

Hochschulseite: Nachrichten vom Schmalkalder Campus

Gefragt – Gesagt

Gehen Sie häufig in der Mensa essen?

Schnell den Hunger stillen oder ganz in Ruhe einen Kaffee trinken: Die Mensa auf dem Campus ist ein wichtiger Anlaufpunkt. Susann Eberlein (Text und Fotos) wollte von sechs Studierenden wissen, wie oft sie die gastronomische Einrichtung besuchen.



Lena Florschütz (20) aus Schleusingen, International Business and Economics: Ich bin fast täglich in der Mensa und esse dort Mittag.

Es schmeckt mir gut und es ist praktisch zwischen den Vorlesungen, weil ich dann nicht zurück zum Wohnheim laufen muss. An der Auswahl habe ich nichts auszusetzen. Ich greife meistens zu den Gerichten mit Fleisch.

Rodrigo Cerezo (21) aus La Paz (Bolivien), Betriebswirtschaftslehre: Ich gehe nicht so oft in die Mensa, weil es für mich zu wenig internationales Essen gibt. Ich mag asiatisches und amerikanisches Essen und gehe deswegen eher zum Chinesen in der Stadt oder zu McDonalds. Oder ich koche selbst im Wohnheim.



Victoria Böttinger (19) aus Ruhla, Wirtschaftswissenschaften: Ich gehe schon regelmäßig in die Mensa, je nachdem, wie ich arbeiten muss und was es gibt. Ich schaue vorher nach, welche Gerichte angeboten werden. Hähnchengeschnetzeltes oder Chili con Carne esse ich zum Beispiel gerne. Wenn ich Zeit habe, koche ich ab und an auch selbst zu Hause.



Victoria Böttinger (19) aus Ruhla, Wirtschaftswissenschaften: Ich gehe schon regelmäßig in die Mensa, je nachdem, wie ich arbeiten muss und was es gibt. Ich schaue vorher nach, welche Gerichte angeboten werden. Hähnchengeschnetzeltes oder Chili con Carne esse ich zum Beispiel gerne. Wenn ich Zeit habe, koche ich ab und an auch selbst zu Hause.

Julian Dehling (21) aus Heidelberg, Multi-Mediamarketing: Vor Corona war ich ungefähr jeden zweiten Tag in der Mensa essen, aktuell ist es weniger. Ich nehme das Essen jetzt eher mit und esse es in Ruhe in meinem Zimmer. Bei der Auswahl achte ich weniger auf den Preis. Ich esse das, was mich am ehesten anspricht.



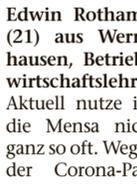
Julian Dehling (21) aus Heidelberg, Multi-Mediamarketing: Vor Corona war ich ungefähr jeden zweiten Tag in der Mensa essen, aktuell ist es weniger. Ich nehme das Essen jetzt eher mit und esse es in Ruhe in meinem Zimmer. Bei der Auswahl achte ich weniger auf den Preis. Ich esse das, was mich am ehesten anspricht.

Nathaly Valcarcel (20) aus Lima (Peru), International Business and Economics: Ich bin so gut wie jeden Tag in der Mensa. Es ist billig und ich muss nicht selbst kochen. Außerdem kann man seine Freunde treffen. In Lima gibt es auch so etwas ähnliches wie eine Mensa. Das Essen dort ist zwar noch günstiger, aber man geht nicht so oft hin.



Nathaly Valcarcel (20) aus Lima (Peru), International Business and Economics: Ich bin so gut wie jeden Tag in der Mensa. Es ist billig und ich muss nicht selbst kochen. Außerdem kann man seine Freunde treffen. In Lima gibt es auch so etwas ähnliches wie eine Mensa. Das Essen dort ist zwar noch günstiger, aber man geht nicht so oft hin.

Edwin Rothamel (21) aus Wernshausen, Betriebswirtschaftslehre: Aktuell nutze ich die Mensa nicht ganz so oft. Wegen der Corona-Pandemie mussten die Tische auseinandergestellt werden. Wir können nicht mehr in Gruppen sitzen, was nicht so schön ist. Davon war ich häufiger dort. Das Essen ist immer top. Es ist immer etwas für meinen Geschmack dabei.



Edwin Rothamel (21) aus Wernshausen, Betriebswirtschaftslehre: Aktuell nutze ich die Mensa nicht ganz so oft. Wegen der Corona-Pandemie mussten die Tische auseinandergestellt werden. Wir können nicht mehr in Gruppen sitzen, was nicht so schön ist. Davon war ich häufiger dort. Das Essen ist immer top. Es ist immer etwas für meinen Geschmack dabei.

Schnitzel, Currywurst oder ein Salat: Im Durchschnitt werden in der Mensa auf dem Campus der Hochschule Schmalkalden 500 Gerichte pro Tag verspeist. Sie sollen nicht nur das Magenknurren zwischen den Vorlesungen stillen, sondern Abwechslung auf dem Teller bieten. Dafür sorgt Küchenleiter Michael Stolle mit seinem Team.

Von Susann Eberlein

Schmalkalden – Currywurst und Schnitzel sind der absolute Renner. „Das könnte ich alle zwei Wochen auf die Karte setzen und es würde gut laufen“, sagt der Küchenleiter der Mensa des Studierendenwerks Thüringen auf dem Campus der Hochschule Schmalkalden, Michael Stolle. Trotz guter Erfolgsquoten: Der Koch setzt auf Abwechslung auf dem Teller. Er will – schwierig genug – den Geschmack möglichst vieler Studierender, Mitarbeitenden und Gäste treffen – und sich damit gegen die Konkurrenten, eine US-amerikanische Fast-Food-Kette in unmittelbarer Nähe des Campus zum Beispiel, durchsetzen.

In der Vorlesungszeit gehen im Durchschnitt 500 Essen über die Ausgabetheke der Mensa, deren Besuch satt machen soll, ohne das Portemonnaie zu belasten und deren Besuch Zeit spart, weil der Kochlöffel nicht selbst geschwungen werden muss. Die Mensa ist ein Treffpunkt, zumindest in Nicht-Corona-Zeiten, wo Ernährungsbewusste nicht auf Fertiggerichten zurückgreifen müssen, Fast-Food-Fans aber ihren Appetit auf Frittiertes stillen können.

Aktuell haben die Studierenden und Mitarbeitenden die Wahl aus drei Gerichten, in der Zeit vor dem Coronavirus standen noch vier Gerichte auf dem Menüplan. Das günstigste Essen schlägt mit gerade einmal 1,60 Euro zu Buche, teilfinanziert vom Semesterbeitrag der Studierenden und zudem subventioniert vom Freistaat Thüringen. „Nach oben gibt es keine Grenzen. Die Preise sind nach dem Wareneinsatz gestaffelt. Fleisch kostet mehr, deswegen ich Rouladen mit Klößen und Rotkohl nicht unter 4,10 Euro anbieten kann“, erklärt Michael Stolle. Der Preis allein sei aber nicht ausschlaggebend, ob ein Gericht gut läuft oder nicht: „Die Studierenden greifen zu dem Essen, auf das sie Lust haben.“

Am Zentrum für Weiterbildung der Hochschule Schmalkalden sind zwei neue MINT-Studiengänge entstanden, die berufs begleitend absolviert werden können. Das Projekt ist vom Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördert worden.

Von Susann Eberlein

Schmalkalden – An der Hochschule Schmalkalden werden zwei neue Bachelorstudiengänge erprobt, die berufs begleitend am Zentrum für Weiterbildung absolviert werden können. Im Sommersemester ist „Wirtschaftsinformatik und Digitalisierung“ getestet worden, mit dem Start des Wintersemesters ist die Testphase von „Wirtschaftsinformatik und Digitale Transformation“ angefallen. „Wir sind sehr glücklich über das neue Angebot, das die Vollzeitstudiengänge ergänzt und den MINT-Bereich der Hochschule verstärkt“, sagt Dr. Sandra Wolf, Kaufmännische Leiterin des Zentrums für Weiterbildung. Das Initialwort MINT

Von wegen jeden Tag Schnitzel



Mitarbeiterin Andrea Holland gibt das Essen über die Ausgabetheke in der Mensa des Studierendenwerks Thüringen. Hier können Studierende, Mitarbeitende und Gäste ihre leeren Mägen füllen. Fotos (3): Susann Eberlein



Michael Stolle ist der Küchenchef der Mensa auf dem Campus.



Das Team will den Gästen jeden Tag Abwechslung bieten, wie hier mit Gemüse Ratatouille oder Champignon-Blätterteig-Taschen.

Mindestens ein Gericht pro Tag ist vegetarisch oder sogar vegan, denn mehr und mehr Mensa-Nutzer verzichten auf Fleisch und weitere tierische Produkte. „Der Anteil von fleischlosem Essen ist von 15 auf 30 Prozent deutlich gestiegen“, sagt der Küchenchef. Der Anstieg bedeute jedoch nicht, dass mehr Vegetarier oder Veganer in der Fachwerkstadt studieren. „In Schmalkalden gibt es noch immer viel mehr männerdominierte Studiengänge als zum Beispiel in Erfurt oder Jena. Aber selbst die Männer essen Fleisch nicht mehr jeden Tag, sondern viel bewusster. Und sie haben auch Gefallen gefunden an den vegetarischen Gerichten, die sich in den vergangenen Jahren stark weiterentwickelt haben“, sagt Michael Stolle.

Ein zweiter Trend: Regionalität. Die Zutaten sollen auf so kurzen Wegen wie möglich nach Schmalkalden kommen, und nur so viel Abfall produzieren wie nötig. „Die Studierenden fragen viel stärker danach. Und wir haben uns auf die Fahnen geschrieben, dass mindestens 15 Prozent des Einkaufsvolumens aus der Region stammen“, sagt Michael Stolle. Die meisten Getränke sind von der Thüringer Waldquell Mineralbrunnen GmbH, die Nudeln vom Rhönland Hof Dermbach. Das Schweinefleisch kommt aus Schmalkalden, Geflügel aus Gonnatal.

Michael Stolle ist seit Dezember 2012 der Küchenchef der Mensa. Er habe schon immer gern gekocht und durch ein Praktikum in die Gastronomie hineingeschnuppert. Den

Kochberuf hat er in einem Sterne-Restaurant in Stuttgart erlernt, später am Bodensee und auch in Australien gearbeitet. Die gehobene Gastronomie verlangte ihm viel ab, 16-Stunden-Tage waren keine Seltenheit. Ohne dem Beruf vollends den Rücken zu kehren, suchte sich der Breitung eine neue Herausforderung und begann ein Biotechnologie-Studium in Jena. Nach dem Abschluss kam die Stelle des Studierendenwerks Thüringen gerade recht. „Ich habe den besten Job. Ich arbeite viel im Büro, lasse es mir aber auch nicht nehmen, zu kochen, wenn es einen Engpass gibt“, sagt der 36-Jährige.

An der Hochschule Schmalkalden führt er ein Team von 14 Mitarbeitenden. „Wir müssen alle aufmerksam sein und gut zusammenspielen,

um die Arbeit zu stemmen“, sagt er. Das beginnt bei der Planung und dem Einkauf, der zentral über das Studierendenwerk Thüringen geregelt wird, und endet bei der Zubereitung. Es gilt, weder zu wenig, noch zu viel Essen anzubieten. „Es ist eine Gratwanderung, weil wir nie genau wissen, wie viele Leute kommen. Aber das ist auch das Spannende“, sagt Michael Stolle.

Das herausfordernde Alltagsgeschäft ist in diesem Jahr von einem weiteren Faktor erschwert worden: Der Corona-Pandemie. Als das Virus im März um sich griff, war die Mensa nur im Not-Modus geöffnet. Im August und September schloss sie ihre Türen ganz, weil in den Ferien so gut wie keine Studierende auf dem Campus und viele Mitarbeitenden in Urlaub waren. „Die Portionszahlen sind unter 50 gefallen, was nicht mehr wirtschaftlich war“, sagt er.

Auch im laufenden Wintersemester muss das Personal wachsen sein. Das Studierendenwerk Thüringen hat ein Hygienekonzept entwickelt. Die Tische sind auseinandergückt, die Laufwege festgelegt, eine Ausgabetheke geschlossen. „Wir haben geöffnet, aber in einem abgespeckten Modus. Statt sich selbst an der Salattheke zu bedienen, geben jetzt die Mitarbeitenden den Salat aus. Und die Cafeteria, in der Kaffee und Kuchen, aber auch Burger und andere Snacks angeboten werden, bleibt vorerst geschlossen“, sagt der Küchenchef. Für ihn und das Team ändert sich nicht viel: Die Hygiene wurde schon vor der Pandemie großgeschrieben und jedes Jahr geschult.

Neue Rezepte getestet

Unter anderem mit Desinfektionsmittel und Handschuhen bewaffnet, wagen sie sich auch an neue Rezepte. An die zum Beispiel, die internationale Studierende im Rahmen eines gemeinsamen Projekts vorschlagen konnten. Die Gerichte, die besonders authentisch geschmeckt haben, wurden in der Rezeptsammlung aufgenommen. Sie werden nun regelmäßig angeboten – und auch von den deutschen Studierenden nachgefragt. „Die Deutschen sind das Reisevolk Nummer 1 und probieren gerne Neues aus“, hat Michael Stolle beobachtet.

Feedback zum Essen ist dennoch eher selten. „Von den Studierenden kommt kaum eine Rückmeldung, was ich erst einmal als ein gutes Zeichen werte“, sagt der Küchenchef. Dennoch ist er offen für Lob und Kritik – oder auch Essenswünsche: „Das wäre mir sehr lieb. Nichts ist besser, als wenn die Leute sagen, was sie essen möchten.“

Neues Angebot für Berufstätige



Dozentin Andrea Dellit hat einen Teil ihrer Vorlesungen als Video aufgezeichnet. Die Videos sind im Rahmen eines zweieinhalbjährigen BMBF-Projektes entstanden, das zwei Bachelorstudiengänge und zahlreiche digitale Lernmaterialien hervorbrachte. Foto: Hochschule Schmalkalden

fasst Unterrichts- und Studienfächer sowie Berufe aus den Bereichen Mathematik, Informatik, Naturwissenschaft und Technik zusammen. Gut zweieinhalb Jahre lang wurde intensiv an den beiden Studiengängen gefeilt. Dazu ist das Projekt „Erprobung berufsbegleitender Bache-

ebenfalls beteiligt. Damals ist ein Rahmenkonzept für berufsbegleitende Bachelorstudiengänge entwickelt und im Bereich „Betriebswirtschaftslehre“ umgesetzt worden.

Interessant seien die neuen Studiengänge vor allem für diejenigen, die bereits eine Ausbildung abgeschlos-

sen haben und im Beruf stehen. „Nach einigen Jahren im Unternehmen äußern sie häufig den Wunsch, sich weiterentwickeln zu wollen, um aufsteigen zu können. Oft kommt für sie aber kein Vollzeitstudium in Frage, weil sie fest in der Firma integriert sind oder auch nicht auf das Gehalt verzichten können oder wollen“, erklärt Sandra Wolf. Statt täglich in den Hörsälen zu sitzen, absolvieren sie das gebührenpflichtige Studium berufsbegleitend über acht Semester. Dafür erarbeiteten sie den Stoff im Selbststudium – und in Selbstverantwortung – zu Hause. In der Präsenzphase an der Hochschule Schmalkalden, die in der Regel einmal pro Monat stattfindet, werden die Themen vertieft.

Damit gerade das Selbststudium Erfolg verspricht, sind im Rahmen des Projekts viele digitale Lernmaterialien entstanden. „Im digitalen Zeitalter können wir uns diesen Dingen nicht mehr verschließen. Die Hilfsmittel der Onlineplattform müssen möglichst modern und praktisch sein. Dann können sie die Studierenden gut an die Hand nehmen und durch das Selbststudium führen“, sagt Sandra Wolf. Die Professoren und Dozenten des Zentrums für Weiterbildung hätten einen Teil ihrer Vorlesungen digitalisiert und

unter anderem Laborversuche oder Software-Arbeiten aufgezeichnet.

Die digitalen Instrumente konnten in der Corona-Situation auch für die Vollzeitstudierenden genutzt werden, was das größtenteils digital abgehaltene Sommersemester erleichterte. „Der Beginn der Corona-Pandemie fiel in die Endphase des Projekts. Das war nicht vorhersehbar, als wir das Projekt beantragt haben, aber die gesamte Hochschule konnte von der Expertise profitieren. Wir hatten uns schon in die Technik eingearbeitet, so dass die Produktion der Videos recht zackig umgesetzt werden konnte“, so Sandra Wolf. Sie ist sich sicher, dass das Know-how auch nach dem offiziellen Projektabschluss weitergetragen werde. „Das Projekt hat der digitalen Lehre einen Schwung gegeben, wovon alle Weiterbildungsstudiengänge profitieren werden. Das trägt zur Nachhaltigkeit bei“, sagt sie.

Jetzt ist es Aufgabe der Hochschule, Werbung für die neuen Angebote zu machen. „Das ist aktuell schwierig, weil zum Beispiel kaum Messen stattfinden. Umso glücklicher sind wir, dass wir beide Studiengänge mit einem kleinen Kurs starten konnten. Ich gehe davon aus, dass 2021 schon mehr Teilnehmer dabei sind“, sagt Sandra Wolf.