

# Teigwaren und Thai-Curry

**Mit den Vorlieben und Ansprüchen der Gäste hat sich auch das Angebot der Mensen verändert. Doch was sind heute die Erfolgsrezepte für einen modern geführten Verpflegungsbetrieb an einer Hochschule? Und welche Philosophie vertreten die Mensachefs an der ETH und der Universität Zürich Zentrum?**

VON MARKUS BINDER

In dieser Geste steckt der ganze Stolz einer Mensachefin. Ester Mönch nimmt einen mit Vanille gefüllten Mohrenkopf vom Tisch und hält ihn hoch. «Sehen Sie, damit bringen wir etwas Fasnachtsstimmung in die ETH.» Auf der glänzenden Kugel sitzt ein Clown aus Zucker und lacht. «Das bringt Abwechslung in den Alltag, das macht doch Freude.»

Eine ähnliche Geste ein paar hundert Meter weiter an der Mensa der Universität. Alfred Kläger nimmt eine Orange in die Hand, drückt sie leicht, riecht daran und hält sie hoch. «Das ist eben eine ‹Tarocco›-Orange, dieser Geschmack ist unschlagbar.» Der Mensachef hat diese Orange extra für eine Aktionswoche eingekauft. Erst wollte man ihm andere Orangen liefern, aber Kläger insistierte, es müssten «Tarocco» sein, direkt aus Sizilien. «Niemand soll glauben, er könne mir auch andere Orangen liefern, weil er meint, das sei für eine Mensa noch immer gut genug.»

Trotz Tausenden Menüs täglich muss der Chef oder die Chefin es immer noch etwas besser machen wollen, die Ansprüche trotz strenger Kalkulation und Massenbetrieb hochhalten. Der Stolz gehört zum Mensachef, und wehe, wer ihn verletzt. Als Heinz Witschi, der 18-Punkte-Koch aus Unterengstringen, letzten Dezember in der «Schweizer Familie» in einem Interview sagte, im Flugzeug solle man nicht essen, weil der Bratdunst am Blechdeckel kondensiere und es deshalb stinke «wie in einer Mensa», griff Kläger in die Tasten. «Ich wünschte mir, dass Herr Witschi einmal von seinem Turm heruntersteigt, um sich in einer Mensa

umzusehen», schrieb Kläger in seinem Leserbrief und bat den Gastrostar um mehr Respekt für die anderen Gastronomen. Witschi kocht über Mittag ein paar Dutzend Menüs, Klägers Köche rund 1500.

Auch Ester Mönch hat schon Herzblut vergossen. Nach der Servicelehre und der Hotelfachschule in Luzern konnte sie in ihrem ersten grossen Job für die UBS das «Culinarium» in Zug eröffnen. Sie war enthusiastisch. Aber kaum war es aufgegangen, wurde es wegen bankinterner Reorganisation wieder geschlossen. «Das war eine harte Erfahrung.» Vor allem, dass sie die Schliessung gegenüber ihren Mitarbeitern drei Monate geheim halten musste, sei ihr schwer gefallen. Verletzter Stolz macht vorsichtig; nach der Schliessung wollte Mönch nicht mehr Betriebsleiterin sein. Sie wollte erst mal wieder in die Schule und später weitersehen.

Aber dann traf das Angebot der SV-Service AG ein, und sie sagte zu. «Zuerst wollte ich nicht, aber jetzt ist es gut so, denn an der ETH habe ich erst gemerkt, was ich kann.» Seit knapp zwei Jahren führt die 32-Jährige, die bereits ihr halbes Leben in der Gastro-Branche verbracht hat, den mit 72 Stellen – verteilt auf 100 Leute aus 19 Nationen – grössten Betrieb des SV-Service in der Schweiz. 3500 Menüs werden während des Semesters täglich geschöpft.

*Frau Mönch, was hat sich an der ETH-Mensa unter Ihrer Leitung verändert?*

«Ich habe versucht, im Kleinen punktuell etwas zu verändern. Die Essensausgabe habe ich neu übersichtlicher und mit Farben beschriftet. Auch habe ich die Arbeitsplätze unter die Lupe genommen und einige ergonomischer gestaltet.»

*Zum Beispiel?*

«Wir haben zum Beispiel ein Lavabo angehoben, damit man sich nicht mehr so bücken muss.»

*Was gibt es für zukünftige Projekte?*

«In der Haupthalle der ETH ist eine Kaffeebar mit speziellen Kaffeemaschinen eingerichtet worden. Das entspricht einem Bedürfnis unserer Gäste. Wir wollen auch in der Cafeteria eine zweite Capuccinoma-

Markus Binder ist Historiker und freier Journalist.



Bild: ZVG

«Ich freue mich, wenn meine Mitarbeiter zufrieden sind, denn dann sind es auch meine Gäste», lautet das Credo von Ester Mönch, der Mensachefin an der ETH Zentrum.



Bild: Michael Notter

«Unsere Gäste sollen alles bekommen, was auch ich als Gast schätze», sagt Alfred Kläger, der Mensaleiter an der Universität Zürich Zentrum.



Bilder: Christoph Schumacher

Kost und Kommunikation: Im Bauch der Alma Mater lässt sich gut verweilen.

schine anschaffen, weil immer mehr Capucino verlangt wird. Vor der Cafeteria soll zudem für die Studierenden ein Wasserhahn installiert werden.»

*Und grössere Veränderungen, wie sie momentan mit dem Umbau des Mensgebäudes an der Universität entstehen?*

«Das liegt für uns im Moment nicht drin. Ich hätte auch gerne etwas mehr Farbe ins düstere Braun der Cafeteria gebracht, aber die ETH hat abgewunken.

*Was ist Ihre Philosophie als Mensa-Chefin?*

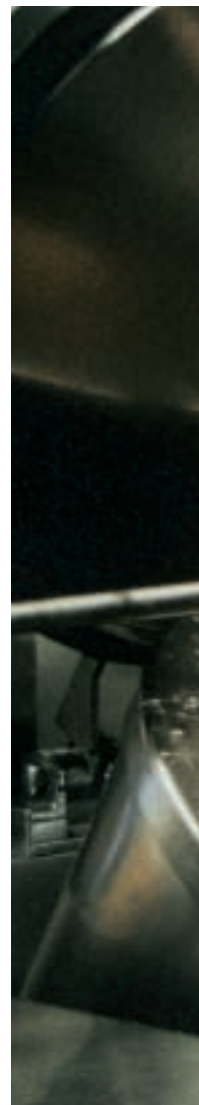
«Ich freue mich, wenn meine Mitarbeiter zufrieden sind, denn dann sind es auch mei-

ne Gäste. Ein guter Mitarbeiterstab ist das Wertvollste für eine Chefin. Deshalb ist es auch wichtig, dass man faule Äpfel schnell aus dem Team entfernt.»

*Und was ist ihr Ziel?*

«Wir möchten den guten Ruf der ETH-Mensa behalten. Unsere Gäste sollen den Plausch haben, aber dafür nicht mehr bezahlen müssen. Preisstabilität ist ganz wichtig, aber auch das langfristige Überleben.»

**Seit fünf Jahren** leitet Alfred Kläger die Mensa der Universität Zürich Zentrum mit zurzeit 33 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Nach dem Umbau des Mensa-





gebäudes, der im September dieses Jahres abgeschlossen sein wird, werden es mehr sein. Der heute 53-jährige Vater zweier erwachsener Kinder lernte bei der Swissair-Catering und in Grandhotels. Danach war er in Genf tätig und schloss nebenbei die Handelsschule ab.

Später arbeitete Kläger während eineinhalb Jahren in Südafrika, anschliessend absolvierte er die Hotelfachschule Belvoir in Zürich. 16 Jahre lang hat er die Personalrestaurants der «Oerlikon Bühle» geleitet, bevor er Betriebsleiter der Mensa Polyterrasse an der ETH wurde. Nach sieben Jahren wechselte er an die Universität, mit einem kurzen Zwischenspiel im

«Palavriön» von Mövenpick. Über den Wechsel von der ETH zur Universität will er nichts sagen. «Unstimmigkeiten» eben, verletzter Gastronomenstolz. Er drückt mir die Orange in die Hand und führt mich aus dem Lichthof zur Baustelle, wo die zwei neuen Mensen entstehen.

*Herr Kläger, was hat sich an der Universitätsmensa unter Ihrer Leitung verändert?*

«Als ich an die Universität kam, stand der Gast nicht im Mittelpunkt. Das habe ich geändert. Ich habe zum Beispiel alle Verbotstafeln entfernt. Mir als Gast

«Pasta, Pasta, Pasta»:  
Die Lust auf Teigwaren ist bei den Mensagästen ungebrochen.

muss niemand sagen, was ich alles muss oder nicht darf.»

*Das hat gereicht?*

«Es ist eine Einstellungssache und braucht Zeit, aber ich schöpfe nun seit Jahren über Mittag Pasta. So spüre ich die Gäste und kann ihre Anliegen entgegennehmen.»

*Was sind Ihre Ziele als Mensachef?*

«Die Mensa muss ein Treffpunkt sein, wo alle gerne hingehen. Unsere Gäste sollen alles bekommen, was auch ich als Gast schätze.»

*Ist das Ihr kulinarischer Imperativ?*

«Ja, unsere Gäste müssen spüren, dass wir Freude haben, wenn sie kommen. Das klingt vielleicht etwas eigenartig, ist aber wahr. Jedes Jahr verteilen wir rund zwei Tonnen geriebenen Parmesan. Das macht uns nicht ärmer, aber die Gäste glücklich.»

**Der Parmesanberg** ist in den letzten Jahren gewachsen. «Pasta, Pasta, alle wollen Pasta», meint Sharon Fisch, Rondell-Managerin im Lichthof des Kollegiengebäudes der Universität, zu den Vorlieben ihrer Gäste. Das gilt auch für die ETH. «Teigwaren sind gefragt, Pommes frites auch.» Für Ester Mönch ist klar, dass nun die McDonald-Generation am Studieren ist. «Schni-Po wäre jeden Tag ein Renner. Und wird es als Menü 1 angeboten, kann ich das Bio-Menü vergessen.» Dagegen hat sie zwar nichts, aber es wäre ihr auch recht, mehr Lauch an einer Cremesauce oder mehr Voressen zubereiten zu können, denn darin steckt für sie Esskultur.

Es gibt aber nicht nur den Trend zur Fast-Food-Kultur à la McDonalds. Beim Publikum ist zugleich eine verstärkte Individualisierung des Essverhaltens festzustellen. Darauf reagieren auch die Mensabetreiber. An der Universität kann man den Reis vom Menü 1 mit der Sauce vom Menü 2 kombinieren oder sich aus Dutzenden Salaten einen Teller zusammenstellen. In der umgebauten Mensa wird die Komponentenwahl noch stärker ausgebaut und der Gästeraum noch grösser werden, damit man an jedem Buffet auswählen kann. Zudem sind Spe-

zialitätenmenüs und kulinarische Ereigniswochen geplant.

An der ETH ist zwar die Komponentenwahl beschränkt, dafür die Menüauswahl grösser; neben dem Vegi-Menü wird auch ein Bio-Menü angeboten. Zudem gibt es für alle jene, welche Abwechslung suchen, die Clausiusbar, die ausschliesslich der asiatischen Küche verpflichtet ist – vom Chop-suey bis zum Thai-Curry.

Noch vor 15 Jahren sind solche Angebote auf wenig Gegenliebe gestossen. 1987 stand im Jahresbericht der Universität, dass sich leider erst wenige Besucher der Mensa mit modernen Ernährungsmethoden anfreunden könnten.

**Die beiden Mensen** ähneln sich in vielem. In beiden Küchen sind die Töpfe so gross, dass man ein ganzes Schwein darin kochen könnte. Und über Mittag wird es hektisch, vor der Essensausgabe eng. «Es war schon verdammt eng, als ich studiert habe», erinnert sich Geschichtspräsident Roger Sablonier. Das war in den 1960er-Jahren, als die Mensa an der Universität wie heute im Lichthof untergebracht war und sich die ETH-Mensa noch nicht unter der Polyterrasse befand. Die Studierenden haben sich die Treppe hoch gestaut, wegen der schlechten Lüftung stets mit der Küchenabluft in der Nase. An der ETH wurden Ende der 1960er-Jahre die Studierenden aufgefordert, die Sitzplätze nicht unnötig besetzt zu halten, «um die Rotation zu beschleunigen», wie es ingenieursprachlich korrekt in einem Jahresbericht heisst.

1977, als es die Polyterrasse bereits gab, beschloss die Mensakommission der ETH sogar, die Studierenden aufzufordern, «die Mensa wenn möglich von 11.45 bis 12.30 Uhr zu meiden». Den Gästen, also Leuten von ausserhalb der Universität, wurde der Zutritt zwar nicht verboten, aber es wurde ihnen davon abgeraten. Heute heissen auch die Studierenden Gäste. Und den beiden Mensa-Chefs sind sie mit ihren individuellen Bedürfnissen nach Bio, Pasta und Capuccino willkommen.

