



---

## **ABSTRACT**

### **„Mit ohne“ Tier – aus der Praxis der veganen Küche in den Mensen des Hamburger Studierendenwerks**

*Dipl. oec. troph. Frauke Richter, Referentin für Qualitätsmanagement, Studierendenwerk Hamburg, AöR Hochschulgastronomie*

*Dirk Gödecke, Koch und Produktionsleiter, Mensa Philosophenturm*

Das Studierendenwerk Hamburg ist einer der größten Gemeinschaftsverpfleger Norddeutschlands. In insgesamt 13 Mensen und 20 Cafés, verteilt über das gesamte Stadtgebiet Hamburgs, werden mehr als 23 000 Gäste pro Tag bedient.

Von Currywurst bis Quinoa – wir decken ein breites Angebotsspektrum ab und legen dabei großen Wert auf eine hohe Qualität zu einem günstigen Preis. Der Studierendenpreis für ein Gericht des Speiseplans reicht von 1,30 € bis 4,95 €.

Mit 37 900 Portionen lag im Jahr 2014 der Klassiker „Currywurst“ an der Spitze der Beliebtheitsskala, aber auch vegetarische Gerichte (z. B. 19 300 Portionen Falafel) sind ernsthafte Verfolger im Ranking der TOP-Seller.

Die Angebotsgestaltung in unseren Mensen orientiert sich an verschiedenen Kriterien, wie z. B. Kundenwünschen und Abwechslungsreichtum. Unsere Zielsetzung ist es, das Angebot so zu gestalten, dass es der großen Mehrheit von Kunden, aber auch kleineren Zielgruppen gerecht wird. Vegetarische Gerichte haben im breit gefächerten Angebot des Studierendenwerks Hamburg Tradition. Der Kundenanspruch hinsichtlich der vegetarischen/veganen Verpflegung ist in den letzten Jahren gewachsen. Die Studierenden möchten eine große Auswahl an frischen, leckeren, gesunden Produkten mit gutem Gewissen, dabei gilt jedoch größtenteils die Devise: gegessen wird, was gut aussieht, gut schmeckt und nicht entsprechend der Deklaration.

Journalistenseminar der  
Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.  
**Vegetarisch und vegan –  
Nur ein Trend?**  
am 16. und 17. November 2015  
im Gästehaus der Universität Hamburg

---

Ohne Tier – die attraktive vegetarische/vegane Küche lebt nicht von einem Weglassen, sondern von einem Mehr an Kreativität und erfordert in der klassischen Küche ein Umdenken. Deshalb ist die vegetarische, aber insbesondere auch die vegane Küche, ein spannendes Betätigungsfeld für Köche. Denn dieses Angebot erfordert ein „Mehr“ an Kreativität und Produktvielfalt. Neue Produkte wie Chia-Samen, Lupinen, Quinoa erfordern größere Fachkenntnisse und machen Spaß.

Dirk Gödecke ist Koch und Produktionsleiter der Mensa Philosophenturm. Sein persönliches Interesse ist die vegetarische und vegane Küche. Er hat viele neue vegetarische und vegane Gerichte für die Mensen entwickelt.

Frauke Richter ist Diplom-Ökotrophologin, Referentin für Qualitätsmanagement und in dieser Funktion für die Weiterentwicklung des Speisenangebots zuständig.

**Dipl. oec. troph. Frauke Richter**  
Referentin für Qualitätsmanagement  
Studierendenwerk Hamburg AöR  
Hochschulgastronomie  
Von-Melle-Park 2  
20146 Hamburg  
frauke.richter@Studierendenwerk-Hamburg.de