

Festessen in der Mensa

Vom 1. bis 3. Februar holt das Studierendenwerk Essen-Duisburg einen Hauch vom traditionellen Frühlingsfest vieler asiatischer Länder in seine hiesigen Mensen. (Nur für Erstsemester, die sich nicht mit Latein herumplagen mussten: In der Einzahl steht mensa für Tisch.) Pünktlich zum Beginn des Jahres des Tigers werden asiatische Gerichte als Festessen angeboten. Wie trefflich, zumal derzeit viele Gedanken in Richtung Peking wandern!

Wie die UDE mitteilt, steht neben Gu Lao Rou (Schweinefleisch süß-sauer, mit Ananas und Reis) auch Hong shao dou fu (Geschmorter Räuertofu mit Bohnen, Szechuan-Pfeffer und gebratenem Reis mit Frühlingszwiebeln) auf dem Programm. (Wahrscheinlich ist beim Mitteilen ein ch unter den Tisch gefallen und es sollte Räuchertofu heißen.) Solche Weltläufigkeit kannte zu meiner Studenzeit kein Mensa-Speiseplan, weder in Tübingen noch in Berlin (West).

Als Höhepunkt studentischen Feinschmeckens galt in den 1960ern allenfalls der im Jahre 1953 vom ersten Fernsehkoch Clemens Wilmenrod erfundene Toast Hawaii, jene getoastete, leicht gebutterte, mit je einer Scheibe Formschinken, Dosenananas und Schmelzkäse belegte und kurz überbackene Weißbrot-scheibe. Von Mensa-Festessen war nie die Rede. Auch vermittelten in unseren Mensen keine fernöstlichen Gewürze den Wunsch nach Exotik und Ferne. Den repräsentierte ein Scheibchen fernwestliche Ananas.