

# Leseverstehen

## Aufgabe 2: Lesen Sie den Text und lösen Sie die Aufgaben.

### In der Mensa

Sie gehören zum Universitätsleben wie Vorlesungen und Seminare: die Mensen. Für vergleichsweise wenig Geld können Studenten dort essen. Angebot und Speisenauswahl haben sich im Lauf der Jahrzehnte verändert.

Die ersten Mensen wurden in Deutschland um 1920 herum meist von studentischen Selbsthilfeorganisationen gegründet, um ärmere Studenten zu versorgen. Aus diesen Organisationen sind später die Studentenwerke entstanden. Der Begriff „Mensa“ ist dem lateinischen „mensa academica“ entlehnt, was wörtlich übersetzt „akademischer Mittagstisch“ bedeutet. Nach Angaben des Deutschen Studentenwerks, des Dachverbands aller Studentenwerke, gibt es an den 300 Hochschulen in Deutschland 700 Cafés, Mensen und andere Bereiche, in denen Studenten essen und trinken können. Die durchschnittlichen Preise sind niedrig. Die meisten Mensen praktizieren inzwischen das Prinzip des „Free Flow“: Jeder wählt die Bestandteile seiner Mahlzeit selbst aus. Früher gab es in der Regel festgelegte Speisekombinationen, sogenannte Menüs. Nicht leicht ist es allerdings, in der Mittagszeit zwischen zwölf und ein Uhr einen freien Sitzplatz zu finden. Das wissen auch Jenny und ihre Freundin, die an der Universität Dortmund studieren. Sie haben heute aber Glück:

„Es war hier direkt frei, als wir gekommen sind. Da konnten wir uns direkt hinsetzen. Und wenn man zu zweit ist, dann geht’s auch noch – oder alleine. Aber ansonsten

mit vier Leuten oder so, dann schon Plätze zu finden, ist dann echt schwierig.“

Jenny erzählt, dass es nicht leicht sei, mit einer größeren Gruppe einen Platz in der Mensa zu finden, für ein oder zwei Personen ist das schon eher möglich. Manche Universitäten haben sich darauf eingestellt und ihre Mensa umgebaut, manchen fehlen aber das Geld und der Platz für einen Aus- oder Umbau. Falls notwendig bietet eine Universität Studenten die Möglichkeit, sich einen Imbiss an einem extra aufgestellten Fahrzeug oder eine fertige Pizza aus einem Automaten kaufen zu können. Diese Gerichte entsprechen nicht der heutigen Vorstellung von einer gesunden Ernährung, da solche Gerichte sehr fett und vitaminarm sind. Hans-Rudolf Hascher, der frühere Chef der Bonner Mensa, erinnert sich noch sehr gut an die Anfangszeit: „Da gab’s hauptsächlich Salz und Pfeffer und Zwie-be In – hat aber auch nicht schlecht geschmeckt. Wenn man sich mal vorstellt, dass wir vor 30 Jahren noch jeden Tag mindestens fünf- bis sechshundert Kilogramm Fleisch benötigt haben, jeden Tag, an sechs Tagen in der Woche – das hat sich erheblich verändert. Die Essgewohnheiten haben sich da total verändert.“

Zu Beginn der 1960er Jahre wurde in den Mensen noch ohne große Vielfalt gekocht. Zum Würzen wurden Hans-Rudolf Hascher zufolge meist nur Salz, Pfeffer und Zwiebeln verwendet. Außerdem wurde sehr viel Fleisch verarbeitet. Gegen den hohen Fleischkonsum setzte sich unter anderem

auch die Umweltbewegung der 1970er Jahre ein. Sie unterstützte Forderungen von Tierrechtlern, auf Fleisch zu verzichten. Stattdessen sollten die Menschen sich vegetarisch, also pflanzlich, oder sogar vegan ernähren – das bedeutet, auf alles zu verzichten, was von Tieren stammt, wie beispielsweise Eier, Milch, Honig. Vegetarisch oder gar vegan zu kochen, erschien Hans-Rudolf Hascher damals undenkbar. Er und sein Team stellten sich dennoch der Herausforderung – was gar nicht so einfach war, wie er erzählt:

„Alles, was wir probiert haben, ging nicht, weil wir kamen mit den Portionen nicht zurecht, wir kamen mit den Mengen nicht klar, wir haben die Öfen nicht gehabt, wo man das mal hätte machen können – und es gab dann so 'n Haufen vegetarische Aufläufe halt erst mal. Vegan kochen ist wirklich 'ne Menge Arbeit. Das ist alles Handarbeit, da ist nichts aus irgendeiner Tüte. Man muss komplett umdenken: Es gibt keine Butter in der Sauce, es gibt keine Sahne in der Sauce, es gibt nur Pflanzliches.“

Die ersten vegetarischen Gerichte gelangen nicht so richtig, wie der frühere Mensachef sagt. Ein Grund war, dass die Köche mit den Essensmengen Probleme hatten. Sie kamen mit ihnen nicht klar. Die Köche beschränkten sich dann erst einmal auf mehrere verschiedene Aufläufe, Gerichte, die im Backofen gebacken werden. Hans-Rudolf Hascher drückt die undefinierte Anzahl mit der umgangssprachlichen Redewendung „so ein Haufen“ aus. An der Mensa vegan zu kochen, ist aufwendig. So dürfen keine Zutaten „aus der Tüte“, also Fertigprodukte, verwendet werden, weil diese sehr oft auch Bestandteile, sogenannte Spuren, von tierischen Produkten enthalten. Wenn gekocht wird,

müssen pflanzliche Zutaten verwendet werden, also statt Sahne zum Beispiel Sojacreme. Die Köche mussten ihr Kochverhalten völlig ändern, sie mussten komplett umdenken.

Die Handarbeit, wie Hans-Rudolf Hascher sagt, hat ihren Preis. Ein veganes Gericht kostet rund 3,50 Euro. Mittlerweile gibt es nach Angaben des Deutschen Studentenwerks in jeder Mensa vegetarisches Essen. In Berlin existiert sogar eine rein vegetarische Mensa. Manche Mensen bieten auch Gerichte an, die „halal“ sind, die in Übereinstimmung mit islamischen Regeln hergestellt und zubereitet sind. Rund ein Viertel aller Studenten geht allerdings nach Angaben des Deutschen Studentenwerks überhaupt nicht in Mensa. Ein Grund sei, so das Studentenwerk, dass nicht alle mit dem Angebot zufrieden sind. Mohamad und Jenny können das nicht nachvollziehen. Ihre Teller sind leergegessen:

„Das schmeckt toll – auch richtig gesalzen.  
/ Das Essen war lecker. Der Preis ist auch okay.“

Quelle: „In der Mensa, <https://www.dw.com/de/in-der-mensa/l-40145777> ,  
letzter Zugriff: 01.01.2019

**11. Studentische Selbsthilfeorganisationen haben die Mensen gegründet,**

- A weil Studenten sonst keine Möglichkeit hatten, an der Uni zu essen.
- B um bedürftigen Studenten zu helfen.
- C um die Speiseauswahl an der Uni zu bereichern.

**12. Studentenwerke**

- A gab es auch vor 1920.
- B hat es schon immer gegeben.
- C stammen aus den Selbsthilfeorganisationen der Studenten.

**13. „Free Flow“ bedeutet, dass**

- A man die Speise frei zusammenstellen kann.
- B es feste Bestandteile einer Mahlzeit gibt.
- C die Kombination von Essen untersagt sind.

**14. Einen freien Sitzplatz in der Mensa zu finden,**

- A ist jedes Mal schwierig.
- B ist bei mehr als drei Studenten einfacher.
- C ist zur Mittagszeit besonders problematisch.

**15. Falls Bedarf besteht bietet eine Universität auch die Option,**

- A Pizza in der Mensa zu essen.
- B sich eine leichte Mahlzeit oder eine Pizza außerhalb der Mensa zu kaufen.
- C einen Imbiss zu bestellen.

- 16. Menschen, die sich auf den Umweltschutz konzentrieren,**
- A setzten sich für einen höheren Fleischkonsum ein.
  - B waren für den Verzicht von bestimmten tierischen Produkten.
  - C wollten auf alle tierischen Produkte verzichten.
- 17. Beim Kochen auf tierische Produkte zu verzichten,**
- A war absolut kein Problem.
  - B war aufgrund der Ausstattung schwierig.
  - C erforderte geringe Anstrengungen.
- 18. Der ehemalige Leiter der Mensa meint,**
- A dass die Köche anfangs Gerichte aus dem Ofen angeboten haben.
  - B dass die ersten Gerichte appetitlich waren.
  - C dass der Verzicht auf tierische Produkte aufwendig war.
- 19. Wenn man in der Mensa vegan kochen möchte,**
- A sind null Fertigprodukte erlaubt.
  - B kann man Zutaten „aus Tüten“ benutzen.
  - C ist keine Umstellung bei den Köchen notwendig.
- 20. In allen Mensen**
- A gibt es inzwischen vegetarisches Essen.
  - B werden Gerichte, die nach den islamischen Regeln zubereitet werden, angeboten.
  - C werden die Teller leergegessen.