Methoden ausgewählt. Als erstes habe ich ein Interview mit einer Person gemacht, die seit 40 Jahren in der Mensa in Merseburg arbeitet. Davon erhoffe ich mir Erkenntnisse zu den Kochprozessen von damals und heute.

Im nächsten Schritt habe ich eine Feldforschung in der Küche der Weinbergmensa in Halle gemacht. Diese habe ich ausgewählt, da sie der Bauweise der Alten Mensa in Merseburg entspricht. Inzwischen ist sie allerdings schon zweimal umgebaut worden.

Um die Arbeit abzurunden und mit einem weiteren Medium darzustellen, habe ich Bilder in der Küche der Weinbergmensa gemacht.

Interview mit einer Mitarbeiterin der Mensa

Im Rahmen der Forschung zur Alten Mensa in Merseburg haben wir ein Interview mit einer Mitarbeiterin der heutigen Cafeteria gemacht. Sie hat vor 40 Jahren in der alten Mensa angefangen zu arbeiten und ist bis heute dort beschäftigt. In der Auswertung dieses Interviews fokussiere ich mich auf ihre Aussagen zu den Kochprozessen in der Mensa. Es geht darum, wie damals in der alten Mensa gekocht wurde und wie es sich über die Zeit verändert hat. Als Methode haben wir das Narrative Interview gewählt, womit sich die Mitarbeiterin allerdings schwer tat. Daher sind wir im Laufe des Interviews dazu übergegangen, weitere Fragen zu stellen. In Anhang 1 befindet sich das Interview mit ihr.

Zu Beginn fragen wir, wie es in der alten Mensa war. Die Mitarbeiterin der Mensa kommt in Zeile 26 auf die Schwere der Arbeit zu sprechen, was sie durch Wiederholung bestärkt. Sie klingt in ihrer Erzählung sehr stolz und betont, dass 5000 Essen (Zeile 27) am Tag gekocht wurden. Alles wurde noch mit der Hand verarbeitet, aus Schweinehälften wurden die Schnitzel gemacht, waren ja DDR-Zeiten, sagt sie. Sie sagt, „war schon cool“ (30). Wir hatten alles in der Mensa, betont sie, sogar ein Fischbecken für die Karpfen. (31-32) Es gab eine Fleischerei, eine eigene Bäckerei. Fertigprodukte gab es damals keine. Hefeklöße und Hühnerfrikassee wurden selbst zubereitet. Brühe wurde „schön ordentlich“ gekocht, ohne Konservierungsstoffe, das war schon gut, betont sie. (40-44)

Sie kam dann auch zum Thema Abwasch, da gab es zwei russische Maschinen, die ständig liefen. „Töpfe wurden von Hand gemacht.“ Heutzutage gibt es für alles Maschinen (46-48). Das Gespräch kam dann nochmal zurück auf die Fleischerei und die Bäckerei. Sie spricht über den Fleischer, wie er die Schweinekeulen und Koteletts geschnitten hat. In der Bäckerei wurden Kuchen und Torten gebacken, diese waren auch für den Verkauf im Imbiss gedacht, der auch mit in dem Gebäude war. (53-58)

Alles kam roh an, nichts war vorgekocht. Selbst Sülze wurde noch selbst hergestellt. Hühner kamen auch im Ganzen und mussten erst zerteilt werden. (66-67) Auf die Frage, wann die Veränderung in der Mensa kam, sagte sie „nach der Wende dann“ (72). „Und dann wurde das sukzessive kleiner. Wir wurden mit den Stunden runtergesetzt. Statt acht Stunden vier Stunden. Ja, das war dann (..) Personalabbau. Wer das eben nicht angenommen hat, hats nicht angenommen. Der hat ne kleine Abfindung bekommen, ist raus. Das war dann gleich nach der Wende. Ich sollte dann nochmal mein Koch machen.“ (78-82)

In der alten Mensa gab es ein riesiges Lager für das Obst und Gemüse, hier betont sie „das waren alles so riesen Lager mit riesen Türen“. Hier betonte sie auch wieder die Schwere der Arbeit, auch für Frauen, wie sie sagt. Sie sprach dann auch von riesen Kesseln und wie sie da mit großen Schaumkellen die Sachen rausholen mussten. (94-99)

Sie erwähnt dann eine Dokumentation über die Mensa in Rostock, die sie in einer Mediathek angeschaut hat. In dieser Doku ist der Kochprozess sehr gut dokumentiert, sagt sie und erwähnt auch, dass es sie an ihre Arbeit von früher erinnert. (107-110)

Danach stelle ich die Frage, wie der Kochprozess heute aussieht. Daraufhin antwortet sie, dass das Gemüse roh kommt, dass sie Rotkohl selbst machen. Kloßmasse kommt fertig an. Schnitzel werden auch noch paniert und Fisch, Steak und Fleisch sind frisch. Sie erwähnt, dass es nicht so ist, wie man es von anderen Menschen kennt. (129-133)

Kurz nach der Wende kamen Knorr und Maggi. Ja, der Westen sagt sie dazu. „Geschmeckt hat es uns nicht“. Das war dann so ein halbes, dreiviertel Jahr. Dann hat das Studentenwerk entschieden, dass es zu teuer wäre und dann war das wieder weg. (135-139)

Feldforschung Weinbergmensa Halle

Mit dem Fahrrad dauert es 30 Minuten, um vom Hauptbahnhof in Halle zum Weinbergcampus zu kommen. Der Campus ist fast menschenleer, an einem Gebäude wird gebaut. Die Mensa fällt sofort ins Auge, da es derselbe Gebäudetyp wie in Merseburg ist. Das Gebäude sieht aber nicht genau so aus, da es umgebaut wurde. Es sind spiegelnde Flächen auf die Fassade aufgebracht (Abbildung 3). Im Erdgeschoss gibt es eine kleine Cafeteria, über Treppen kommt man in die erste Etage des Gebäudes. Es ist 9:30 Uhr und das Gebäude ist fast leer. Ich bin mit dem Küchenleiter der Mensa verabredet. Ich treffe ihn vor der Türe zur Küche. Er erzählt, wie sich das Gebäude durch Umbauarbeiten verändert hat. Der Raum mit den Essensausgaben hat eine dunkelgelbe Decke, die 3 Ausgaben sind dunkelrot und es gibt eine Selbstbedienungs-Salatbar. Über den Ausgaben hängen Bildschirme, auf denen das Essen abgebildet ist.

Wir betreten einen Raum mit Spülmaschinen. Durch ein Loch in der Wand werden die zurückgegebenen Tabletts über ein Laufband zu den Spülmaschinen gebracht (Abbildung 4). Zu dieser Uhrzeit sind die Maschinen alle noch nicht in Betrieb. Der Küchenleiter erklärt mir, wie die Maschinen funktionieren. Die Teller werden von dem Tablett genommen und von einer Person auf ein Fließband gestellt. Dieses läuft durch 5 hintereinander gebaute Maschinen, die erste spült vor, die zweite macht den Hauptspülgang, die dritte spült mit klarem Wasser, danach eine Maschine mit Klarspüler und dann eine Maschine zum Trocknen.

Das Besteck bleibt auf dem Tablett und wird an der nächsten Station mit Magneten angehoben und in eine weitere Spülstraße gegeben. Die Tabletts fahren weiter und kommen in eine dritte Spülmaschine.

Auf der anderen Seite der Maschinen kommt alles gespült und trocken zum Vorschein (Abbildung 5) und wird von einer Person auf Wägen sortiert.

Der Boden besteht aus hellen, geriffelten Kacheln. Auch die Wände sind bis zu einer Höhe von 2 Metern gekachelt. So sehen auch die folgenden Räume aus.

Im nächsten Raum gibt es zwei große Regale, in denen Töpfe und Behälter zum Warmhalten in vielen verschiedenen Größen gelagert werden (Abbildung 6). An der Wand hängen um die 50 Schöpföffel.

Der nächste Raum ist die Küche, es herrscht reges Treiben. Es sind zehn Mitarbeiter*innen. Es gibt 2 Stationen, die vom Rest der Küche durch Glasscheiben getrennt sind und an denen Salate und Nachtische zubereitet werden. Hinter der Küche sind die Lagerräume, hier war früher einmal die Metzgerei untergebracht (Abbildung 7).

Wir gehen dann in sein Büro, in dem er mir eine Broschüre der Mensa vor der Eröffnung zeigt (Abbildung 8). Diese habe ich abfotografiert, sie ist im Padlet unter dem Punkt Mensa Halle zu finden.

Wieder in die Küche erklärt der Küchenchef mir den Ablauf. Ich mache Bilder von den Küchengeräten. Er sagt, pro Mahlzeit werden 750 Gramm gerechnet. Früher war die Arbeit wesentlich anstrengender und körperlicher. Heute ist alles sehr effizient gestaltet. Die Küche wurde im Laufe der Zeit zweimal umgebaut. Es gibt Rollwagen, auf die 10 Behälter passen (Abbildung 9), in denen Kartoffelgratin ist. Diese können direkt in einen großen Ofen geschoben werden. Von diesen Öfen gibt es 4. Daneben stehen zwei Schnellkocher (Abbildung 10). In diesen kann tiefgefrorenes Gemüse innerhalb von 40 Sekunden fertig gegart werden. Diese Schnelligkeit macht es möglich, auf die Nachfrage des Tages zu reagieren.

Die Küche ist sehr ordentlich und steril. In der Mitte des Raumes sind die großen Pfannen, in einer von ihnen wird tiefgefrorenes Gemüse angebraten (Abbildung 11). An einer Wand ist ein Regal mit Gewürzen. Alle Mitarbeiter*innen sehen sehr beschäftigt aus. Ein Mitarbeiter sucht das Gespräch mit mir und möchte wissen, warum ich die Bilder mache und was mich daran interessiert. Ich erzähle von unserer Forschung und wir kommen in ein Gespräch über die Unsichtbarkeit der Küchenarbeit und er sagt, dass alle immer denken, dass in der Mensa das Essen nur aufgewärmt wird. Früher gab es eine Vorbereitungsküche. In ihr wurden Zwiebeln und Kartoffeln geschält.

Eine weitere Änderung zu früher ist, dass man von dem Ausgaberaum durch Glasscheiben in die Küche schauen kann. Der Küchenchef sagt, es ist gut, nicht hinter verschlossenen Türen zu kochen. Es gibt ja nichts zu verbergen und die Gäste haben ein besseres Gefühl dadurch. In den Anfangsjahren der Mensa haben 100 Menschen dort gearbeitet und bis zu 5000 Essen am Tag gekocht.

Er kennt die Geschichte des Architekten Zimmermann und sagt, es gibt 17 Menschen die nach seinen Plänen gebaut wurden. Die Bergmensa in Dresden wurde 1990 eröffnet und ist die letzte von ihm. Sie ist so erhalten, wie sie gebaut wurde und wurde direkt bei der Eröffnung unter Denkmalschutz gestellt. Er war vor einigen Jahren dort, um sich die Mensa anzuschauen und war fasziniert, dass alles so wie früher aussieht.

Erkenntnisse

Die Anzahl der Mitarbeiter*innen ist in beiden Mensen deutlich gesunken. Das liegt an mehreren Aspekten. Zum einen hat sich die Anzahl der Essen deutlich verringert. Auch durch die Auslagerung von Arbeitsprozessen braucht es heute weniger Mitarbeiter*innen als früher.

Auch neue Maschinen bringen Veränderungen. Sie vereinfachen den Produktionsprozess. Dadurch hat sich vor Allem auch die körperliche Anstrengung bei der Arbeit verringert. Abbildung 12 zeigt die Küche im ursprünglichen Zustand. Hier sind die großen Kochtöpfe zu sehen, die früher verwendet wurden.

Auch heutzutage kochen die Menschen noch mit frischen Lebensmitteln. Im Vergleich zu früher werden aber deutlich mehr Produkte schon vorgefertigt, vorgeschnitten, vorgekocht und tiefgefroren verarbeitet.

Während der Recherche hat sich deutlich gezeigt, dass die Mitarbeiter*innen nostalgische Erinnerungen an die alte Mensa haben. Sie verbindet sehr viel mit der Mensa und sie identifizieren sich mit ihrem Arbeitsplatz. Sie haben sich sehr über die Forschung gefreut und waren eine große Hilfe.

Literatur

Gibas, M., & Pasternack, P. (1999). Sozialistisch behaust & bekunstet. Hochschulen und ihre Bauten in der DDR, Leipzig.

Zimmermann, U., & Zimmermann, N. (2009). Architektengemeinschaft Zimmermann: Partnerschaft Architekten BDA; Bauten 1963 - 2008. Dresden: Architektengemeinschaft Zimmermann.

Zimmermann, U. (1999). Mensabauten, in: Sozialistisch behaust & bekunstet: Hochschulen und ihre Bauten in der DDR, Leipzig, S. 96–103.

Abbildungen

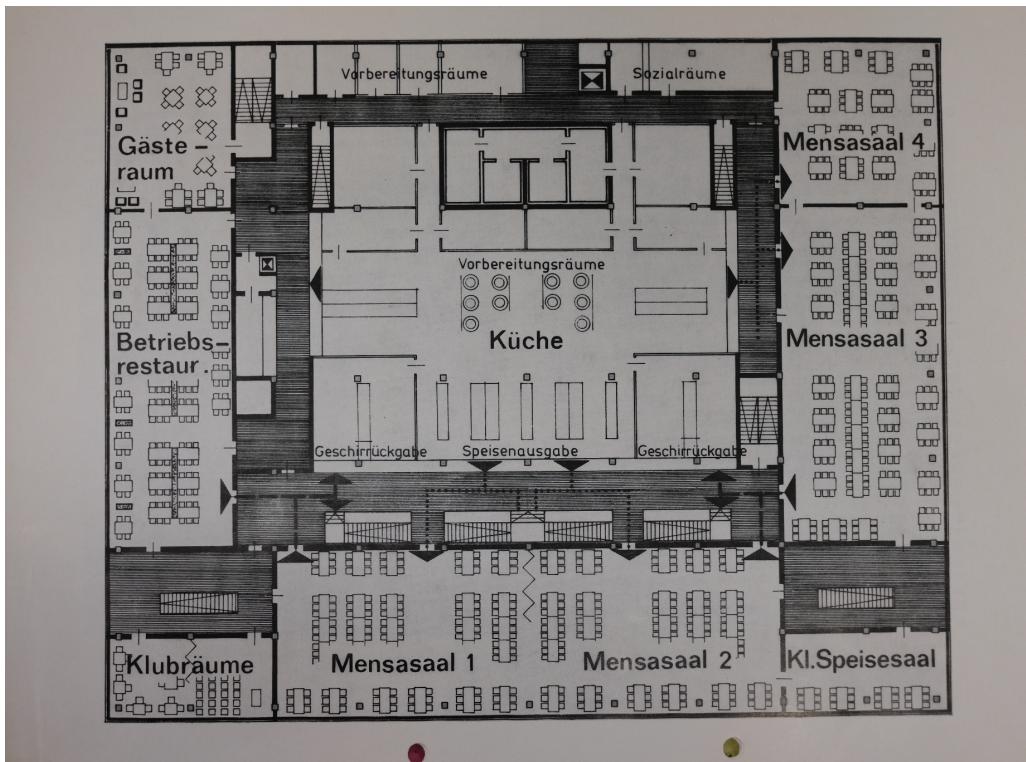


Abbildung 1

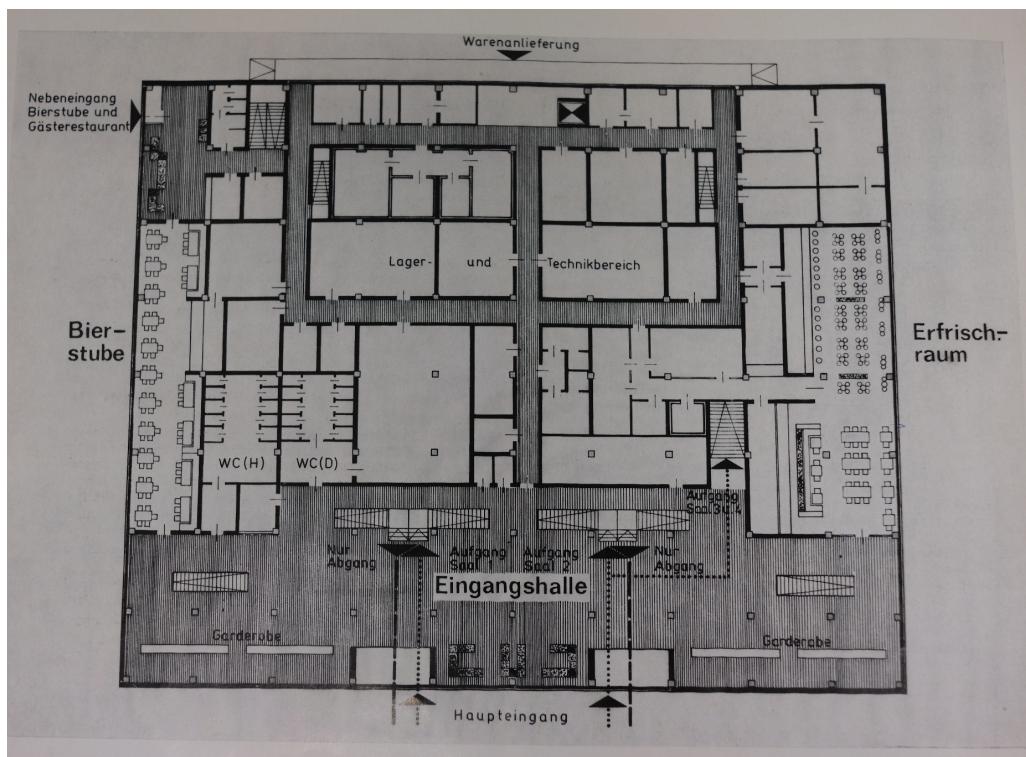


Abbildung 2



Abbildung 3



Abbildung 4



Abbildung 5



Abbildung 6



Abbildung 7



Abbildung 8



Abbildung 9



Abbildung 10



Abbildung 11



Abbildung 12

1 Anhang 1
2
3 Transkript des Interviews mit der Mensamitarbeiterin (H) am 10.7.2023,
4 Hochschule Merseburg, Bistro
5
6 Interviewleitung: Francis Mayer (M), Simon Flad (F)
7
8 Narratives, offenes Interview
9
10 Transkript: Asi Stoltenberg
11
12 Erweiterte Transkriptionsregeln nach Dresing & Pehl
13
14 Interviewlänge: 18.41
15
16 M: So dann (.) erzählen Sie gerne.
17
18 H.: Also '83 hab ich angefangen zu lernen. Aber ich (.) nicht in der Mensa, sondern an der
19 Hochschule. Sekretärin. Und dann bin ich (..) jetzt Sommer? 17.6.86 bin ich dann in die
20 Mensa. In die große Show.
21
22 M: Mhm.
23
24 H: In die Große schon.
25
26 M: Mhm.
27
28 H: Schwere Arbeit, coole Zeit. Aber SCHWERE Arbeit. Fast alles nur Frauen (...). Ai das war
29 schon (...) glaub 5000 Esser (?). Mit Angestellten, mit allen. Haste gesehen ja, wie groß der
30 Campus mal war. Manchmal. Und alles noch mit der Hand. Und so fertige Schnitzel, ne.
31 Sowas gabs nicht. Wisst ihr ja, DDR-Zeiten. Gabs nicht. Alles.. Schweinehälften gekriegt,
32 dann ausgelöst, dann Schnitzel geschnitten, dann haben wir sie paniert und... war schon cool.
33 Schöne Zeit, aber schwere Arbeit. Wir hatten ja alles in der Mensa, wir hatten ja sogar ein
34 Fischbecken. Für KARPFEN.
35
36 M: Echt?
37
38 H: Jaaa!
39
40 M: Krass.
41
42 H: Wir hatten eine eigene Fleischerei, eine eigene Bäckerei. Und alles. War schon.
43 Durchdacht. Ja. Sowas wie Fertigprodukte, sowas kannten wir ja nicht. Wir haben ja
44 Hefeklößle selber gemacht. Alles selber gemacht. Hühner abgepult für das Hühnerfrikassee.
45
46 Jetzt kommen sie natürlich in solchen Säcken. Jetzt isses fertig. Jetzt brauchst du nur noch (.)
47 Brühe gekocht. Ne? Schön ordentlich. Ohne Konservierungsstoffe ernährt. War schon gut.
48 Dann hat's da auch Veranstaltungen / Dann war der Rektor mal drinne. Dann gab's da diesen
49 roten Salon. Und. Wie gesagt, riesengroßes Haus. War schon schön. (.)

50 Zwei Abwaschmaschinen hatten wir, zwei russische Abwaschmaschinen, die liefen ständig.
51 Töpfe haste mir der Hand gemacht. Jetzt hast du natürlich für alles Maschinen. War da nicht.
52
53 F: mich würde halt interessieren wie die Produktionsprozesse waren, aber darum ging's ja
54 grade schon
55
56 H: Na, wir hatten wirklich / Wir hatten eine eigene Fleischerei. Eine eigene Bäckerei, da war
57 ein Fleischer und immer jemand, der damit durchlief. Und dann kam, dann war das /
58 Schweinekeulen (.) Die Kotelettstränge / Und dann hat der Fleischer angefangen, das
59 auszulösen und hat dann das Fleisch geschnitten. Und Bäckerei auch. Wir haben Kuchen
60 gebacken. Torten. Richtig Kuchen. Auch für den Imbiss zum Verkauf. Wir hatten ja unten noch
61 Imbiss in der Mensa drinne. Da wurde Kuchen gebacken zum Verkauf. Ja.
62
63 F: Okay, also es kam eigentlich alles roh an?
64
65 H: Alles roh. Wir haben auch Sülze selber gemacht.
66
67 M: Krass ey.
68
69 H: Jaha. Es kam alles roh an. Die Hühner kamen roh an. Die haben wir dann abgekocht.
70 Hühnerfrikassee draus gemacht. Selbst halbe Hähnchen kamen im Ganzen. Halb gemacht, in
71 Ofen geschoben, fertig.
72
73 F: Und wann hat sich das so verändert, also?
74
75 H: Nach der Wende dann.
76
77 F: Nach der Wende, ja?
78
79 H: Ja (..) nach der Wende. Dann haben die sich, dann hat sich doch die Hochschule in drei
80 Teile geteilt. In Studentenwerk, Uni und Fachhochschule und dann ging die Uni nach Halle.
81 Natürlich gingen auch die meisten Studenten mit. Und dann wurde das sukzessive kleiner. Wir
82 wurden mit den Stunden runtergesetzt. Statt acht Stunden vier Stunden. Ja, das war dann (..)
83 Personalabbau. Wer das eben nicht angenommen hat, hats nicht angenommen. Der hat ne
84 kleine Abfindung bekommen, ist raus. Das war dann gleich nach der Wende. Ich sollte dann
85 nochmal mein Koch machen. Weil ich war ja Sekretärin weil ich sollte dann nach meiner
86 Sarah, mein Baby. Naja, dann machst dann deinen Koch. Naja, ich kam wieder, da war die
87 Wende. Die Wende. Die ist '89 geboren. Und ja, dann war das nicht mehr gewollt. Dass du
88 dich, ich hätte denen dann ja Geld gekostet. Bin ich dann eben Küchenarbeit und dann
89 irgendwann Kassierer.
90
91 M: Aber dann auch ohne Fortbildung, dann zwischendurch?
92
93 H: Jaja, ach, die haben dann mal meine Akte gelesen, oh die hat mal Sekretärin, also kann
94 die das auch. Dumm isse nicht. Und dann hab ich da kassiert. Da hab ich dann nur kassiert.
95 In der großen Mensa, immer an der Kasse, nur kassiert. Da war ich dann gar nicht mehr im
96 Kochprozess drinne. Aber ich fands schön, dass ich die ersten Jahre da mit drinne war. Ich
97 war auch im Abwasch zig Jahre. Das ist alles. Ja und dann. Hier. Hier ist es nicht so schön.
98 Also die (.) war schöner. Das war unsere Mensa. Weißte, hier biste ja so eingemietet. Ja. Das
99 war schon gut.

100 Wir hatten eine riesige Lage, auch mit Obst und Gemüse, mit Kartoffeln und einem Keller, so
101 Trockenlager. Nicht wie jetzt so (...) das waren alles so riesen Lager mit so riesen Türen. Und
102 (...) du bist rein und dann dann hast du alles rausgeholt waste gebraucht hast (...) das war
103 schwere Arbeit auch für Frauen. Also diese riesen Kessel. Jetzt hast du ja hier so solche. Da
104 biste mit so großen Schaumkellen rein. Hast die Kartoffeln raus. Durch ne Maschine für die
105 Kartoffelsuppe oder fürn Kartoffelbrei. War schon (...) ja.

106

107 F: Und wann war denn der Umzug von der Mensa? Also wann hat die hinten zugemacht?

108

109 H: Hierher? 2010.

110

111 M: Ach, krass erst.

112

113 H: Mhm. Die im Januar unten und ich im Mai 2010. Mhm. Ja müsste. Könnt auch mal in der
114 (...) ich glaube da müsst ihr euch mal raussuchen. Irgendwo in der Mediathek beim MDR oder
115 (...) gibts auch son richtig großen Bericht von der Mensa in Rostock. Und das ist die gleiche.
116 Und da siehst du richtig diese Arbeitsprozesse. Guckt mal! Ich weiß nicht wie das hieß.

117

118 M: Unsere Professorin war in Ilmenau, jetzt grade. Da ist ja auch genau die gleiche. Die läuft
119 ja auch noch. Genau.

120

121 F: Und in Halle ist ja auch die gleiche.

122

123 H: In Halle ist die Gleiche. Hat ich neulich mal abends gesehen. Da musste mal gucken, MDR
124 Mediathek. Musste mal gucken. Klickste dich mal durch. Oder war's vom RBB? Da hast du
125 richtig den Kochprozess gesehen. Ich weiß nicht, ob's die gleiche Mensa war, aber da hast du
126 richtig den Kochprozess gesehen. Wie die da (...) Und da dachte ich, oh, so habt ihr auch
127 gekocht. Ich denke GENAU so habt ihr (...) richtig schwere Arbeit.. und die hatten auch so
128 viele Esser ungefähr wie wir. Ich weiß nicht, wie das heißt. Damals im Osten oder.. Ich weiß
129 noch, dass das.. Ich weiß nicht, wenn du eingibst Rostock Mensa. Wenn du eingibst.

130

131 M: Simon, hast du noch Fragen zu deinem?

132

133 F: Mich interessiert halt der Kochprozess, weil heute kommt wahrscheinlich alles fertig. Oder
134 wie läuft heutzutage alles ab?

135

136 H: Hier noch nicht fertig. Also es kommen, kommt auch noch das Gemüse roh. Das Rotkohl
137 machen wir noch selber, wir leiern noch (...) also die Kloßmasse ist natürlich da. Aber das
138 machen wir noch und Schnitzel wenn nicht so viel panieren wir auch noch. Fisch, Steak, das
139 Fleisch ist frisch also wir kochen hier unten viel noch frisch. Also das ist nicht so, wenn du von
140 anderen also so kennst. Ne ne. Die Hähnchen waren heute auch roh. Sie hatte noch gewürzt,
141 bisschen ausgeputzt. Ne ne, also das ist schon. Noch da. GANZ kurz nach der Wende, also
142 da wollten sie uns, also da kam dann mal so Knorr und Maggi (...) also. Und guckten mal, wie
143 wir das machen. Ja der Westen. Weißte, wir legen das mal so rein den Rinderbraten, also
144 ohne anbraten und legen wir das in die Knorrssauce und dann wird das dunkel. Aber
145 geschmeckt hat's uns nicht. Ja das waren so, ich weiß nicht wie lange, das war so halbes
146 dreiviertel Jahr. Aber dann waren die auch wieder weg. Dann hat das Studentenwerk. Dann
147 waren die. Dann ist das hier auch teuer. Und dann hat da denk ich mal unser Einkäufer oder
148 so gesagt: na dann. Lassen wir's wieder frisch vom Schlachthof kommen und alles.

149 Und da kommen wir finanziell viel besser weg als wenn wir diese vielen Knorrprodukte
150 aufmachen. Weißte. Ach Maggi. Wir hatten die ja alle mal im Haus. Und danach. Haben sie ja
151 die schon. Die alte, einmal umgebaut. In den 90ern. Kleiner gemacht. Wenn de dann
152 vorgingst. Die Theken ganz anders gemacht. Das hatten sie dann auch schonmal gemacht.
153 Dann sind die schonmal saniert. Übern Sommer über. Dann hatten wir nur den Imbiss in
154 Betrieb. Dann haben sie den Imbiss mal saniert. Tja. Und dann wurden das aber immer
155 immer, weniger Esser. Und dann fing das an, was machen wir. Bauen wir hier drüber, hier
156 drüber? Ein neues? Eine neue Mensa oder gehen wir hier mit rein? Und dann haben die das
157 Gebäude saniert und dann sind wir hier mit rein. Was ich nicht so schön finde. Aber ist egal,
158 kannste nicht ändern. Bin jetzt 40 Jahre da. Ich glaub das ich meine letzten Jahre hier auch
159 noch verbringe und dann ist gut. Dann wars das. ach, hat Spaß gemacht. Ach, im Sommer,
160 das war eben nicht diese tote Zeit. Ne, da war eben dieser Vietnamesommer. Und da haben
161 wir mit dem Vietnamesen einen schönen Sommer verlebt. Die haben bei uns gekocht und
162 dann haben die Partys gemacht. Nicht so wie ihr. Und zusammen gegessen und wenn die
163 sich ein bisschen Geld verdienen wollten waren die bei uns im Abwasch in der Topfküche und
164 das war richtig (...) also alle Studenten haben dann. Und da hattest du auch immer was zu tun.
165 Da haben wir dann glaub ich sogar Frühstück und Abendbrot noch gemacht. Da haben wir
166 dann auch noch diese Spätschichten.

167
168 M: Das heißt also, von den Schichten war es das komplette Jahr über gleich? Also es gab
169 nicht, dass es im Sommer dann irgendwie nur Mittag gab und kein Abend?

170
171 H: Ne, wir hatten immer. Also die Studenten hatten dann eine Abendkarte und wir hatten dann
172 Restaurant und eine Bierstube. Das wurde ja auch noch betrieben. Und das Restaurant und
173 unten die Bierstube. Ja, wir hatten glaub ich Sperrstunde zu DDR-Zeiten bis 22 Uhr immer. Ja
174 du hattest dann auch Köche, die haben nur für das Restaurant hinten gearbeitet. Ja, denen
175 hast du dann ein bisschen zu gearbeitet. Dann hast du noch ein bisschen Abwasch vom
176 Restaurant gekriegt. Und am Mittag wurden die Professoren versorgt im Restaurant. Die
177 konnten eben ins Restaurant essen gehen. Wer wollte (...) Ne also, du hättest auch als
178 normale Familie. Also, mein Vater war ja auch an der Hochschule und wir sind abends auch
179 ab und zu mal ins Restaurant gegangen. Oh, wir gehen mal essen. An der Hochschule. Wir
180 wohnten hier in Süd. Da wars nicht weit, das ging. So und dann hatten wir alle sechs Wochen
181 hatten wir (...) Sonnabend und Sonntagsschicht. Dann hattest du noch den Normalbetrieb. Von
182 den Studenten mitfinanziert. Die hatten dann ja alle eine Essensmarke. Und Sonntag waren
183 wir auch im Restaurant, da haben wir Restaurant gemacht. Das war auch gut, bis 14 Uhr. Und
184 dann war da, ja. War fertig. Ja.

185
186 M: Genau, also was mich vor allem interessiert ist, wie ich jetzt halt die Hochschule erlebe, als
187 jemand, der hier gerade mal ein Jahr lang ist im Vergleich zu jemandem, hier zu den ganzen
188 Bildern, die ich schon gesehen habe, die Geschichten, die ich gehört habe. Eben diese
189 Belebtheit.

190
191 H: Viel voller.

192
193 M: Wo ich mich halt hier umguck, und hier ist halt (...) nichts. Nichts los.

194
195 H: Ja, auch diese Sachen mit dem Auto, das war ja zu DDR Zeiten nicht! Die haben ja, die
196 haben ja alle hier gewohnt! Die hatten ja Wohnheime ohne Ende! Die hatten ja sogar ein
197 Mutter-Kind-Wohnheim! Das war ja, das war ja noch eins drüber. Hier hinten. Und das ist
198 schon weggerissen. Mutter-Kind-Wohnheim. Da haben Muttis mit Kindern gewohnt.

199 Bist da mal reingegangen, da hats schon gerochen, wenn sie die Windeln gewechselt haben.
200 Das hast du vorher immer gerochen! Mutter-Kind-Wohnheim. So dann haben die sich
201 abgewechselt. Einer hat auf die Kinder aufgepasst und dann hatten die ja auch ihren Spaß.
202 Das war ALLES geregelt. Wie gesagt. Die haben ja auch ganz viel so Wohnheim mäßig schon
203 weggerissen. Das war ja da hinten. Das hat ja alles noch mit dazu gehört. Was da jetzt schon
204 weg ist. Der Campus war voll. Du brauchtest da ja auch keine Angst haben. Wenn ich hier
205 durchgefahren bin, abends. Und meine Oma gesagt hat, du fährst aber die Straße lang
206 abends. Und ich gesagt habe ja ja, ich brauchte ja nur raus und da hab ich gewohnt. Bin
207 immer nur / Hier war immer was los! Da war Lagerfeuer, da saßen die mit der Klampfe. Da
208 haben die (...) immer! Das war nicht so tot wie jetzt. Hier sind ja ganz schlaue Köpfe
209 rausgegangen. Die wurden ja ausgebildet oder studiert für Leuna und Burna. Bitterfeld. Die
210 ganzen Professoren, die dort mal waren, die sind jetzt auch alle in Rente. Die haben ALLE
211 hier studiert. Alle an der technischen Hochschule

212

213 M: Und kann man das dann sagen, dass sich das dann so krass geändert hat, als die Uni
214 ausgelagert wurde nach Halle?

215

216 H: Naja, geteilt in drei Teile, vorher waren wir ja alles eins. Da hat alles dazu gehört. Und dann
217 die drei Teile und dann wurde die Uni ausgelagert (...) da haben sie es dann nochmal
218 versucht, da haben die den Maschinenbau auslaufen lassen. Da war der Maschinenbau auch
219 weg. Jetzt isses wieder da. Ja. Jetzt spricht sich das aber so schlecht rum! Das Maschinenbau
220 wieder gibt. Ja. Das ist. Ist. Das ist eben so (...)

221

222 Aus dem off: dauert auch eben alles so seine Zeit, wenn du erstmal was eingerissen hast (...)

223

224 H: Ja! Dann isses eben, wenn du dann, wenn du dann sagst wo du arbeitest (imitiert) AN DER
225 SEXOLOGEN HOCHSCHULE (.) das ist auch dieses. Ich sage ja Mensch. Das ist ein
226 geringerer Teil. So ist jetzt schon. Draußen so dieses.

227

228 Kollegin aus dem Off: ist ja die Frage ob das so schlimm ist, ne? Also man müsste dieses -

229

230 H: Ja (...) hmhm.

231

232 Aus dem Off: ist halt ne Hochschule mit einem diversen Fächerspektrum.

233

234 H: Ja, ich mein (...) früher war nur Technik. Hieß ja auch technische Hochschule. Und
235 ansonsten. '89 sollten wir Uni werden. Dann ist Magdeburg erst geworden, dann haben sie
236 gesagt, na hier Leuna. Wenn wir natürlich Uni gewesen wären, wäre natürlich alles anders.
237 Die großen Hallen waren ja hier! Dann haben die natürlich immer gesagt, da sind die Hallen
238 gar nicht, die Versuchshallen! Da haben die gesagt / bis zum Schluss!

239

240 Aus dem Off: Warum die die weggerissen haben?

241

242 H: Keine Ahnung! Warum die auch die Uni so ausgegliedert haben. Ja? Das hat uns ja auch
243 an Mitarbeitern, an Studenten, hat uns das ja dann alles gefehlt, ja?

244

245 (Kurze Pause weil die Mitarbeiterin ein Brötchen verkaufen muss.)

246 M: Okay, also die dritte Person in unserer Gruppe interessiert sich vor allem, wie es so im
247 Vergleich war, so die Beziehungen die Menschen untereinander hatten. Jetzt zum Beispiel
248 gab's Unterschiede zwischen Angestellten, Professor*innen und Studierenden? Damals
249 weniger als heute?

250

251 H: Also doch, der Professor war auf alle Fälle eine Respektsperson. Aber im Gegensatz zu
252 heute haben die dich begrüßt und dir auch die Hand gegeben. Oder einfach hier begrüßt.
253 Jetzt gehen die durch. Gucken nach den Bildern und kennen dich ja gar nicht. Das fängt bei
254 der Kanzlerin an und naja, das geht immer noch, der Herr Voss ist der Einzige, der richtig nett
255 ist, muss ich wirklich sagen. Und ich kann doch, wenn ich hier durchkomme. Der alte Rektor,
256 der Professor Zwanziger, der kam hier durch und machte hier und alles klar? Hallo Mädels.
257 Guten Tag. Und dann ging er seiner Wege wieder. Aber. Das das ist das, was fehlt son
258 bisschen. Also wie gesagt, du hast zum Professor aufgeschaut, also der Professor, das war
259 alles gut. Aber die meisten. Das waren Menschen. Richtig menschlich und. Ja naja. Wir haben
260 auch Arbeiter und Bauern studieren lassen, was jetzt (...) vieles hier wieder in diesem Staat
261 eine Geldfrage ist, ja. Ne, das (...) das war schon. Dieses Soziale war schon schöner. Das wir
262 auch nach dem Feierabend mal in die Bierstube. Da haben wir mal gesoffen! War so! Ja, da
263 riefen wir mal im Kindergarten an. Zwei von uns hatten schon Kinder. Sind die beiden noch
264 da?

265

266 (Telefon klingelt, Kollegin hebt ab)

267

268 H: Komm da, deine Kinder abholen. Ja, ja.

269

270 M: Und das war aber vor allem bei Professoren der Unterschied zu merken oder auch bei
271 Studierenden?

272

273 H: Ach ne, das geht. Ja die waren nicht so (...) hm, wie soll ich sagen. Naja, ihr seid auch eine
274 andere Generation. Manche sind richtig nett. So wie ihr jetzt. Du hast ja auch so deine (...)
275 aber manche kommen auch so her, lümmeln sich, dass die Füße tropfen. Ich sag schon gar
276 nichts mehr. Weißt du? Die Kollegin sachte, naja das machen wir zu Hause auch. Das ist so
277 diese, diese. Weiß ich auch nicht. Manche jungen Mädchen, da kannst du keinen Meter
278 rangehen. Die riechen. Und. So dieses. Dreckige Fingernägel.

279 Ja das, naja manche waren auch schon außergewöhnlich angezogen. Und das war, ja, schon,
280 drum mich schockiert nicht mehr so vieles, was mein Mann im Fernsehen schon immer noch,
281 ne. aber ich weiß auch nicht, wir hatten Wasser hier, da wurde geduscht, ob ich jetzt wegen
282 der Umwelt jetzt.. ach, ich weiß es nicht. Ja aber so, du hast schon so gesagt, so das sind
283 meine Jungs. Manchmal fällt euch das nicht auch auf, als Jungs? Lybier hatten wir auch
284 übrigens. Libysche Studenten.

285

286 Haben im Wohnheim 12 gewohnt, was jetzt abgerissen ist. Haben ein Gebetsteppich gekriegt
287 im Zimmer gen Mekka. Nach'm Westen gekriegt. Und das war es. Punkt Aus Schluss. So
288 geht's auch. Die haben extra gegessen. Da hatten wir dann Bananen von von Berlin,
289 Apfelsinen, blablabla, wir hatten dann, die konnten dann in Schächten fahren, ihre Hämmel,
290 haben wir auch alles zugelassen. Aber so musste dich benehmen. Weil irgendwann war mal
291 das Essen alle und da hat der dann zu unserer Kollegin gesagt, du deutscher Faschist. Ne
292 aber den haben wir am nächsten Tag nicht wieder gesehen. Die hat das gemeldet. Und dann
293 war der nicht mehr da. Da war der einfach nach Hause geschickt worden. Das haben wir uns
294 eben nicht gefallen lassen. Ja, die konnten nicht mit uns Hundefutter machen. Die mussten
295 uns auch benehmen. Die konnten ja keine Frauen leiden!

296 Aber wir waren ja alles noch Frauen. Mussten uns Frauen gegenüber auch benehmen. Und
297 wenn nicht, dann (...) ja, da hat die DDR Devisen für gekriegt, das die bei uns studiert haben.
298 Dadurch hatten wir dann auch mal mehr ne Banane wie andere, die wo anders gearbeitet
299 haben.

300

301 Aus dem Off: Ich hätte gerne einen kleinen Kaffee zum mitnehmen.

302

303 H: Naja, so Afghanen, kennst du heute noch. Wir hatten mal einen algerischen Professor, der
304 hat mich neulich mal wieder besucht. Vor fünf Jahren. Hat der in Frankreich gewohnt. Der hat
305 hier studiert. War dann Professor. Und dann hat der irgendwie. Ich weiß gar nicht, was der
306 studiert hat, Physik oder Chemie oder (...) der hat mich dann mal hier wieder besucht, das war
307 cool.

308

309 M: Und ansonsten vermehrt Leute aus Vietnam oder waren auch Leute aus Mosambik oder
310 so?

311

312 H: Auch, auch. Mosambik, Simbabwe, Algerien, Studenten. Ja ja, aber so grob war schon
313 Vietnamesen. Und wie gesagt, die hatten wir auch.