

Aufruf zum Mensa-Takeover in Stralsund

Rezeptwettbewerb der Hochschule Stralsund und des Studierendenwerks Greifswald – Studierende kochen in der Mensa für ihre Kommiliton*innen.

Ein gesamtheitlicher Blick auf ein gesundes Studienangebot und Campusleben – Das will das [studentische Gesundheitsmanagement](#) der [Hochschule Stralsund](#) (HOST), ob mit Angeboten zur Prävention von Stress sowie Fitness oder eben Ernährung. Die Mensa der HOST, geführt vom [Studierendenwerk Greifswald](#), ist dafür ein sehr guter Partner. Mit täglich vegetarischen und veganen Gerichten, guten Kennzeichnungen und einer Ökotrophologin und Nachhaltigkeitsbeauftragten, die das Angebot monitort und mitgestaltet, gibt es ein großes Bewusstsein für das Thema Gesundheit. Mit dem neuesten gemeinsamen Projekt setzen beide Partner auf Partizipation und entwickeln sich weiter. An der Hochschule Stralsund läuft vom 24. März bis zum 21. April ein Rezeptwettbewerb für alle HOST-Studierenden. Ein Komitee wird aus den Einreichungen die sechs besten Rezepte für Hauptgerichte auswählen. Die Gewinner*innen werden vom 20. bis 22. Mai mit dem Mensa-Team für ihre Kommiliton*innen kochen.

„Wir möchten mit diesem Projekt, dass die Studierenden mitwirken können und auch eine Inspiration geben, was sie sich für das Angebot wünschen, zum Beispiel Vielfalt bei veganen Gerichten“, erklärt Diana Galieva vom studentischen Gesundheitsmanagement der Hochschule Stralsund, „wir hoffen, dass unsere Idee gut ankommt und sich viele beteiligen, auch internationale Studierende, die vielleicht auch nochmal andere Rezepte einbringen“.

Die Rezepte, die eingereicht werden, sollten ausschließlich vegan oder vegetarisch sein, um nicht nur besonders gesund, sondern auch besonders nachhaltig zu sein. Sie sollen ohne Marken- oder Fertigprodukte und ohne Alkohol zubereitet werden können und großküchentauglich sein – so wäre beispielsweise Kresse eine mögliche Zutat, Safran aber wegen des Preises eher nicht. „Wir möchten die Studierenden auffordern, auch Regionalität und Saisonalität mitzudenken“, erklärt Thea Schäpe, Ökotrophologin und Nachhaltigkeitsbeauftragte beim Studierendenwerk Greifswald, „denn diese Themen bedeuten auch Nachhaltigkeit. Wir möchten die Aufmerksamkeit darauf lenken“.

Die Gewinner*innen des Mensa-Takeovers im Mai in Stralsund werden durch ein Online-Voting der Mensa-Gäste ermittelt. Drei Gerichte werden danach in den festen Speiseplan der Mensa übernommen. Zudem winken den Gewinner*innen Preise der Hochschule und des Partners der Aktion, der Techniker Krankenkasse, die am Gesundheitstag der Hochschule Stralsund am 3. Juni übergeben werden.

„Hat dieses Konzept des Rezeptwettbewerbs und Mensa-Takeovers Erfolg, haben wir vielleicht ein neues wiederkehrendes Format gefunden, das auch in unseren anderen Mensen in Greifswald und Neubrandenburg laufen könnte“, erklärt Thea Schäpe.

Das studentische Gesundheitsmanagement

Seit 2023 gibt es das studentische Gesundheitsmanagement „gesunde Hochschule“ (SGM) an der Hochschule Stralsund. Das SGM arbeitet mit Steuerungsgremien, in denen Studierenden-, Mitarbeitenden- und Professor*innenschaft sowie auch der Kanzler der HOST vertreten sind. Dabei steht die Förderung gesunder Studienbedingungen im Fokus. Partner, und auch in den Gremien vertreten, ist die Techniker Krankenkasse. Dieses Angebot des SGM soll mit Projekten wie dem Rezeptwettbewerb sichtbar werden.