

Mensa der FernUni: Über 400 Wunschgerichte für den Sommer!

Die FernUni Hagen startet die Aktion „Wünsch dir was“ in der Mensa. Über 400 Wunschgerichte bis zu den Sommerferien!

Hagen, Deutschland - Die Mensa der FernUniversität Hagen hat mit ihrer Aktion „Wünsch dir was“ in den ersten zwei Wochen über 400 Vorschläge für Wunschgerichte erhalten. Die Aktion, die bis zu den Sommerferien läuft, erfreut sich einer enormen Resonanz. Mensa-Betreiberin Alina Dickhut und ihr Team sind von der hohen Teilnahme positiv überrascht. Jede Woche wird ein Wunschgericht aus den eingereichten Vorschlägen anstelle des regulären Angebots serviert. Aktuell steht Currywurst mit Pommes auf dem Speiseplan, während in der ersten Woche Bandnudeln mit Spinat und Fetakäse serviert wurden. Nächste Woche wird Spaghetti Bolognese angeboten.

Doch nicht alle Vorschläge sind für eine Großküche umsetzbar; aufwändige Desserts und Sushi sind beispielsweise nicht realisierbar. Einige der gefragten Gerichte, wie Flammkuchen und Crêpes, sollen im benachbarten FernUni-Café angeboten werden. Für die interessierten Studierenden besteht zudem die Möglichkeit, sich per E-Mail informieren zu lassen, wann ihr Wunschgericht serviert wird.

Beliebte Gerichte und Trendwende

Die Aktion hat eine Liste der acht meist gewünschten Gerichte hervorgebracht, die auf die Trends in der Esskultur hinweisen:

- Fisch
- Currywurst
- Schnitzel/Döner
- Mehr Gemüsebeilagen
- Eintöpfe und Suppen
- Weniger frittierte Rezepte (z.B. Hähnchen pur)
- Vegane Gerichte (z.B. vegane Lasagne)
- Desserts (z.B. Tiramisu, Pfannkuchen, Crêpes)

Täglich werden rund 30 Wunschzettel eingeworfen, was den großen Hunger auf mehr Vielfalt und Anpassungsfähigkeit in der Mensa zeigt. Die Umsetzung der Wünsche wird über den Sommer hinweg fortgesetzt.

Nachhaltigkeit als gemeinsames Anliegen

Das Bewusstsein für Ernährung und Nachhaltigkeit nimmt auch in anderen Hochschulmensen zu. Das **Studentenwerk Leipzig** hat beispielsweise im Januar 2025 während des Veganuary rein pflanzliche Mittagessen, vegane Backwaren und zahlreiche vegane Aktionsgerichte angeboten. Eine besondere Initiative, der Regio-Teller, setzt auf Zutaten von Produzenten aus einem Umkreis von etwa 100 Kilometern um Leipzig, um kurze Transportwege zu garantieren und regionale Hersteller zu unterstützen. Diese Maßnahmen fördern nicht nur die Nachhaltigkeit, sondern sorgen auch für qualitativ hochwertige und frische Speisen.

Darüber hinaus haben das Studentenwerk Schleswig-Holstein und andere Einrichtungen Pfandsysteme für Mehrweggeschirr eingeführt. In allen Mensen sind Pfandbecher und -schalen erhältlich, um Abfall zu reduzieren. Außerdem können Gäste ihr eigenes Geschirr mitbringen und befüllen lassen. Dies sind Schritte in Richtung einer Zero Waste -Mentalität, die auch die Lebensmittelverschwendung bekämpfen soll. Unvermeidbare Speisereste werden in Biogasanlagen zur Stromerzeugung verwendet oder an Foodsharing-Vereine abgegeben.

Die Mensakulturen an den Hochschulen zeigen somit nicht nur auf, dass das Bedürfnis nach individuellen Essensangeboten wächst, sondern auch, dass das Thema Nachhaltigkeit ein zentrales Anliegen in der öffentlichen Verpflegung spielt.

Details	
Ort	Hagen, Deutschland
Quellen	• www.fernuni-hagen.de • www.studentenwerk-leipzig.de • studentenwerk.sh

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net