

Das "Optimahl": Dry Aged Beef in der Mensa



Foto: Moritz Leick

Studierende der Fachhochschule Düsseldorf haben zum "Optimahl" eingeladen, einem Abend rund ums Thema nachhaltige Ernährung. Die Gäste kommen neben vorzüglichem Essen und erstklassigen Weinen in den Genuss von Kabarett, Performances und wissenschaftlichen Beiträgen. Wir waren dabei und werden den Abend nicht so schnell vergessen.

Die Mensa auf dem Düsseldorfer Campus Süd hat sich schick gemacht an diesem Mittwochabend. In der Vorhalle wartet eine elegant eingedeckte Tafel und die ersten Gäste stoßen mit Sekt, Gin Tonic und Apfelsaft in Bio-Qualität an. Es werden letzte Vorbereitungen getroffen, bevor es offiziell losgeht. Die vergangenen Tage waren stressig für die Organisatoren und man sieht ihnen an, dass sie es kaum erwarten können, endlich loszulegen.

Die Studierenden aus den Fachbereichen Design und Wirtschaft der FH Düsseldorf sind nach monatelanger Arbeit ans Ziel gekommen – im Rahmen eines Projektseminars haben sie sich in diesem Semester mit nachhaltiger Ernährung beschäftigt und das "Optimahl" geplant. Trockene Fakten und öde PowerPoint-Präsentationen haben dabei keine Rolle gespielt. Unter Anleitung der Professoren Wilfried Korfmacher und Dr. Rolf Nagel haben sich die Studierenden das komplexe Thema quasi auf der Zunge zergehen lassen und sind kreativ geworden.

Im Mittelpunkt steht dabei natürlich das Essen. In Zusammenarbeit mit dem Gastro-Team des Studentenwerks und dank der Unterstützung zahlreicher Sponsoren haben die Studierenden ein Menü kreiert, das einem Top-Restaurant alle Ehre machen würde. Einem delikaten Salat von Babyspinat mit Kräutern und essbaren Blüten folgen da zartes Dry Aged Rinderfilet und Wildgarnelen. Zwischendurch nippen die Gäste am Hulk, einem aromatischen Smoothie mit Gurke und grünem Tabasco.

Die einzelnen Gänge werden von künstlerischen und informativen Beiträgen zum Thema Ernährung und Nachhaltigkeit begleitet. Wie viel kreatives Herzblut in das Ganze geflossen ist, sieht man allein am sogenannten Speisekartenspiel: Jedem Gast wird zu Beginn des Abends eine Box mit Infokarten ausgehändigt, die uns durch den Abend führen werden.

Das "Optimah!": Dry Aged Beef in der Mensa



Das Programm verspricht Infotainment deluxe. Wir erfahren mehr über Brot, die Wunderkräfte grüner Smoothies und genormtes Gemüse. Letzteres wird in der Veggie-Freak-Show thematisiert. Der Normenzwang führt zu Verschwendung: Viele Lebensmittel kommen nie in den Handel, sondern werden sofort vernichtet, weil sie zu „hässlich“ sind. Wie wenig Norm-Ästhetik mit Geschmack zu tun hat, merken wir schnell. Uns wird während des Beitrags ein köstliches Gemüseallerlei mit pochierem Ei serviert – dass die Zucchini und Paprika es niemals ins Supermarktregal geschafft hätten, schmeckt man ihnen gar nicht an.



Foto: Moritz Leick

Amüsant wird es dann, als ein Huhn über das „Ei Phon“ über sein Leben im Hühnerstall berichtet und in einem kabarettistischen Beitrag ein Veganer, ein Fleisch-Fan und eine Teilzeit-Vegetarierin aufeinandertreffen.

Zu Wort kommen außerdem die Menschen, von deren

Höfen und Betrieben das Essen auf unseren Tellern stammt. Landwirte und Händler aus der Region sprechen darüber, was Nachhaltigkeit für sie bedeutet – Heimatverbundenheit, gesunde Böden, kurze Transportwege und die Liebe zum Produkt.

Dass nachhaltiger Umgang mit Essen auch im großen Stil möglich ist, zeigt Horst Kafurke, Gastronomie-Chef des Studentenwerks Düsseldorf. In den Mensen der Stadt kommen hauptsächlich Obst und Gemüse aus der Region auf den Tisch und es wird ausschließlich Fleisch aus artgerechter Tierhaltung angeboten.

Als der Abend langsam ausklingt, sind wir nicht nur pappsatt, sondern auch ein bisschen schlauer. Nachhaltigkeit ist beim "Optimah!" nicht hohles Trendwort geblieben, sondern ein Begriff zum Anfassen geworden. Ein toller Abend, der nach einer Wiederholung ruft.