Technisch top aufgestellt

Multifunktionale intelligente Systeme revolutionieren die Mensaküche auf den Lahnbergen in Marburg. 350.000 Euro kosteten die neun Profigeräte und garantieren jetzt qualitativ hochwertiges Kochen in wesentlich kürzerer Zeit.

Wir müssen umdenken“, erklärt Edwin Henkel, Leiter der Mensa auf den Lahnbergen und seit 35 Jahren Koch beim Studentenwerk Marburg. Vor knapp zwei Jahren hat die neue Technik Einzug gehalten. Seither optimieren Prozesssteuerung und klar strukturierte Abläufe den gesamten Mensabetrieb. Durch die Umstellung der Energieversorgung von Heißdampf 110°C auf Elektro wurde die Neuanschaffung der Großküchentechnik notwendig. Nach Ausschreibung der Maßnahme durch die Philipps-Universität Marburg erhielten die Kücheneinrichter Gebr. Hardt in Herborn den Zuschlag für die Planung und Einrichtung der neuen Geräte.

Edwin Henkel (l.) und Martin Baumgarten haben gut lachen. Mit der neuen Küchenausstattung ist Kochen ein Vergnügen.

Martin Baumgarten, Leiter der Hochschulgastronomie des Studentenwerks Marburg, erklärt, warum man sich für „Sortenreinheit“ bei den Neuanschaffungen und für MKN entschieden hat: „Es bringt nichts, einen Gerätepark von zig verschiedenen Herstellern in einer Küche zu installieren. Sind diese noch dazu keine Premiumprodukte, läuft man bei Wartungsfragen den Technikern und Herstellern nur hinterher. Billiganbieter aufseiten der Küchenplanung bringen ebenso nur Ärger mit sich. Was nützt es, dass ein Kücheneinrichter um unter dem Investitionsniveau zu bleiben, veraltete Technik und keine Qualitätsprodukte anbietet, und diese nicht halten, was auf dem Werbeprospekt steht?“ Klare Worte, die eines deutlich machen: „Küche ist nicht gleich Küche.“ Die Küchentechnik muss exakt auf die Bedürfnisse des Kunden abgestimmt sein. Und Qualität zahlt sich immer aus. Scheinbar

Fotos: Petra Pettmann

Mensa Lahnberge

Studentenwerk	Marburg
Gastronomie	Martin Baumgarten (Leiter)
Küchenchef	Edwin Henkel
Essen Mensa	1.700 täglich (Kapazität liegt bei 3.000)
Umbauzeit	21. Dezember 2013 bis 6. Januar 2014
Investition	ca. 350.000 €
Küchenpersonal	4 Vollzeit, 2 Azubi, 24 Teilzeit
Kücheneinrichter	Gebr. Hardt Großküchen und Spültechnik GmbH, Herborn
Hersteller	MKN, Wolfenbüttel

günstig eingekaufte Geräte entpuppen sich im täglichen Einsatz als ineffektive Energiefresser, die im Preis-Leistungs-Verhältnis dann doch weit teurer sind als gedacht.

Der Einbau der neuen Geräte geschah in kürzester Zeit. Dies hat besonders Martin Baumgarten begeistert: „In der Zeit vom 21. Dezember 2013 bis zum 6. Januar 2014 haben wir bei laufendem Betrieb den Boden neu aufgebaut, Leitungen gelegt, die Profigeräte installiert, sodass Edwin Henkel zum Jahresstart in seiner Mensa bereits loslegen konnte. Dank Gebr. Hardt, die die Kücheneinrichtung und den Einbau fachkundig betreut haben, lief der Einbau reibungslos ab. Eine Hotline zum Hersteller und zum Kücheneinrichter gewährleisten uns die nötige Sicherheit und schnelle Hilfe."

Die Vorteile der neuen Geräte? Schnelle Ankochzeiten, punktgenaues Produzieren und Nachtgaren. Entspannte Produktionsprozesse entlasten und erfreuen das Küchenteam, das qualitativ hohe Kochergebnis überzeugt und begeistert den Tischgast. Hinzu kommen Zeitersparnis, Energieeffizienz und reduzierte Personalkosten. Musste früher bereits um 9 Uhr der Druckgarkessel eingeschaltet werden, so reicht es heute, wenn der Koch um 10 Uhr mit der Speisenproduktion beginnt. (Musste Pudding etwa einen Tag vorher gekocht und über Nacht abgekühlt werden, geschieht der Kochprozess samt Kühlung dank neuem Rückkühlrührwerkkessel in weniger als einer Stunde.) Täglich werden an die 1.200 Essen für die Studierenden und Angestellten der Philips-Universität auf den Lahnbergen produziert. Dazu das Essen für zwei Cafeterien, den Eventbereich und das

Kochen für verschiedene Betriebstypen.

fahrende „Wohnmobil", wie Henkel lachend das mobile Mensa-Mobil nennt, welches entlegene Fakultäten täglich mit Snacks, Suppe, Schnitzel und Frikadellen versorgt. „Wir sind die Einzigen, die so etwas machen", freut er sich.

Mit seinem vierköpfigen Köcheteam, zwei Auszubildenden und insgesamt 30 Voll- und Teilzeitkräften managt er die Großküche seit Jahren. Das Team ist eingespielt. Die Abläufe sind gelernt. Nur die Chancen und Möglichkeiten der neuen Geräte müssen nun neu „gelernt" werden. Eine Schulung durch Hersteller und Küchen-

Gut aufgestellt – die Küchenmannschaft. Die Mensa Lahnberge serviert ihren Studierenden täglich ein buntes Spektrum von vegetarisch/vegan bis zur Currywurst.

einrichter ermöglichte das langsame Herantasten an die neue Touchscreen-Generation der Profikochtechnik. „Das ist schon eine Umstellung, die Zeit braucht“, weiß Henkel aus der täglichen Erfahrung. Doch hat man erst einmal die Möglichkeiten begriffen und verinnerlicht, weiß man die modernen Küchenhelfer richtig zu schätzen.

So sagt Küchenhilfe Anita Kraus: „Musste ich früher den Pudding immer einen Tag vorher kochen und über Nacht herunterkühlen, so reichen heute wenige Minuten im elektrischen Rückkühlrührwerkkessel, und alles ist gradgenau heruntergekühlt. Das Rührwerk ermöglicht es bestens, Kartoffelbrei, Saucen und Süßspeisen herzustellen und man muss nicht andauernd am Topf stehen, um zu sehen, wie weit die Speise ist.“ Kochen und Herunterkühlen ist durch Antippen des Touchscreens,

Erst Kochen und dann herunterkühlen.

der selbsterklärende Piktogramme zeigt, kinderleicht.

Egal ob man kochen, braten, oder dämpfen will, alles lässt sich menügesteuert und schnell eingeben und exakt steuern. Vorgefertigte Programme erleichtern die tägliche Arbeit. Der Koch kann trotzdem jederzeit in den Kochprozess eingreifen und bestimmen, ob er den Ablauf anders steuern möchte. Drei separat steuerbare Heizzonen ermöglichen die optimale Hitzezufuhr fürs Produkt.

Dank der Nachtgarfunktion wird Fleisch schön weich und trotzdem schnittfest. Das freut Küchenchef Henkel am allermeisten. Abends bereitet er alles vor und freut sich morgens riesig, wenn ganz ohne sein Zutun die Speise auf den Punkt gegart ist. „Alles ist einfacher geworden“, betont er zufrieden. „Die Küche ist für 3.000 Essen täglich ausgelegt. Bei einer möglichen Produktionserhöhung braucht man klare Abläufe und hinterlegte Rezepturen, um bei gleichem Personalstamm alles handeln zu können.“ Die neue Technik sorgt trotz gesteigerten Produktionsmengen sogar noch für entspanntes Arbeiten.

„Energieeffizienz“ ist heute ein wichtiges Thema. Klar brauchen Elektrogeräte mehr Strom, als es die alten Druckheizkraftwerkkessel benötigten. Doch diese Technologie war gefährlich und gnadenlos überholt. Das MKN Beheizungssystem Vapro sorgt für schnelle Ankochzeiten. Die Geräte müssen oft nur noch ein Drittel der Zeit am Netz hängen wie ihre Vorgän-

Küchentechnik

- El. Rückkühlrührwerkskessel 150 l
- 2 Rechteckkochkessel Gr. 2, 195 l.
- 2 Kochkessel 100 l
- 1 Rechteckkochkessel 500 l
- 1 FlexiChef Gr. 3, 150 l mit Reinigungssystem
- 1 FlexiChef Team 3/3 Tiegel jeweils 150 l mit Reinigungssystem

Täglich werden bis zu 1.700 Essen verkauft. Im Fokus steht ein regional-saisonales Speisenangebot. Produkte aus Hessen haben den Vorzug.

ger in der Mensaküche. Gulasch braucht beispielsweise rund 150 Minuten bei normalem drucklosen Garen, mit einer herkömmlichen Druckgarbraissiere noch 90 Minuten und jetzt nur noch 45 Minuten! Durch das Team-Gerät mit einer Schaltzentrale und zwei Flexi Chefs spart man bares Geld und hat alles besser im Griff. Selbst die Reinigung spart Zeit. Ganze zwei Minuten braucht es, um zwischen zwei Kochprozessen mit klarem Wasser zwischenzureinigen. Optimierte Arbeitsprozesse können gespeichert und so hinterlegt werden. Die gesetzlich geforderte Allergenkennzeichnungspflicht bringt es mit sich, dass der Kochprozess lückenlos hinterlegt sein muss. Kochen nach festen Rezepturen wird also unumgänglich. Die Mensa plant deshalb auch ein Speisenleitsystem, welches mehr Transparenz für den Verbraucher, sprich den Studierenden, bringt.

Ein „regional-saisonales Speisenangebot“ ist dem Leiter der Hochschulgastronomie wichtiger als Bio. Der Einkauf erfolgt bewusst. Produkte aus Hessen haben den Vorzug. Das wollen auch die Studierenden so, wie eine gemeinsame Umfrage von Studentenwerk und AStA ergab. „Mensa vital“ ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Speisenkonzept für Menschen, die sich körperlich wenig, dafür aber geistig sehr aktiv betätigen und die meiste Zeit des Arbeitstages am Schreibtisch verbringen, hat das Studentenwerk seit rund zwei Jahren im Angebot – die Nachfrage steigt stetig. Mittwochs gibt es ein veganes Essen – ein Trend, der ebenfalls anhält. Bei

Klassiker wie Schnitzel und Currywurst bleiben der Renner.

Studierenden außerdem beliebt sind Speisen mit Huhn, vorneweg die halben Hähnchen. „Mediziner essen gerne Fleisch“, sagt Henkel lachend. Die Mensa in der Altstadt von Marburg beherbergt hingegen die Geisteswissenschaften mit einem Frauenanteil von über 60 Prozent. Dort herrschen vegetarische, fettarme Produkte vor. „Oben auf dem Berg gibt es auch Deftiges. Schnitzel und Pommes und die gute alte Currywurst sind immer die Renner. Henkel experimentiert nun und probiert, was mit den neuen Geräten so alles geht. „Der Speisenplan ist ja für unten und oben gleich, doch wir hier oben haben die neuere Profiküchentechnik und können ganz anders produzieren.“ *Petra Pettmann*