

„Wenn man nicht kräftig ist, hier wird man's!“

Maik Goos ist stellvertretender Küchenleiter der Mensa Flensburg. Sein Tag beginnt um 7 Uhr und endet, wenn alles getan ist - so etwa um 14.30 Uhr

Flensburg/roh – „Hier sollen alle überleben“, sagt der 32-jährige gelernte Koch Maik Goos, stellvertretender Küchenleiter der Mensa Flensburg, zwinkernd. Sein Motto ist: So kochen, dass man auch selber hier essen möchte! Dafür stehen die Mensa-Farben Weiß und Grün.

Von 11:15 bis 14 Uhr treffen sich in der Mensa alle zum Mittagessen – egal, ob von FH oder Uni. Hier arbeiten unter der Küchenleitung von Siegfried Bentzinger insgesamt 28 Beschäftigte, die innerhalb von 12 Wochen 240 Gerichte anbieten.

Heute hat Goos das Kommando. Sein Tag beginnt um 7 Uhr, wenn die bade-wannengroßen Kessel eingheizt werden. Im Winter wird in diesen beispielsweise Erbsensuppe zubereitet, heute gibt es Hühnersuppentopf, dessen Menge – so wie bei allen Speisen – präzise kalkuliert wird.

Die Essensvorräte der Mensa Flensburg haben weit andere Dimensionen

als ein jeder es von zu Hause kennt: 20 Kilo Bohnen liegen für heute bereit; die Salz-Bottiche im Vorratsraum fassen gar bis zu 50 Kilo Biosalz, und in die Eimer mit Dr. Oetker-Pudding gehen fast 15 Kilo. Im Kühlraum werden nicht nur Kochzutaten, sondern auch gefrorene Essensproben von jedem Gericht des Tages gelagert. Wenn jemandem mal schlecht ist, kann er eine Mail an die Mensa schicken, um sich zu beschweren – für solche Fälle sind diese Proben.

Wasser rauscht, Metalldeckel scheppern, es brutzelt und dampft. „Kein Tag ist gleich“, sagt Goos. Heute gibt es einen pikanten Waldpilzauflauf mit Soße, der abgeschmeckt und mit Käse überbacken wird. Bei den Beilagen kann zwischen Petersilienkartoffeln, Curryreis, Farfalle-Nudeln, Bohngemüse und Bioblumenkohl gewählt werden – wenn das keine Vielfalt ist! Darüber hinaus werden 20 Bleche Seelachsfilet in

Backteig vorbereitet, das sind 160 Portionen. Zubereitet wird das Essen in einem Konvektomat, das ist ein Ofen in Großformat, in dem Riesen problemlos

ihr Mahl zubereiten könnten. Dieser Automat wird mit speziellen Reinigungsgeräten von selbst gereinigt – die moderne Technik hat Einzug gehalten.



Spaß bei der Arbeit: Maik Goos in der Mensa.

Foto: Rohwer

Goos pflügt angestrengt den einen Meter langen Umrührer, der an ein Paddel erinnert, durch die Waldpilzpfanne. Solch große Küchengeräte – dazu zählen auch der überdimensionale Pfannenwender, die Kippbratpfannen, die 30 bis 40 Liter – das sind 200 Portionen – fassen, der 1,80 Meter lange Schneebesen und die 250-Liter-Kessel für Grünkohl – seien im Großmarkt erhältlich, meint er. Die Pfanne, in der ein kleines Schwein bequem Platz fände – insgesamt fasst sie um die 10 bis 15 Kilo Gemüse – ist nicht ganz voll, „sonst würde die Speise auskühlen, da das Gemüse tief gefroren ist“, erklärt Goos. „Schwach ist hier keiner“, stellt er zufrieden fest: Bei der Arbeit wird täglich trainiert!

Was das beliebteste Essen bei den Studenten ist? „Hauptsache paniert“, meint Goos – deshalb auch der goldummantelte Fisch heute. Für die Fritteuse gibt es extra ein Haltbarkeitsmessgerät, um Frische je-

derzeit zu garantieren. Wie man die Nachfrage nach bestimmten Speisen steigert? „Das Angebot muss wechseln“, sagt Goos, der beobachtet hat, dass Gerichte, die es länger nicht mehr gab, besonders häufig gegessen werden.

Mit dem Rollwagen gelangt das Essen per Fahrstuhl zur Essensausgabe, wo es geordnet wird. Neben der regulären Essensausgabe gibt es heute noch eine Wok-Aktion, nämlich Geflügelpfanne „Wenig Fui“ an Butterreis und Chinakohl-Gurkensalat. „Wenn man nicht kräftig ist, hier wird man's!“, sagt Goos und zeigt auf den XXL-Mixer, der locker ein paar Kilo wiegt.

Um 14 Uhr muss Maik Goos gucken, was aufgehoben werden kann. So seien etwa Röhrennudeln stabil und könnten aufbewahrt werden, meint er. Wenn alles getan ist – so um 14:30 Uhr – hat Goos für heute seine Mission in der Küche erfüllt. Morgen wartet ein neuer „Fitness-Tag“ auf ihn.