

Sommersemester 2008

UNI LIVE

VI Die Presse

Es muss nicht wie eine Mensa aussehen

MENSENTEST NR.2. Verkappte Shopping-Center, Cafeterias mit Clubatmosphäre und Mensen, die eigentlich gar keine sein wollen: UniLive war in WU-Mensa, „Tüwi“ und Konservatorium auf kulinarischer Spurensuche. Bon Appetit!

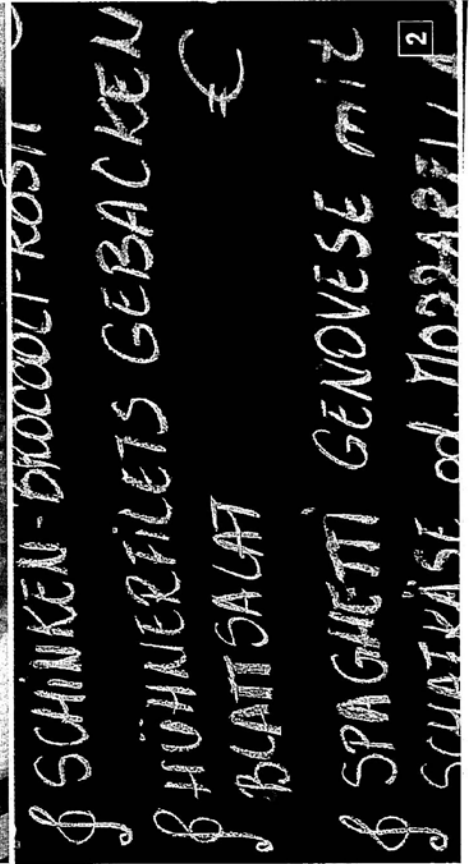
VON MAGDALENA KLEMUN

Zugegeben: Der Vergleich fordert Vorstellungskraft – aber im Rennen um die besten Mensen läuft es dennoch ein wenig wie in der Formel-1: Während sich in der ersten von „UniLive“ inszenierten Rallye zwischen den großen Playern TU, Uni Wien und Juridicum die Technische Universität mit und Juridicum eines Ferrari-Fahrers an die Spitze setzte, ist die Situation im Feld der Außenseiter weniger berechenbar: Für den Mut, den Boku-Fremdlinge benötigen, um es mit den Gerichten im „Tüwi“ aufzunehmen, werden sie durch wunderbar *trishiges* Flair entschädigt, in der WU-Mensa hingegen heißt es „Shopping-Center-Stil“ gegen gute Pute. Ob der resultierenden Verwirrung konnte sich daher nur eines eindeutig ergeben: Ein Unterschieden – lesen Sie also besser selbst.

WU-MENSA

Essen im Shoppingcenter: Goldfische und gute Pute

1 Dass die WU-Mensa auf den ersten Blick an ein Einkaufszentrum und seine Billig-Hungerstiller à la „Buffer-Restaurant“ erinnert, können kritische Leser eigentlich nur als schlechten Scherz verstehen: Das Bild passt einfach zu gut zur Wiener Wirtschaftsuniversität, deren Studenten (vor allem von Kollegen aus der ganz und gar konsumfernen Geisteswissenschaft) in leidenschaftlicher Manier eine gewisse Nähe zu Profit- und Karriere-orientiertem Denken nachgesagt wird.



TÜWI

Naheverhältnis mit dunkelrotem Eintopf

3 „Dort vorne. Da sind so Baracken“. Es ist genau diese Antwort eines Boku-Studenten auf die Frage „Wo ist hier eigentlich die Mensa?“ und ein Blick auf das Gebäude und sein Innenleben (mildeste Assoziation: „norwegisches Ferienlager“, am Menüplan droht breiartige Gemüsekost), die sehr schnell klar machen: Wer Essen und Verweilen im Stil der Bodenkulturellen erleben (und genießen) will, ist im „Tüwi“ deutlich besser und vor allem authentischer dran als in der eigentlichen „Mensa“ der Boku.

Aber was ist das Tüwi? Und fast noch wichtiger – für welche geheime Verschwörung steht der abkürzungsverdächtige Name des Lokals? Dazu ein kurzer Ausflug in die junge Geschichte der für das Selbstverständnis essender und feiernder Boku-Studenten nicht unbedeutenden Institution: Vor 1986 beherbergte der Altbau in der Peter-Jordan-Straße eine Gastwirtschaft namens „Türkenwirt“, in den heutigen Arbeitsräumen der Hochschülerschaft übernahmen die Studentenschaft die Lokalität, protestierte wenig später gegen eine Übernahme durch die österreichische Mensen Betriebs-GmbH, machte diese rückgängig und führt den heutigen Tüwi-Verein für Kommunikation, Interaktion und Integration“ bis heute erfolgreich als selbst verwaltetes Projekt.

»Wir sind bitte keine Mensal!«

Dass die Jahre das Beis! gelehrt haben, der studentischen Gemütlichkeit auf all ihren Linien entgegenzukommen, merkt man dort sofort: Bunt bemalte massive Holztrische und Sitzmöbel, neben denen das Attribut *used* in seiner Bravheit fast verkümmert, ein giftgrün-rosa-oranges Graffiti, eine kleine Bühne (ein Indiz dafür, dass es hier neben dem Essen auch um gute Partys und Live-Musik geht), entspannt diskutierende Studenten und die dazu passende Kost aus streng biologischem Anbau: Ein bisschen Mut braucht man allerdings schon, um mit der Tages-Hauptspeise – einem dunkelroten Gemüse-Eintopf – ein abruptes Naheverhältnis einzugehen. Die dicke Suppe aus Linsen, Karotten und roten Rüben – daher die Farbe, mutmaßt (und hofft) man – überzeugt nach ersten vorsichtigen Bissen aber recht rasch als bekömmliche Gemüsemahlzeit, auch das erdige Rübenaroma steht der leicht scharfen Linsensauce gut.

Als Bellige gesellt sich ein wunderbar klebriges Roggenbrot zum grünen Salat, der förmlich aus der kleinen Glasschüssel spritzt: füllend. Attraktiv und einen Hauch ästhetischer als der Eintopf sind die üppig gefüllten Sandwiches (1,80 €/Stück), die an der Bar auf Abnehmer warten.

Im Angebot sind zudem Klassiker wie Käse- oder Zwiebeltoast (1,60 €). Und trotz des durchwegs Mensa-artigen Eindrucks: »Wir sind bitte keine Mensal, das wollen wir auch nicht sein« stellt die Kellnerin energisch fest, während sie den bestellten Apfel-Weichselsaft in ein Glas füllt. »Wir sind unabhängig« – und das ist das komplett autark organisierte TiWi ja wirklich. Aber Essen gibt es hier dennoch. Für Studenten. Um die Mittagszeit. Oder nicht? »Ja, das stimmt schon«, willigt sie dann doch ein. Na dann.

ESSEN FÜR STUDENTEN

WU-Mensa: Augasse 2-6, 1090 Wien

Mensa im Konservatorium Wien Privatuniversität: Johannesgasse 4a, 1010 Wien

BOKU-TiWi: Peter-Jordan-Straße 76/ Ecke Dänenstrasse, 1190 Wien

Der erste UniLive Mensatest (NIG, Afro-Asiatisches Institut, Juridicum, TU Wien) ist online abrufbar unter:

www.diepresse.com/mensatest1



[Thema 2/08 (3)]

KONSERVATORIUM-MENSA

The Sound of Mensa: „Serwas Puppi, Bussi!“

2 Muss man singen können, um in der Mensa der Privatuniversität „Konservatorium Wien“ vorbei zu schauen? Aus rationaler Perspektive nicht – die richtige und ehrlichere Antwort auf diese Frage ist aber vielmehr ein warnendes „fast“. Schließlich sind die Studenten der elitären City-Universität (keine Angst, fürs Essen alleine ist kein *Casting* notwendig) nicht nur auf der Bühne oder im Hörsaal angehende Musiker, Sänger oder Schauspieler – sondern auch während anderer alltäglicher Tätigkeiten, vor allem aber beim zentralen Szene-Treffpunkt alias „Mittagessen in der Mensa“.

Essen? Fast nur Nebensache

Dass in der Cafeteria also bereits am späten Vormittag zwischen Cappuccino und Zigarrete Gesangspartien angestimmt und Melodien für die nächste Probe gesummt werden, ist also prinzipiell wenig verwunderlich – umso markanter allerdings wird die Location um die tatsächliche Mittagszeit: Die Diven- und Schauspielstudentinnen im kreativen Lager-Schauspielraum dominieren plötzlich die Unsicherheiten“ dominieren plötzlich die recht schrill werdenden Overtöne.

Die dichte Geplapper, die orchestralen Töne aus dem Proberaum sowie das schmatzende Geräusch der sich andauernd überschwänglich Begrüßenden („Serwas Puppi, Bussi!“) vereinen sich zu einem für eine Mensa auffällig prickelnden Sound –

neben dem das Essen (und Kaffee und Zigaretten) fast zur Nebensache verkommt. Trotzdem fällt die dicht beschriebene Tafel mit Menüvorschlägen und Grilltellern auf. Die gewählten Ruccola-Ravioli schüttet Mensa-Chefin Alice gleich selbst in den Kochtopf und wird sie netterweise wenig später auch an den Tisch servieren. Die im Menü (4,50 €) inkludierte Zwiebelsuppe ist gut weil klar und weißweinlastig. Die Qualität der dann folgenden Teigwaren erscheint auch nicht schlecht, leider verkümmert aber das gut gemeinte Olivenöl dazu in der kleinen Wasserlecke, in der die schlecht abgetropften Nudeln baden müssen.

Zudem im Angebot: Cevapcici, Wiener Schnitzel, Fischstäbchen und gebackener Camembert. Weniger schwer im Magen lägen die recht groß portionierten Salatteller (Balkan, Mozzarella oder Thunfisch auf Blattsalat, je 3,70 €). Sehr sympathisch und von Durstigen hoch frequentiert ist der Wasserkrug mit frischer Zitronenscheibe, aus dem man sich an der Bar kostenfrei einen (oder gleich mehrere) Becher voll schenken kann.

Aus dem Lichtkonzept der Musik-Mensa könnten die Innenarchitekten anderer Unis (wenn es diese gibt) einiges lernen: Beide Seitenwände des Raumes werden von gelben und roten Plexiglas-Platten mit darunter liegenden Leuchtarmen bedeckt, die die gesamte Mensa in ein angenehmes warmes Licht tauchen – fast naheliegender also, dass hier auch abseits später Nachtstunden eine reizvolle Fast-Clubatmosphäre herrscht.

Aber sorry, es bleibt vorerst dabei: Das Wasserbecken mit einsamen asiatischen Goldfischen im Eingangsbereich, der Plastikbaum mit Lichterketten (unter dessen Krone die Essenden auf Möbeln Marke „Gartengarnitur“ Platz finden) und die leise Radiomusik, die aus irgendeiner Ecke in den Grundriss der trauernden Studenten plätschert, sind einfach zu verlockend, um das hiermit geborene Klischee nicht zu strapazieren.

Putenspieß als Zähne-Zwischen-Kleber

Nun aber zum Essen: Die Architektur leitet den Hungernden automatisch durch einen kleinen Rundgang an allen Wärmehaltergeräten und deren Inhalt vorbei, denn nur so gelangt man vom Eingang zur Kassa (das ist verkaufstechnisch nicht unschlau, aber wir wollen nicht schon wieder...). Das Angebot ist breit, sowohl im fettig-fleischlichen Bereich (etwa Berner-Wurstel, 4,50 €) als auch im grünen Naherholungstopf (Salatbuffet um 2,60 €). Der gewählte Putenspieß (4,90 €) mit Letscho und Petersilie-Butterreis macht eine annehmbare Gesamtpartie. Und wenn man von der Präsenz der Karotte im Letscho absieht, die streng rezepttechnisch dort nichts verloren hat, schmeckt dieses erfrischend süß-sauer, vor allem als Begleitung zum – wie erwartet – leicht trockenen Putenspieß, der sich im Laufe des Nachmittags (ebenfalls wie erwartet) als Zähne-Zwischen-Kleber entpuppt. An der „okay“-Marke zieht das Gericht ob des souveränen Grillaromas aber problemlos vorbei – für den niedrigen Preis und die daher negative Erwartungshaltung darf sich auch das Tier am Teller insgesamt eine gute Pute nennen.

An der fischigen Front präsentiert sich die „skandinavische Fischpfanne“ (2,90 €) als sympathisches Mix-Gericht: Skandinavisch ist an dem Reisgericht im Paella-Stil mit Gemüse, Fisch und Meeresgetier eigentlich gar nichts – geografisch großzügig ließen sich aber auch Grönland-Shrimps als Dänen und folglich Skandinavier betrachten, womit das Gericht samt hinreichend korrekter Namensgebung das Urteil „gut“ erhält.

Fans des zuckrigen Finales werden das große Dessert-Angebot der Mensa zu schätzen wissen: Fünf verschiedene Versionen gibt es am Testtag, mit dabei ist eine „Himbeer-Sahne-Schnitte“ (Obers hätte man auch verstanden, aber okay) für 1,80 € sowie die süßen Adabais Vanille-Pudding und Tiramisu-Schnitte (das formstabile Pendant zum wabbeligen Original aus Italien, das wenig zur Massenproduktion taugt). So süß kann Einkaufszentrum-Kulinarik also sein...