



50 Jahre LebensRaum MenSaar



UNIVERSITÄT
DES
SAARLANDES

Impressum

Studentische Broschüre der Historisch orientierten Kulturwissenschaften HoK, Fachbereich Kunst- und Kulturwissenschaften, Universität des Saarlandes

Projektmanagementseminar I+II (WiSe 2019/20, SoSe 2020), interdisziplinäres Modul HoK zum 50-jährigen Jubiläum der Mensa (Organisation Dr. Barbara Duttenhöfer), Lehrbeauftragte Oliver Zimmermann und Dr. Mona Schrempf

Lektorat: Julia Dittel

Fotoauswahl: Paula Bleschke, Corinna Kern

Herausgabe: Dr. Mona Schrempf

Layout und Verlag: Universität des Saarlandes

Druck: DIGITALDRUCK PIRROT GMBH • ISBN: 978-3-937436-78-4

Coverfoto: Mensa Speisesaal 2018 © Marco Kany

LebensRaum **Men**Saar

Mittagessen

Erleben

Nutzen

Spielen

Arbeiten



Fig.1 Mensa mit Rosengarten 2012 © Wolfgang Freutel

50 Jahre

1970–2020



Fig.2 Speisesaal 1970 © Franz Eifel

Inhalt

| | | |
|---|---|----|
| Vorwort | | 7 |
| <i>Mona Schrempf</i> | | |
| Einleitung | | 9 |
| <i>Julia Dittel</i> | | |
| TEIL I Zwischen Ästhetik und Nutzung | | |
| 1 | Politische Ästhetik und Philosophie des Brutalismus <i>Laura Weidig</i> | 15 |
| 2 | Einfach Denkmalschutz? <i>Sarah Klement</i> | 21 |
| 3 | Denkmalschutz versus Nutzbarkeit? <i>Tabea Motika</i> | 25 |
| TEIL II Essen und Trinken | | |
| 4 | Big, Bigger, MenSaar <i>Paula Bleschke</i> | 31 |
| 5 | MenSaar for Future – wie umweltfreundlich ist unsere Mensa? <i>Celine Koch</i> | 35 |
| 6 | FAIRsorgung der Studierenden <i>Svenja Rogg</i> | 39 |
| 7 | Endlich wieder Essen in der MenSaar <i>Marie Bross</i> | 43 |
| TEIL III Arbeiten, Leben und Spielen | | |
| 8 | Das Studentenwerk im Saarland e.V. – Leben und Arbeiten in der MenSaar <i>Corinna Kern</i> | 49 |
| 9 | Drei Jahrzehnte Arbeiten in der MenSaar – ein Interview mit dem Hausmeister Richard Wagner <i>Johanna Ehrlich</i> | 53 |
| 10 | Die KultDisco Canossa – Abtanzen in der MenSaar <i>Melina Becker</i> | 57 |
| 11 | Großwerden in den multikulturellen Kindertagestätten der MenSaar <i>Anika Rosenkranz</i> | 61 |
| 12 | Spielraum MenSaar – Im Gespräch mit Thunisianerinnen <i>Marianna Raffele und Elena Valentiny</i> | 65 |
| Endnoten | | 70 |
| Bildverzeichnis | | 71 |



Fig.3 Mensa mit Rosengarten 1970 © Franz Eifel



Fig.4 Website mensa50.bauarchiv.org des universitär getragenen, siebenteiligen Ausstellungsprojekts 'Denk_mal anders - 50 Jahre BauKunst Mensa', Kommunikationsdesign und Beratung Marcus Feld, f.kom.

Vorwort

Im Jahr 2020 ist die Mensa der Universität des Saarlandes 50 Jahre alt geworden. Die Universität feiert dieses zentrale und architekturhistorisch wichtige Gebäude mit einem interdisziplinären, multimedialen Ausstellungsprojekt coronabedingt verschoben erst 2021-2022. Die hier vorliegende Broschüre verfasst von Studierenden der Historisch orientierten und der Angewandten Kulturwissenschaften der Universität des Saarlandes ist das Ergebnis eines Projektmanagementseminars vom Sommersemester 2020, das das 50-jährige Jubiläum der Mensa zum Anlaß genommen hat, sich intensiv mit dem LebensRaum MenSaar zu beschäftigen. Denn die Mensa ist mehr als nur ein ikonisches Gebäude am Campus – sie ist ein international bekanntes, außergewöhnliches und preisgekröntes Bauwerk des Brutalismus, das seit 1997 unter Denkmalschutz steht, und das derzeit dringend der Restaurierung bedarf. Die Mensa ist vor allem auch ein zentraler, internationaler und vielfältiger LebensRaum an der Universität, den die Autorinnen dieser Broschüre zum ersten Mal aus den unterschiedlichen Perspektiven der Nutzerinnen und Nutzer in den Blick nehmen. Die Broschüre ist außerdem eine Momentaufnahme dieser außergewöhnlichen Pandemiezeit im Herzen der Universität des Saarlandes geworden.

Während das Gesamtkunstwerk von Architekt Walter Schrempf und Bildhauer Otto Herbert Hajek 1969 mit dem Architekturpreis des Bundes Deutscher Architekten ausgezeichnet und in den 1970er Jahren in einschlägigen Fachzeitschriften viel beachtet und gepriesen wurde, geriet die Mensa über die Jahre in Vergessenheit. Die Farbe ist verblasst und der Beton marode geworden. Einige der Versorgungsleitungen mussten bereits notdürftig ersetzt werden. Die Landesregierung verspricht seit mehreren Jahren Hilfe für die Restaurierung des Bauwerks, das derzeit durch ein Fassadengerüst und eine Notbeleuchtung – errichtet auf Kosten des Studentenwerks im Saarland e.V. – in Betrieb gehalten wird. Coronabedingte Einnahmeeinbußen machen dem Betreiber der Mensa zusätzliche Probleme. Die Broschüre weist jedoch nicht nur auf diese Missstände hin, und was für eine Gratwanderung es oft ist, Nutzung und Denkmalschutz miteinander vereinbaren zu müssen. Sie rückt vor allem die Bedeutung des LebensRaums MenSaar in den Blick, die Vielseitigkeit und multifunktionale Nutzung des Gebäudes und feiert sie als wichtiges Begegnungszentrum an der Universität des Saarlandes.

Täglich essen hier normalerweise um die 3000 Studierenden und MitarbeiterInnen zu Mittag, Kinder

werden betreut und die finanziellen und sozialen Angelegenheiten der Studierenden vom Studentenwerk im Saarland e.V. verwaltet und unterstützt. Auch Veranstaltungen, Theaterproben und -aufführungen machen die MenSaar zum Erlebnis. Das Bauwerk verdankt sein Bestehen eben nicht nur dem Denkmalschutz, sondern insbesondere auch seinen NutzerInnen und so nimmt diese studentische Broschüre den MenSaar Alltag aus der Innenperspektive in den Blick. Und so ist diese Broschüre im SoSe 2020 auf der Basis von Interviews mit den MitarbeiterInnen des Studentenwerks im Saarland e.V. entstanden im Rahmen des Projektmanagementseminars im interdisziplinären Modul der Historisch orientierten und Angewandten Kulturwissenschaften, das von Dr. Barbara Duttenhöfer koordiniert wird. Für ihre uneingeschränkte und tatkräftige Unterstützung bedanke ich mich an dieser Stelle ganz besonders herzlich.

2020 ist das Gebäude der Mensa, ursprünglich das ‚Studentenhaus‘ genannt, wieder ins Rampenlicht gerückt – in der Ausstellung ‚Mon Trésor‘ im Weltkulturerbe Völklinger Hütte (Nov. 2020 bis Juni 2021) wurde sie als eines von nur drei modernen Nachkriegsbauten im Saarland und als ein ‚Schatz Europas‘ herausragend gewürdigt. Ebenfalls ausgestellt wurde auch die große Holzplastik ‚Blau‘ – ein Geschenk des Bildhauers Otto Herbert Hajek an den Architekten Walter Schrempf, zusammen mit der persönlichen Widmung „für Freundschaft in Arbeit“. Aus der jahrelangen, gemeinsamen Arbeit an der Mensa wurde nicht nur ein Gesamtkunstwerk sondern auch eine lebenslange Freundschaft zwischen Architekt und Bildhauer. Walter Schrempf hatte 1963 den Wettbewerb für eine neue Mensa mit 1200 Sitzplätzen gewonnen und schlug 1965 der Baukommission zur Ausgestaltung des großen Speisesaals den Künstler Otto Herbert Hajek vor. Um die anfangs noch zögerliche Baukommission der Universität zu überzeugen, bemalte Hajek zur Demonstration seiner Kunst das Wohnzimmer des Architekten mit seinen charakteristischen, über Decke, Türe, Wände und auch ein Fenster laufenden Farbwegen in kräftigem Orange, Blau und Gelb. Und so bin ich als Tochter des Architekten quasi mit der Mensa zu Hause im elterlichen Wohnzimmer großgeworden. Als Kind habe ich noch in ihrem Rohbau gespielt; als Studierende der Komparatistik an der Universität des Saarlandes habe ich dort in der ersten Hälfte der 1980er Jahre regelmäßig zu Mittag gegessen; und habe in der legendären KultDisco

Canossa, die sich im Kellergeschoß der Mensa befand, enthusiastisch die Nächte durchtanzt. Um so mehr freue ich mich heute über die wachsende Zahl von interessierten Studierenden, Leserinnen und Lesern an der Neuentdeckung dieses einzigartigen Gebäudes am Saarbrücker Campus.

Diese studentische Broschüre kann auch als pdf heruntergeladen werden und ist verlinkt mit der Dauerausstellung in der Mensa und der dazugehörigen WebApp, die beide Teil des von der Universität des Saarlandes getragenen und zu einem maßgeblichen Teil geförderten, multimedialen Ausstellungsprojekts ‚Denk_mal anders – 50 Jahre BauKunst Mensa‘ sind. An dieser Stelle möchte ich mich sehr herzlich bei der Universität - insbesondere beim Präsidium der Universität und ganz besonders bei der Referentin Dr.-Ing. Kirsten Trapp, Dr. Wolfgang Müller und bei Jörg Pütz für das Layout dieser Broschüre sowie allen weiteren finanziellen und ideellen Förderern für ihre Unterstützung bedanken. U.a. unterstützt vom Universitätsarchiv, der Universitätsgesellschaft e.V., Saar Toto und den Saarland Spielbanken und in Zusammenarbeit mit ExpertInnen aus Design und Architektur werden dreisprachige Informationstafeln im Foyer und im Speisesaal verlinkt mit einer Web App die Baugeschichte der Mensa aus den Perspektiven der Gestalter erklären und auch den architektur- und gesellschaftshistorischen Kontext der Universität des Saarlandes in den Aufbaujahren der 1950er und 1960er beleuchten. Ein interaktives, virtuelles 3-D-Modell des Speisesaals mit fünf Stationen wird die Baugeschichte der Mensa und das Gesamtkunstwerk aus Innen- und Außenperspektiven und die Gedankenwelt von Architekt

und Bildhauer beleuchten und neu wahrnehmbar machen. BesucherInnen der Mensa können so das Bauwerk individuell online und auch interaktiv vor Ort multimedial mit historischen Fotos, Bauplänen und Dokumenten neu entdecken. Teil des Ausstellungsprojekts sind außerdem ein Katalog, eine öffentliche Ringvorlesung und ein interregionaler Workshop zum Aufbau eines Digitalen Bauarchivs im Saarland und in der Großregion. Außerdem sind einige künstlerische und kulturelle Veranstaltungen in der Mensa geplant, die den LebensRaum MenSaar unmittelbar neu erlebbar machen.

So soll die Mensa als BauKunst und LebensRaum in ihren besonderen Wert gesetzt werden und einer breiten Öffentlichkeit multimedial neu zugänglich gemacht werden. Schlussendlich bin ich der Überzeugung, dass wir Räume durch unsere Bewegungen, Begegnungen und Erfahrungen vor Ort mitgestalten. Je bewusster wir diese Lebensräume wahrnehmen, umso reicher und vielfältiger können wir sie erleben und nutzen. In diesem Sinne wünsche ich viel Freude bei der Entdeckung des LebensRaums MenSaar.

Saarbrücken im Dezember 2021

Mona Schrempf

Projektleiterin ‚Denk_mal anders – 50 Jahre BauKunst Mensa‘ der Universität des Saarlandes

mensa50.bauarchiv.org

 mensa
mensa50.bauarchiv.org

Einleitung

Liebe Leserinnen und liebe Leser,

die Definition des Brockhaus lautet nüchtern

Mensa [lateinisch ‚Tisch‘, ‚Mahlzeit‘] [...], Mensa academica, von den Studentenwerken betriebene, kantinenähnliche Einrichtung an Universitäten und Hochschulen, wo Studierende u.a. Hochschulangehörige preiswert essen können.¹

Doch die Mensa an der Universität des Saarlandes ist viel mehr als nur eine Kantine. Das Gebäude ist nicht nur große Baukunst der 1960er Jahre – die durchaus auch Kontroversen mit sich bringt – sondern ist ein vielfältiger Funktionsbau. So war sie einmal weithin als Feier-Location mehrerer Generationen und im Saarland nicht nur unter Studierenden bekannt. Im Speisesaal werden bis heute bis zu 3500 Essen täglich angeboten. Die Mensa ist insbesondere zentraler Begegnungsort an der Universität, Arbeitsplatz und Spielstätte für Jung und Alt geblieben – und das seit 50 Jahren! Mit dieser Broschüre wollen wir – das sind vierzehn Studentinnen der Angewandten Kulturwissenschaften an der Universität des Saarlandes und Teilnehmerinnen des Kurses ‚Projektmanagement‘ im Sommersemester 2020 – das 50jährige Jubiläum der Mensa gebührend feiern und sie aus verschiedenen Innenperspektiven darstellen. Im Zentrum steht die Mensa als LebensRaum. Und so kommt hier auch das Studentenwerk im Saarland e.V., als Betreiberin der Mensa, zu Wort, die der Mensa tagtäglich Leben einhaucht.

Das Bauwerk zwischen Ästhetik und Nutzung

Hinter den Betonmauern des Gebäudes D 4.1 auf dem Saarbrücker Campus verbirgt sich der LebensRaum Mensa. Das denkmalgeschützte Bauwerk im Stil des Brutalismus der 1960er Jahre wurde von Architekt Walter Schrempf samt Inneneinrichtung entworfen und von dem Künstler Otto Herbert Hajek ausgestaltet. Seit ihrer Fertigstellung im Jahr 1970 ist die Mensa ein zentral wichtiger Ort für Begegnungen und zum Mittagessen, Erleben, Nutzen, Spielen und Arbeiten geblieben.

Brutalismus kann getrost als einer der umstrittensten Architekturstile des 20. Jahrhunderts bezeichnet werden – und hat, anders als der Name suggeriert, nichts mit Brutalität zu tun sondern mit *béton brut*, „rohem“ oder „Sichtbeton“. Nachdem sie

jahrzehntelang verpönt waren, erleben die wuchtigen Betonbauten aus den 1950er bis 1970er Jahren aktuell eine Renaissance. Der erste Beitrag unserer Broschüre beleuchtet daher die Geschichte dieses speziellen Baustils und stellt den damit verbundenen, revolutionären Ansatz vor, sozusagen die Idee ‚hinter den Betonbauten‘ – Brutalismus als soziale Utopie, Philosophie und politische Ästhetik.

Das Gebäude aus nacktem Beton mit den kontrastierenden Flächen und Skulpturen in knalligen Grundfarben polarisiert. Und doch steht es außer Frage – das Bauwerk ist ein bedeutender Teil der deutschen Nachkriegsarchitektur im Saarland und soll daher in einem möglichst originalen Zustand erhalten bleiben. Aus diesem Grund wurde die Mensa 1997 unter Denkmalschutz gestellt – und das ist wohl Fluch und Segen zugleich. Zurzeit umgibt ein Gerüst die Fassade zum Schutz vor bröckelndem Beton, und auch im Inneren erkennen BesucherInnen Anzeichen des Verfalls. Denn wo strenge Auflagen die Nutzbarkeit des Gebäudes einschränken und notwendige Sanierungsarbeiten durch zu hohe Kosten und zu viel Bürokratie aufgehalten werden, werden die Kontroversen zwischen Nutzung und Denkmalschutz besonders deutlich. Doch was genau definiert das saarländische Denkmalschutzgesetz als schützenswert? Vor welche Probleme werden die Betreiber der Mensa durch die Auflagen gestellt? Und welche realen Kontroversen beschäftigen die Verantwortlichen? Diese Fragen werden in dem zweiten und dritten Beitrag dieser Broschüre erläutert.

Essen und Trinken

Die Broschüre ist jedoch insbesondere den NutzerInnen und Nutzern dieses Bauwerks gewidmet. Die Mensa ist eben nicht nur ein Kunstwerk, auch die Zubereitung von bis zu 3.500 Essen täglich ist eine wahre Kunst, wie der vierte Beitrag zeigt. Schnitzel mit Pommes und Salat gilt heute wie damals als beliebtestes Gericht. Während manche Vorlieben für bestimmte Speisen gleichgeblieben sind, ist das Angebot vielfältiger geworden und geht auf die Bedürfnisse der Studierenden stärker ein. Auch in der Großküche hat sich vieles verändert. Vom sogenannten Eintopf-schalter zum Tellergericht, von der hauseigenen Metzgerei zu den küchenfertigen Produkten – die Abläufe in der Mensaküche wurden moderner und effizienter, der Speiseplan ausgewogener und nachhaltiger.

Überhaupt wird dem Thema Nachhaltigkeit in der Mensa ein hoher Stellenwert beigemessen. Von



Fig.5 Speisesaal Corona-Leere 2020 © Marcus Feld

der Produktauswahl über die tägliche Zubereitung bis hin zur Entsorgung steht das Umweltbewusstsein im Vordergrund. Im fünften und sechsten Beitrag kommt daher Heike Savelkoul's-Diener zu Wort. Ihr liegen Nachhaltigkeit und Fairtrade besonders am Herzen. Sie ist Assistentin des Vorstandes und der Geschäftsführung des Studentenwerks im Saarland e.V. und für die Öffentlichkeitsarbeit zuständig. 2014 wurde die Universität des Saarlandes als erste Fairtrade University Deutschlands ausgezeichnet. In der Mensa werden daher möglichst häufig fair gehandelte Produkte für die Zubereitung der Gerichte verwendet. Das Aktionsbündnis Faire Uni Saar kümmert sich seit 2011 darum, am Campus über das Thema Fairtrade zu informieren. Mithilfe von Studierenden wird das Aktionsbündnis bei einer Vielzahl von Veranstaltungen vertreten, indem faire Produkte verkauft werden und Aufklärungsarbeit geleistet wird.

Gemeinsames Essen und sich austauschen – das ist in Zeiten der Corona-Krise leider nicht immer ohne weiteres möglich, wie unser siebter Beitrag verdeutlicht. Die rund 3.500 täglichen Besucher der Mensa blieben auf einen Schlag aus. Denn nachdem die Universität in den Notbetrieb übergegangen war, musste auch die Mensa für mehrere Monate schließen. Im Juni 2020 und unter Einhaltung eines strengen Hygienekonzeptes konnte sie zur großen Freude der Studierenden und MitarbeiterInnen wieder öffnen. Mit diesem Schritt in Richtung Rückkehr zur Normalität hat das Leben wieder Einzug in die Betonmauern der MenSaar gehalten.

Arbeiten, Leben und Spielen

Die gähnende Leere zu Corona-Zeiten machte die Bedeutung all jener Menschen deutlich, die in der Mensa arbeiten, essen und spielen. Von zentraler Bedeutung ist der Betreiber der Mensa, das Studentenwerk im Saarland e.V., dessen Verwaltungsräume sich im Untergeschoss des Gebäudes befinden. Der Verein hat zum Ziel, Studierende nicht nur wirtschaftlich, sozial und psychologisch zu beraten und zu unterstützen, sondern sie auch zu fördern. Und so geht es nicht nur um das Essen. Es sind auch kulturelle Veranstaltungen, die die Mensa dank des Studentenwerks zu einem Gebäude des Miteinanders machen. Damit dies weiterhin so bleiben kann, legt das Studentenwerk auch besonderen Wert auf eine studentische Mitbestimmung.

Nach der Einführung in die vielfältige Arbeit des Studentenwerks im Saarland e.V. kommt im neunten Beitrag Hausmeister Richard Wagner, der seine Stelle seit 1988 begleitet, persönlich zu Wort. In einem Interview erzählt er von seinem Tagesablauf und den wichtigsten Aufgaben seiner Arbeit. Mit einem Lächeln kommentiert er auch das Essensangebot der Mensa, denn er selbst geht hier bis heute immer wieder gerne essen. Aufgrund seiner langjährigen Erfahrung weiß er Interessantes aus der Vergangenheit des Gebäudes zu berichten, denn auch die Nutzung der Mensa hat sich in den letzten 30 Jahren zum Teil verändert.

So gab es bis 2008 in der Mensa das berühmte Canossa, die ‚KultDisco‘ Saarbrückens der 1970er



Fig.6 Speisesaal Corona-Leere 2020 © Marcus Feld

und 80er Jahre. Der Architekt hatte einen ‚Jazzkeller‘ samt Clubräumen eingeplant, der dann zur heißbegehrten Disco Saarbrückens wurde. Das Canossa erlangte Kultstatus, nicht zuletzt aufgrund seiner legendären DJs und tanzbegeisterten Gäste, besonderen Partys und kuriosen Alleinstellungsmerkmale. Es ist bis heute in den Köpfen der Generationen verankert, die dort dienstags und freitags gefeiert und getanzt haben.

In der MenSaar wurde aber nicht nur wild getanzt, sondern es wird bis heute auch gespielt. Das Studentenwerk ist Träger eines Kindergartens, der im Gebäude D 4.1 zu Hause ist. In den 1960er Jahren ist er aus einem Mangel an Betreuungsmöglichkeiten entstanden. Hier werden Kinder von Studierenden betreut. Das Mensagebäude beherbergt auch einen zweiten Kindergarten, die Betriebs-Kindertagesstätte UNIKATE des Trägers Impuls Soziales Management GmbH & Co. KG. Seit 2010/2011 kümmert man sich hier um die Kinder der HochschulmitarbeiterInnen. Der Standort Mensa bietet beiden Kindergärten gleichzeitig viele Vorteile, stellt sie aber auch vor einige Probleme, etwa dann, wenn der Denkmalschutz die kindgerechte Gestaltung der Räumlichkeiten erschwert.

Doch nicht nur den Kindern ist das Mensagebäude eine Spielstätte – im Theatersaal probt u.a. auch die Uni-Theatergruppe Thunis e.V. und führt hier ihre Stücke auf. In Interviews erzählen ehemalige und aktuelle Mitglieder des Vereins von ihren Erfahrungen. So geht es im letzten Beitrag dieser Broschüre auch um die Entstehungsgeschichte von Thunis e.V., ihre Projekte und den Charme des gemeinsamen Theaterspielens in der Mensa.

Und nun, bevor sich der Vorhang öffnet und wir Sie, liebe Leserinnen und Leser, auf eine innere Reise durch unsere vielfältige MenSaar einladen, möchten wir uns zu guter Letzt bei unseren KursleiterInnen Dr. Mona Schrempf (Herausgeberin) und Oliver Zimmermann, bei Dr. Barbara Duttenhöfer und Maike Jung für die Kursorganisation und Druckförderung der Historisch orientierten Kulturwissenschaften sowie bei allen Mitwirkenden, die durch Interviews, Bild- und Textbeiträge die Umsetzung unserer Broschüre unterstützt haben, sehr herzlich bedanken!

Julia Dittel

I Zwischen Ästhetik und Nutzung



Fig.7 Die Mensa zur Zeit der Corona-Pandemie 2020 © Laura Weidig

1 Zurück zum Beton

Politische Ästhetik und Philosophie des Brutalismus

Vielfältig ist sie, die Architektur auf dem Saarbrücker Unicampus: Gebäude der ehemaligen Kaserne, provisorische Container, einsturzgefährdete Bauten der Germanistik und diverse Neubauten, vorwiegend der Informatik, ergeben ein buntes, architektonisches Potpourri. An den den Campus überragenden Turmbauten lässt sich auch die Zeitspanne der Bauphasen der jungen Universität ablesen – von der zu Beginn der 1950er Jahre aus Stahlbeton gebauten Universitätsbibliothek des Stuttgarter Architekturprofessors und Stadtplaners Richard Döcker bis hin zu den neuen, roten aluminiumbeschichteten Stahltürmen der Scheer GmbH. Auch die Kunst im öffentlichen Raum am Campus wandelte sich mit der Zeit. Eine architektonisch herausragende Stellung hat jedoch die Mensa inne: Sie ist nicht nur zentraler Anlaufpunkt für hungrige Studierende, sondern preisgekrönte und denkmalgeschützte brutalistische Baukunst – und bis heute einmalig geliebt.

Brutalismus, das ist ein Oberbegriff einer architektonischen Stilrichtung, die zwischen 1955 und 1979 ihren Höhepunkt erreichte. Le Corbusier, einer der bedeutendsten Architekten des 20. Jahrhunderts, prägte den Begriff *béton brut*, wörtlich „Sichtbeton“. Das damals innovative Baumaterial wurde zum zentralen Material und Gestaltungselement seiner zahlreichen Bauten und einer ganzen Generation von Architekten der 1950er bis 1980er Jahre. Auch Mies van der Rohe prägte mit der klaren, modularen Struktur des Bauhausstils den Brutalismus entscheidend mit.

Der Architekt Walter Schrempf ließ sich bei seinem Entwurf der Saarbrücker Mensa, einem modular konstruierten Kubus aus 60 x 60 Metern, von diesen beiden Giganten moderner Architektur inspirieren. Brutalismus kann getrost als der umstrittenste Baustil des 20. Jahrhunderts bezeichnet werden – zumindest retrospektiv: Bausünde oder großartige Baukunst? Optische Gefälligkeit jedenfalls scheint, auf den ersten, laienhaften Blick, keines der Anliegen brutalistischer Architektur gewesen zu sein. Ist das einer der Gründe, weshalb sie – damals wie heute – so polarisiert? Selbst Architektur Laien gelingt es, brutalistische Gebäude treffsicher als solche zu identifizieren: das liegt einerseits am primär eingesetzten Material, dem

Sichtbeton eben, aber auch an der monumentalen, skulpturalen Wuchtigkeit der Betonkolosse.

Dramatisierung der Konstruktion

Brutalismus ist ein Stil, der nichts beschönigt. Favorisierter Werkstoff ist der namensgebende, rohe Beton, der bewußt deutliche Spuren der Arbeitsprozesse zeigt. Diese Rohbau-Ästhetik springt beim Anblick brutalistischer Architektur sofort ins Auge. Baustoffe werden roh und unbearbeitet eingesetzt, nichts verkleidet, vergipst oder versteckt – nach dem Motto ‚form follows function‘. Brutalistische Architekten waren beeinflusst vom Gedanken der Aufrichtigkeit – die Gebäude und Materialien sollten aussehen wie das, was sie waren, Konstruktionen sollten ‚ablesbar‘ sein: Träger, Balken, Versorgungsleitungen – alles muss offen verlegt werden, sichtbar bleiben, nichts darf hinter Putz verschwinden. Auf den ersten Blick soll sich den Betrachtenden erschließen, wie das Gebäude ‚funktioniert‘. Diese Offenlegung der Konstruktion feierte zeitgleich die handwerkliche Perfektion: die Spuren, die die Bauarbeiter hinterließen, werden in der brutalistischen Architektur zum Gestaltungsmittel geadelt. Im Gesamteindruck wirken die Gebäude aufgrund ihrer Größe wie monumentale Betonkolosse, imposant, dramatisch, der Oberflächenstruktur des Betons wegen aber auch aus der Nähe interessant.

Die tragende Kraft des Stahlbetons

Es war der technische Fortschritt des 20. Jahrhunderts, der brutalistische Architektur erst ermöglichte. Erkenntnisse aus Naturwissenschaft und Technik flossen in das Bauwesen ein, insbesondere Bauphysik und Bauklimatik brachten die Baugeschichte der Moderne entscheidend voran. Technische Innovation, die Adaption neuer Materialien, im Brutalismus insbesondere die tragende Kraft des Stahlbetons, ermöglichten günstiges Bauen in einem Maßstab, der vor der industriellen Revolution den Palästen der Mächtigen dieser Welt vorbehalten war. Die neue Art zu bauen eignete sich hervorragend für moderne Gebäudetypen, die der Gesamtheit menschlicher Tätigkeiten Raum geben, und wurde dementsprechend breit eingesetzt: für

Wohnblöcke, Bürohochhäuser, Schulen, Einkaufszentren, mehrstöckige Parkhäuser. Auch auf den Geländen europäischer und US-amerikanischer Universitäten war der neue Stil gefragt. In Saarbrücken präsentiert sich die Mensa in einem sehr eigenen brutalistischen Design.

Die Saarbrücker Mensa – ein Gesamtkunstwerk

Der Bau, in dem viele Studierende täglich essen, ist ein 1969 mit dem BDA-Preis für Architektur ausgezeichnetes Gesamtkunstwerk, das im Jahr 2020 50-jähriges Jubiläum feiert. Bei dem denkmalgeschützten Gebäude D 4.1 handelt es sich um ein weltweit anerkanntes Beispiel brutalistischer Architektur. Gestaltet wurde die Saarbrücker Mensa von dem Architekten Walter Schrempf und dem Bildhauer Otto Herbert Hajek, die in ihrem gemeinsamen Schaffen Architektur und raumplastische Kunst eng miteinander verbanden. Die graue Monotonie des Betons akzentuierte Hajek am Äußeren und im Inneren des Gebäudes mit Hilfe einer kontrastierenden Optik von Grundfarben, durch ‚Farbwege‘ und geometrische Raumplastiken. Ein maßstabsgetreues Modell des Saarbrücker Mensagebäudes fände sich sogar im Museum of Modern Art (MoMA) in New York, heißt es. Dabei handelt es sich allerdings, wie Recherchen von Dr. Mona Schrempf, freie Kuratorin und Tochter des Mensa-Architekten, ergaben, um einen seit Jahren kolportierten Mythos. Die Kulturanthropologin hat unter der Trägerschaft der Universität des Saarlandes ein siebenteiliges, multimediales Ausstellungsprojekt ‚Denk_mal anders – 50 Jahre BauKunst Mensa‘ konzipiert mit wissenschaftlichen und künstlerischen Veranstaltungen und einer App zur Mensa, in der unter anderem auch ein virtuelles, interaktives 3D-Modell des Speisesaals zu sehen sein wird (mensa50.bauarchiv.org). Derweil stellt das architektonische Erbe das Studentenwerk im Saarland e.V. als Betreiber der Mensa vor Herausforderungen: die Balance zwischen heutiger Nutzung und Denkmalwert gestaltet sich immer wieder als schwierig.

Polarisierender Baubestand

Dass der Denkmalwert brutalistischer Architektur wahrgenommen und Brutalismus als Architektur gewürdigt wird, ist ein eher neues Phänomen. Etliche architektonisch einzigartige Gebäude in aller Welt fielen bereits der Abrissbirne zum Opfer, denn: Der Aufwand und die Kosten für die Instandhaltung sind hoch. Auch das dystopische Design wird von nicht wenigen als ‚hässlich‘ empfunden. Kritiker diffamieren den Baustil unter anderem als

seelenlose Planarchitektur mit kaltem Design, der deprimierende Lebensbedingungen schaffe. In der Tat ist die Umsetzung im Wohnungsbau oftmals problematisch: Einige Objekte wurden nicht gut umgesetzt, erwiesen sich in der Nutzung als hellhörig und finster, mithin unpraktisch. Mangelhafte Instandhaltung und Pflege machten aus den Wohnanlagen schnell schmutzige Slums, ein Synonym für soziales Elend. In der Folge wurden die städtebaulichen Defizite der Moderne dem Brutalismus in die Schuhe geschoben.

Das Ende des Brutalismus fiel zeitlich zusammen mit dem Ende des Wohlfahrtsstaates und dem Beginn des Neoliberalismus. Vermutlich war es die Kombination aus mangelnder Wertschätzung und neoliberaler Diktat der Sparsamkeit, die dazu führte, dass die Instandhaltung der Architektur vernachlässigt wurde. Man glaubte an die Unzerstörbarkeit des Materials und schob erforderliche Arbeiten auf unbestimmte Zeit auf; der Beton, oftmals verschmutzt und mit Algen bewachsen, war unterdessen dem Zerfall preisgegeben. Der ungepflegte Zustand vieler Objekte spielte denen in die Hände, die, etliche Male erfolgreich, den Abriss dieses architektonischen Erbes forderten.

In jüngster Zeit hadert man eher aus Pragmatismus mit brutalistischen Bauten: der Erhalt der historischen Bausubstanz und die energetische Sanierung sind kostspielig und schwer miteinander zu vereinbaren, die Alternative wäre das Verschwinden der Baukultur – wobei Abriss und Neubau weder günstiger noch ökologischer sind. In der Vergangenheit hingegen waren auch ideologische Gründe ausschlaggebend für die Aversion gegen die skulpturalen Trutzburgen aus Beton.

Der historische Kontext

Gestaltungsfragen sind immer auch im größeren, politischen Zusammenhang zu betrachten; sie werden von den soziopolitischen Umständen ihrer Zeit maßgeblich beeinflusst. Der historische Kontext des Brutalismus war, global betrachtet, die Entkolonialisierung in Afrika und Asien, die Modernisierung auf den amerikanischen Kontinenten und im Mittleren Osten sowie, ganz entscheidend, der Wiederaufbau Europas nach dem jüngsten deutschen Vernichtungskrieg. Brutalistische Bauten sind, das gilt zumindest für Europa, Beton gewordene Erinnerungen an die Nachkriegszeit: Für den schnellen Massenwohnungsbau war Beton ein innovatives, ein kongeniales Material, mittels dessen sich nicht nur günstig, sondern auch künstlerisch umgehen und viel und schnell bauen ließ.

Die brutalistische Bauweise bediente vielerorts den Bedarf an günstigem Wohnraum, kam aber gleichzeitig

einer neuen Bauaufgabe nach: Strukturen der Zivilgesellschaft zu fördern, um die überkommene, autoritäre Zentralisierung zu bekämpfen. Dazu kam, dass in den 1960er Jahren Energie billig und im Überfluss vorhanden war, Stahl und Beton ebenso.

Seit der Industrialisierung hatten sich die Stadtbilder rasant verändert. Die schnelle und unkontrollierte Urbanisierung führte mittelfristig zu sozialpolitischen und hygienischen Problemen, für die international nach Lösungen gesucht wurde: eine Architektur, die funktional ist und auf sozialen wie wirtschaftlichen Faktoren basiert, musste her. Besonders kulturell inspirierend auf dem Gebiet des Städtebaus waren in dem Zusammenhang die architektonischen Zirkel Moskaus. Sie wurden zum Anziehungspunkt für visionäre Städteplaner aus allen Teilen der Welt.

Weltweiter Siegeszug des Brutalismus

Brutalismus ist ein internationales Phänomen ohne geographischen Schwerpunkt. Die brasilianische Architektin Ruth Verde Zein bezeichnete den Brutalismus treffend als „Werk einer ganzen Generation“. Bemerkenswert ist, dass sich die Kolosse semiotisch problemlos in beiden politischen Systemen des kalten Krieges implementieren ließen: Brutalistische Bauten entstanden überall auf der Welt, in kapitalistischen wie sozialistischen Systemen, unter jeweils spezifisch nationalen Rahmenbedingungen. Entsprechend weit gefächert ist der brutalistische Kanon, jedes Gebäude ist ein Beleg für Baukunst auf internationalem Niveau, muß aber gleichzeitig diese neue Architektur in den jeweils lokalen und nationalen Gegebenheiten verankern.

Besonders in den sozialistischen Ländern war der Brutalismus dominant, was oft zum Fehlschluss führt, dass der Baustil per se sozialistisch sei. Dem ist jedoch nicht so. Dem nordamerikanischen Brutalismus etwa lagen sozialistische Untertöne schon aus ideologischen Gründen fern. Dort entwickelte sich eher eine individualistischere Variante mit jeweils eigensinniger Gestaltung. Doch auch dort stand der Brutalismus für Utopien eines sozialen Miteinanders. Als jene Utopien mehr und mehr an Einfluss verloren, bekamen dies auch die Gebäude ‚zu spüren‘.

Architektur des Widerstands

Der Stil vertrat eine ästhetisch radikale, bewusst antibürgerliche Haltung. Die Bauwerke wirken so repräsentativ wie einschüchternd, ihre Formensprache hat einen unmittelbaren Zusammenhang zum Wiederaufbau der Demokratie nach den Zerstörungen durch den Terror des deutschen

Nationalsozialismus. Der Brutalismus symbolisierte eine erfrischend ehrliche, transparente visuelle Sprache. Auch die erschwinglichen Preise trugen zur Popularität bei. Angesichts omnipräsenter kriegszerstörter Gebäude und Materialknappheit war der großflächige Einsatz von Sichtbeton eine „stolze Geste der Armut“, wie Oliver Elser analysiert.² Die neue Architektur war Ausdruck eines positiven Fortschrittswillens, der Zukunft dauerhaft gestalten wollte. Wie gut – und manches Mal auch gleichzeitig schlecht – das gelang, sieht man an zahlreichen brutalistischen Ruinen überall auf der Welt: sogar im Zerfall ist deren Grundstruktur noch erkennbar.

Die monumentale Bauweise mit der langfristig gedachten Lebenserwartung der Gebäude stand im Kontrast zur Schnelllebigkeit ihrer Zeit. Dem Neuen wurde im 20. Jahrhundert großer Wert zugewiesen, die Müllschlucker der Betonhochhäuser waren ein Indikator für die Lebensqualität der Wegwerfgesellschaft. Die Betonriesen waren eine zum Koloss gewordene Anti-Haltung: Die Projekte der Architekten Smithson etwa richteten sich explizit gegen die Mutlosigkeit des Wiederaufbaus in Großbritannien, der Stil generell gegen das bis dato dominierende Ideal der Leichtigkeit. Die Oppositionshaltung drückt sich auch dadurch aus, dass ‚schön‘ oder ‚nicht schön‘ keine Kategorien sind, die eine Rolle spielten. Im Geiste des Brutalismus wurden vielmehr stadtplanerische und soziologische Überlegungen implementiert, die Entwürfe und deren Produkt als eine sozialphilosophische Haltung und Kritik verstanden. Zum Stil erklärte man sie erst retrospektiv.

Ölheizungen für die Arbeiterklasse

Die Geschichte des Brutalismus ist eng verzahnt mit sozialpolitischen Fragen. Besonders augenfällig etwa war der Kontrast zwischen der neuen Architektur und verzierten Gründerzeitbauten. Diese wurden, vor allem in den sozialistischen Ländern, als Symbol der Klassengesellschaft betrachtet. Brutalistische Gebäude hingegen erzählen etwas von ihren Herstellungsbedingungen, den knapp bemessenen Mitteln für den sozialen Wohnungsbau, das billige und haltbare Material Beton und den Bauarbeitern, die an ihnen beteiligt waren. Sie stellten mithin eine ‚Architektur des Klassenkampfes‘ dar, die den Beitrag der ausführenden Handwerker genauso würdigte wie den der Architekten.

Ein weiterer Aspekt: Der Brutalismus trug zur Säkularisierung von Stadtbildern bei, indem die Höhendominanz religiös konnotierter Gebäude gebrochen wurde. Säkulare Gebäudekomplexe für Bildung, Kultur und Erholung traten an die Stelle der bis dato physikalisch herausragenden Gotteshäuser. Architektur, die nicht in erster Linie kommerziell



Fig.8 Mensa Treppenabgang zu den Verwaltungsräumen des Studentenwerks im Saarland e.V. 2018 © Marco Kany

bestimmt aber gesellschaftlich dafür umso relevanter war, nahm im wahrsten Sinne des Wortes mehr Raum ein. Vor allem öffentliche Gebäude wie Rathäuser, Kulturzentren oder Schulen wurden im großen Format, skulptural und im brutalistischen Stil gebaut. Dahinter stand eine bewusste, politische Ästhetik: Die Gebäude für gewöhnliche BürgerInnen sollten mindestens so monumental, so beeindruckend sein wie einst die Burgen der Machthaber. Die Ausmaße und die verwendeten Materialien, Glas etwa, waren noch nicht lange für alle erschwinglich und bis dato den Reichen und Mächtigen vorbehalten gewesen, Sanitäreinrichtungen und elektrisches Licht vor dem 20. Jahrhundert nicht einmal jenen.

Mit der Interpretation der Wohnung als sozialem Gut ging eine Standardisierung der Wohnverhältnisse einher. Im Brutalismus wurden technische Gimmicks wie Aufzüge, Warmwasserbäder und Dunstabzüge auch für einfache Leute verfügbar. Bei aller Kargheit der Bauten hat der Brutalismus insofern dennoch aus dem Vollen geschöpft. Er versprach Raum, Komfort und Bequemlichkeit für alle, die harmonische Befriedigung des menschlichen Anspruchs auf Arbeit, Ölheizungen für die Arbeiterklasse! Kurz: Eine soziale Utopie.

Renaissance eines revolutionären Stils

Anfang der 1980er Jahre – zu Beginn der Ölkrise und eines Umdenkens in Sachen ökologischer Bauweise – hatte die brutalistische Architektur ihren Zenit überschritten. Sie wurde zu teuer, weil die Arbeitskräfte für die skulpturalen Spezialanfertigungen und deren Erhalt nicht mehr finanzierbar waren, und da der Kampf gegen die nachrückende Architektengeneration und die Apologeten der Modulbauweise verloren wurde.

Aktuell entdeckt man den Brutalismus wieder neu. Er erfährt eine Renaissance in Populärkultur und Wissenschaft. Als Ausdruck einer Modeerscheinung mag er sein subversives Potential verloren haben, nichtdestotrotz lässt sich entschlossenes Engagement für die Rehabilitierung des Baustils feststellen: Allen voran die Initiative SOS Brutalismus, ein Zusammenschluss des Deutschen Architekturmuseums und der Wüstenrot Stiftung, setzt sich für den weltweiten Erhalt der bedrohten Betonbauten ein: Sie seien ein enthusiastischer Ausdruck eines Zeitalters, in dem der Lebensstandard von beinahe jedermann von Jahr zu Jahr gestiegen, die Kluft zwischen Arm und Reich geschrumpft sei und günstige Energiepreise, Gesundheit, Bequemlichkeit und Chancen für alle zu versprechen schienen. Die Architektur sei das Herz dieser Revolution, der Optimismus und Abenteuergeist dieser Nachkriegs- und Aufbaujahre in den Beton der Bauten eingepreßt.³

„Nutzung ist die beste Pflege“, lautet ein Kredo des Denkmalschutzes. Adäquate Nutzung setzt jedoch pragmatische Anpassungen an Erfordernisse der jeweiligen Nutzergruppen sowie an energetische Gesichtspunkte voraus. Wie das bei den brutalistischen Bauten gelingt, ohne die originäre Optik, die Essenz der nackten, rohen Betonbauten zu beeinträchtigen, wird in der Fachwelt noch diskutiert. Auch die Mensa der Universität des Saarlandes steht am Beginn einer Restaurierung, die sich vermutlich alles andere als einfach erweisen wird.

Laura Weidig



Fig.9 Speisesaal Corona-Leere 2020 © Marcus Feld

2 Einfach Denkmalschutz?

Denkmalschutz ist ein Spagat zwischen dem Erhalt von kulturellem Erbe, Ästhetik, Geschichte, Alltags-tauglichkeit und nicht zuletzt finanzieller Machbarkeit. Laut dem saarländischen Denkmalschutz-gesetz definieren sich Kulturdenkmäler als

(...) Sachen, Teile oder Mehrheiten von Sachen aus zurückliegenden und abgeschlossenen Epochen, an deren Erhalt aus geschichtlichen Gründen, insbesondere künstlerischen, wissen-schaftlichen oder städtebaulichen Gründen, ein öffentliches Interesse besteht.⁴

Seit 1997 gehört auch die Mensa der Universität des Saarlandes zu den schützenswerten Kulturdenkmälern – ein Umstand, der den wenigsten Besuchern beim alltäglichen Mittagessen in den Sinn kommen dürfte. Was genau ist ein Denkmal und was macht unsere Mensa so besonders? Welchen Auflagen und Herausforderungen müssen sich die BetreiberInnen und MitarbeiterInnen täglich stellen und wie können möglicherweise notwendige Kompromisse zwischen Kunst und Alltag realisiert werden?

Die Ästhetik der Mensa ist eigen, so schreibt beispielsweise Ulf Meyer in der Saarbrücker Zeitung über den Brutalismus generell: „Gebäude können ‚schön hässlich‘ sein.“⁵ Ob man die Optik ansprechend findet oder nicht, ist persönliche Ermessenssache, objektiv betrachtet handelt es sich jedoch eindeutig um ein beeindruckendes und bis ins kleinste Detail durchgeplantes Gesamtkunstwerk. Von der Fassade über die Skulpturen im Inneren und den Einsatz von Farbelementen bis hin zu den Tischen und Stühlen. Jedes Baelement wurde sowohl einzeln als auch im Gesamtzusammenhang von Architekt Walter Schrempf durchdacht und entworfen und von Bildhauer Otto Herbert Hajek ausgestaltet. „Walter Schrempf begriff die Mensa als einen ‚Kristall‘, in dem die Elemente sich gegenseitig aufeinander beziehen“, fasst Monika Bugs pointiert zusammen.⁶ „Wir haben auf die Ganzheit der Konstruktion, Funktion und Erscheinung hingearbeitet“, erklärt Architekt Walter Schrempf.⁷

Hajek beschreibt die Intention seiner Mitarbeit folgendermaßen treffend:

Meine Zielvorstellung lief darauf hinaus, daß (sic) – wenn das Projekt einmal realisiert sein würde – der Betrachter architektonische und bildhauerische Gestaltung nicht voneinander abgrenzen können darf.⁸

Als Facetten der umfassenden Planung ist jedes Element auch Teil des gesamten Denkmals, denn zu einem Baudenkmal gehören auch sein Zubehör, seine Ausstattung sowie seine Grün-Frei- und Wasserflächen, soweit sie mit dem Baudenkmal eine Einheit von Denkmalwert bilden.⁹

Die Betreiber sind laut dem saarländischen Denkmal-schutzgesetz dazu angehalten, den Gebäudekomplex und sein Innenleben möglichst im Ursprungszustand zu erhalten, instand zu setzen, vor Schäden zu be-wahren, zugänglich zu machen, sinnvoll zu nutzen und zu erforschen, alles im Rahmen der Zumutbar-keit.¹⁰ Die Art der Nutzung wird ebenfalls präzisiert: Eigentümerinnen und Eigentümer sowie die sonsti-gen Nutzungsberechtigten sollen die Baudenkmäler möglichst entsprechend ihrer ursprünglichen Zweckbestimmung oder in einer anderen Weise nut-zen, die die Erhaltung der Substanz auf Dauer ge-währleistet.¹¹ Dabei beschränkt sich die Erhaltung der Wirkung nicht zwangsläufig nur auf das Denkmal selbst, denn

Gegenstand des Denkmalschutzes ist auch die Umgebung eines Baudenkmal (..) soweit sie für dessen Bestand, Erscheinungsbild oder städtebauliche Wirkung erheblich ist.¹²

Das bedeutet, dass auch Veränderungen der Um-ggebung genehmigt werden müssen, sofern diese dauerhaft sind und die Wirkung bzw. Erscheinung des Denkmals verändern. Dieser Umstand wird pro-blematisch, wenn beispielsweise neue Gebäude in der näheren Umgebung benötigt werden, da sich in diesem Fall die Universität des Saarlandes in den letzten 50 Jahren sowohl hinsichtlich der Anzahl der Studierenden als auch räumlich (und strukturell) vergrößert hat.

Eines der Hauptprobleme im Denkmalschutz steht in direktem Zusammenhang sowohl mit der Nutzung eines Gebäudes als auch deren Fehlen. Leerstehende Gebäude generieren keine Einnahmen und so kann ihre Erhaltung nicht durch erwirtschafteten Gewinn fi-nanziert werden. Zusätzlich fallen vorhandene oder zu erwartende Schäden oftmals erst spät auf oder werden gar nicht erst entdeckt, sofern die Gebäude nicht regel-mäßig überprüft werden.

Ein konkretes Beispiel findet sich in der alten Autobahnraststätte Goldene Bremm am ehe-maligen deutsch-französischen Grenzübergang,



Fig.10 Das Forum International 2018 (ehemaliges Canossa) © Rainer Hartz



Fig.11 Cafeteria der Mensa 1970 © Wolfgang Zwietasch

welche ebenfalls von Architekt Walter Schrempf erbaut wurde. Das gleichermaßen denkmalgeschützte Gebäude ist im Besitz der Dienstleistungsfirma Autobahn Tank & Rast GmbH, wird jedoch seit mindestens 15 Jahren nicht mehr aktiv genutzt. Die Raststätte steht seit geraumer Zeit leer und befindet sich nicht im besten Zustand. Im November letzten Jahres sah sich Dr. Mona Schrempf, die Tochter von Walter Schrempf, dazu veranlasst, mit Unterstützung des Landesdenkmalamtes, des Architekten Carsten Diez (baubar, urban laboratorium) und des Architekturprofessors Ulrich Pantle (htw saar / Schule für Architektur Saar) einen Aufruf zur Rettung des Gebäudes zu starten. Kritikpunkte des Aufrufs waren vor allem ein Loch in der Decke, zerstörte Fenster und die starke Überwucherung durch Grünpflanzen. Zwar reagierte Tank & Rast mit ersten Grünschnittarbeiten, die Zukunft der Goldenen Bremm bleibt aber aufgrund fehlender Nutzung weiterhin ungewiss.

Innerhalb der Gesetzestexte finden sich mehrfach Verweise auf die Zumutbarkeit des Denkmalschutzes. Was genau ist aber darunter zu verstehen? Eine klare Antwort gibt es nicht. Der Begriff ‚Denkmalschutz‘ wird weder in Gesetzestexten auf Bundes- noch Landesebene einheitlich verwendet oder eindeutig definiert. Mittlerweile zeigt sich juristisch jedoch der Trend, zwischen ‚wirtschaftlicher‘ und ‚sonstiger Zumutbarkeit‘ zu unterscheiden.¹³ Idealerweise sollte ein Denkmal sich wirtschaftlich selbst tragen, und durch seine Einnahmen für nötige Sanierungsmaßnahmen o.Ä. aufkommen können. Anders ausgedrückt kann man von BesitzerInnen oder BetreiberInnen nicht erwarten, dass sie aufgrund von Sanierungs- oder Instandsetzungsmaßnahmen Insolvenz anmelden müssen. Sonstige oder faktische Zumutbarkeit hingegen umfasst in der Regel Einzelfälle. Jedes Denkmal ist einzigartig und bringt individuelle Probleme mit sich. Beispielsweise stellt sich die Frage, ob es für einen Privathaushalt zumutbar wäre, öffentliche Zugänglichkeit zu gewährleisten. Hierzu gehören auch die Fälle, in denen „strittig ist, ob das Gebäude nach Sanierung überhaupt noch ein Baudenkmal oder nur noch die Kopie des Denkmals wäre.“¹⁴

Hier kommt der Gedanke des ‚Originals‘ zum Tragen. Der Begriff und dessen Verständnis bietet seit über 100 Jahren Anlass zu regen Diskussionen, auch unter Denkmalschützern. Der im 19. Jahrhundert entstandene ‚Geniekult‘ um die Figur des Künstlers oder der Künstlerin impliziert das künstlerische Original als Symbiose aus der Vision des / der Schaffenden und individuellem handwerklichem Geschick. Es ist in diesem Sinne nicht wiederhol- oder reproduzierbar. In Bezug auf den Denkmalschutz von Gebäuden divergieren die Ansichten. Manche vertreten die Auffassung, dass das Werk als solches nur im Ursprungszustand die nötige ‚Echtheit‘ aufweist.

Beim frühen Verständnis des Denkmals als Kunstwerk war besonders die ‚Stileinheit bzw. Stilreinheit‘¹⁵ bedeutend. Es beruht auf der Vorstellung des Denkmals als einem in sich geschlossenen und zu einem bestimmten Zeitpunkt von einem Künstler erschaffenen Objekts. Dieser, durch den Künstler geschaffene Zustand, ist der ideale Zustand des Objekts (beziehungsweise in diesem Fall des Denkmals), den es wieder anzustreben gilt.¹⁶

Gerade durch die erheblichen Zerstörungen nach dem Zweiten Weltkrieg und den damit verbundenen Herausforderungen des ursprünglichen Erhalts von Denkmälern etabliert sich hingegen die Idee des ‚Urkundencharakters‘. Dieser schließt umfassende Erneuerungen und sogar Ergänzungen in das Denkmal ein, solange die wesentlichen Elemente erhalten bleiben. Die Geschichte und Veränderung des Denkmals werden dabei in seinen symbolischen Wert integriert. Kurzum liegt der Wert eines Gebäudes in seiner Substanz, seinem historischen Wandel oder in der künstlerischen Idee, die dahintersteht. Die genaue Auslegung der Begrifflichkeit ist jedoch bis heute strittig.¹⁷ Gerade in derart komplexen und bis ins Detail selbstreferentiellen Ensembles wie der Mensa ist die Frage nach dem Originalzustand hochkomplex. Zerstört schon eine neue Bestuhlung oder ein Betonanstrich den Charakter eines Gesamtkunstwerk oder bleibt die Grundidee hinreichend erhalten?

Hajek selbst definierte seine künstlerische Intention mit der Mensa folgendermaßen. Das Studentenhäus sollte ein ‚Fragehaus‘ werden:

Fragen nach dem Sinn des Aufenthaltes in der Universität, ausgedrückt durch Formen, durch Farbe, durch den Raum. Es ist eine Raumskulptur – Raumarchitektur – deren Räume zwar allen Ansprüchen der Zweckmäßigkeit entsprechen, aber wo der Raum durch Raumlöser mit der (sic) Farbwegen als sinnvoller Bewegungsraum erlebbar wird.¹⁸

Ob diese Intention der Gestalter von den Besuchern auch so wahrgenommen wurde und inwiefern die Raumarchitektur der Mensa auch heute noch intakt oder gestört ist, soll an dieser Stelle nicht geklärt werden. Die tatsächliche Wirkung eines Kunstwerkes, sei es ein Gemälde, Musikstück oder eben ein Gebäude, wird von jedem Rezipienten individuell interpretiert. Dass sowohl Hajek als auch Schrempf das Gesamtkunstwerk und ihre Vision in Gefahr sahen, ist hingegen zweifelsfrei belegt, wie im folgenden Artikel von Tabea Motika ausgeführt wird.



Fig.12 Mensa Foyer 2020 mit Notbeleuchtung und Corona-bedingten Absperrungs- und Abstandsmarkierungen © Paula Bleschke

3 Denkmalschutz versus Nutzbarkeit?

Der Fall Mensa

Das heutige Mensengebäude am Rande des Universitätscampus in Saarbrücken scheint kaum noch etwas von seinem alten Glanz zu besitzen. In den 1960er Jahren von Architekt Walter Schrempf in enger Zusammenarbeit mit dem Künstler Otto Herbert Hajek gestaltet, stand die Mensa einst „wie eine gewaltige Burg allein auf einem bewaldeten Hügel“, sagt Mona Schrempf, Tochter des Architekten und Kuratorin des universitären Ausstellungsprojekts ‚Denk_mal anders – 50 Jahre BauKunst Mensa‘. Die Grundidee nach Architekt Schrempf war, eine „Sitzlandschaft im Wald“ wie eine „begehbare Plastik“ zu bauen.¹⁹ Das Wäldchen, das die Mensa, das sogenannte ‚Studentenhaus‘, einmal umgab, ist jedoch kaum mehr zu erahnen. Es wich unter anderem den alles überragenden Scheer-Türmen.

Dabei steht das Studentenhaus unter Denkmalschutz und soll seit zwei Jahren von der Landesregierung restauriert werden. Da noch nichts geschehen ist, musste das Studentenwerk im Saarland e.V. selbst einschreiten, um den Betrieb in der Mensa am Laufen halten zu können. Notmaßnahmen beinhalten ein Fassadengerüst über den Eingängen, das herabfallende Betonstücke aufhält, und eine Notbeleuchtung im Foyer. Auch die Farbenpracht der Skulpturen und Fassadenteile des Bildhauers Otto Herbert Hajek im Außenbereich sind verblasst. Außerdem lassen im letzten Jahrzehnt dicht um die Mensa herum neu errichtete Instituts- und Forschungsgebäude das Bauwerk aus Sichtbeton alt aussehen.

Das Studentenwerk im Saarland e.V. ist der Betreiber des Studentenhauses und sieht sich derzeit in einer Zwickmühle: Nutzbarkeit versus Denkmalschutz oder umgekehrt?

Heute bröckelt der Beton

Sichtbeton oder *béton brut* bestimmt das Aussehen der Mensa. Aufgrund seiner Rohheit und Masse polarisiert er oft – entweder erweckt sein Anblick Unbehagen oder Zustimmung. Die Ästhetik und Schönheit brutalistischer ‚Betonklötze‘ ist sicherlich diskutabel, aber damals war Beton ein sehr innovatives und günstiges Baumaterial, das außerdem neue Möglichkeiten zum Experimentieren eröffnete. Häufig erscheinen die Gebäude aus Beton entsprechend düster oder erdrückend. Dennoch haben sie ihren

Charme, sind charakteristische Zeitzeugen der 1950er und 1960er Jahre und regen zur Diskussion von Architektur und gesellschaftlichem Wandel an. Diesem Motto wird unsere Saarbrücker Mensa mehr als gerecht, denn zusammen mit Hajeks Kunst macht sie das Gebäude zu einem Gesamtkunstwerk.

Nach einer Restaurierung der Fassade der Mensa Ende der 90er Jahre²⁰ ist der Beton nach weiteren 20 Jahren an manchen Stellen nun wieder brüchig geworden. Das Studentenwerk musste zügig ein teures Gerüst aufbauen lassen, das die BesucherInnen und MitarbeiterInnen vor herunterfallenden Teilen schützt. Allein für das Gerüst müssen hohe, laufende Leihgebühren gedeckt werden. Obwohl die äußere Betonsanierung der Mensa seit über zwei Jahren beim Landesdenkmalamt eine Bearbeitungsnummer hat, ist bis heute nicht mehr als eine Begutachtung der Mängel geschehen, die in der Zwischenzeit schon wieder veraltet sein werden. Weitere Ausgaben entstanden laut Studentenwerk durch einen Leuchtmittelbrand im Foyer – die nunmehr 50 Jahre alten, elektrischen Versorgungsleitungen für die Innenbeleuchtung mussten stillgelegt werden. Eine teure, unschöne Notbeleuchtung erhellt nun das Foyer und das Gebäude und lassen die Mensa wie eine kontinuierliche Baustelle aussehen.

Die Mensa ist also – und das wird immer sichtbarer – in die Jahre gekommen und hat zunehmend kritische Altersschwächen. Das Studentenwerk hat als Betreiber generell für die Instandhaltung des Gebäudes aufzukommen und diese zu gewährleisten. Doch heute geht es primär um die (Ab)nutzung und das Alter des Gebäudes und nicht mehr nur um seine Instandhaltung. Sowohl der Besitzer der Mensa – die Universität des Saarlandes, sprich das Saarland, als Bauherrin – als auch der Denkmalschutz müssten das ihre dazu tun, damit das Gebäude von Grund auf saniert und restauriert werden kann.

Weitere teure Mängel am Gebäude betreffen marode gewordene Fensterrahmen und Dichtungen sowie Einfachverglasungen und das Fehlen von Wärmedämmung, die jährlich zu hohen Energiekosten führen und die die Kasse des Studentenwerks stark belasten. Auch andere Energiekosten, die für den Betrieb notwendig sind, sind hoch. Seit der Corona-Pandemie kommen nun auch noch weniger Einnahmen hinzu. Die Großküche war im Jahr 2020 durchschnittlich nur noch zu ca. einem Drittel ausgelastet, während die Energiekosten ungefähr gleichgeblieben sind.

Das Lichtkonzept im Foyer und in den Räumen der Mensa steht außerdem auch unter Denkmalschutz.



Fig.13 Mensa Foyer mit originalem Lichtkonzept des Architekten 1970 © Franz Eifel

Die pyramidenförmig zulaufenden und in je ein Feld der Kassettendecke aus Beton eingepassten Leuchtkörper im Foyer wurden neben den Sitzmöbeln und Vertäfelungen aus Holz als integraler Bestandteil der Inneneinrichtung der Mensa ebenfalls von Architekt Walter Schrempf entworfen (vgl. Fig.13). Die alten Leuchtmittel sind allerdings schon länger nicht mehr energieeffizient und müssten durch LED ausgetauscht werden. Das eigentliche Problem sind letztlich die veralteten Stromleitungen, die kürzlich von der DEKRA geprüft und als sicherheitsgefährdend eingestuft wurden. Sie mussten daher abgeschaltet werden. Nun hängt dort eine provisorische Straßenbeleuchtung, die vom Studentenwerk bezahlt werden musste. Derzeit bemüht sich Architekt Wolfgang Ernst, ehemaliger Bauleiter der Mensa im Architekturbüro Schrempf, um einen Vorschlag zur Sanierung des Foyers, damit die Originalbeleuchtung im Foyer mit energiesparenden LED Leuchten wiederhergestellt werden kann.

Neben sicheren elektrischen Versorgungsleitungen muss insbesondere auch der Brandschutz eingehalten, immer wieder erneuert und bezahlt werden, damit der Mensabetrieb weitergehen kann. 2007 wurden daher zwei freistehende Treppentürme aus Stahl von Architekt Henning Freese seitlich des Haupteingangs und zum Hang hin errichtet, um Fluchtwege

zu garantieren.²¹ Aus Brandschutzgründen musste auch die vom Architekten festgelegte Sitzordnung im Speisesaal abgeändert werden, damit Fluchtwege nicht behindert werden. Außerdem ist die zum Teil stark abgenutzte Bestuhlung im Speisesaal, die ebenfalls unter Denkmalschutz steht, derzeit ein weiteres Thema, das es in naher Zukunft in Angriff zu nehmen gilt. Im Speisesaal stehen mittlerweile drei verschiedene Stuhlarten, da die von Architekt Schrempf eigens entworfenen Stühle nur schwer beziehungsweise teuer zu erneuern sind. Denn nur eine Firma kann diese Art von Stühlen, die heute in ihrer Einzelanfertigung bis zu 400 Euro kosten würden, herstellen. Daher setzt sich die Bestuhlung aus alten Originalen, einigen neueren, und an das Original angelehnten Exemplaren zusammen.

Der Streit um Denkmalschutz und Nutzung der Cafeteria – ein Rückblick

Denkmalschutz ist nicht nur eine teure Angelegenheit, sondern auch eine Frage der Abwägung von Nutzung und Originaltreue einer bestimmten Ästhetik, wie der umstrittene Umbau der Cafeteria des Studentenhauses Ende der 1997/8 zeigte. Stein des Anstoßes war der Umbau des heutigen

MensaCafés, veranlasst vom Studentenwerk und unterstützt von der Universität. Dieser Umbau wurde jedoch entgegen den bereits geltenden Denkmalschutzbestimmungen aus dem Jahr 1997 und trotz des vehementen Einspruchs von Architekt Walter Schrepf und Bildhauer Otto Hajek unternommen.

Die verbitterten und zum Teil auch öffentlichen Protestbriefe Schrepfs an die Verantwortlichen blieben trotz der kollegialen Unterstützung durch den BDA (Bund Deutscher Architekten, Landesverband Saarland e.V.) vergeblich. Die Cafeteria wurde weder im originalgetreuen Zustand noch in Anlehnung an ihre Gesamtästhetik erhalten (vgl. Fig.11). In einem offenen Brief an die Denkmalschutzbehörde, das Land und die Universität des Saarlandes argumentierte der BDA gegen den Umbau der Cafeteria in der Mensa so:

Es geht darum, das vor circa 30 Jahren entstandene, für die Universität des Saarlandes signifikante Gebäude in seiner Qualität zu erhalten, es ‚durch die Zeit zu führen‘ [im Brief hervorgehoben].²²

In einem persönlichen Schreiben vom 14.02.1998 bedankt sich Schrepf beim BDA für die kollegiale Rückendeckung und schreibt:

Zuvor herzlichen Dank für Eure Teilnahme am Schicksal der Mensa, sie tut mir gut. Jeder Bau hat seine Geschichte, sie ist ein Teil der unsrigen. (...) Hier war das erklärte Denkmal kein Schutz, sondern Anlass zum Einstieg (...) wichtiger als persönlicher und Objektbezug ist die Einschätzung unserer Arbeit als Architekten.²³

Die Universität und das Studentenwerk begründeten ihr Umbauvorhaben mit dem Wunsch nach einer besseren Wirtschaftlichkeit für die Cafeteria, die durch eine aus ihrer Sicht adäquatere Bestuhlung, das Anbringen neuer Leuchten und einer längeren Theke dem größeren Andrang von Studierenden gerecht werden sollte. Der Aufschrift von Architekt, Bildhauer und dem BDA galt jedoch nicht nur dem groben Verstoß gegen das Denkmalschutzgesetz und der inoffiziellen Beauftragung eines anderen Architekten (der auch noch den Vorsitz der Architektenkammer des Landes führte), sondern insbesondere den unvereinbaren, stilistisch-ästhetischen Differenzen. Er löste eine zum Teil sehr emotional geführte Debatte um das denkmalgeschützte Mensagebäude aus.

In einen Brief vom 30. Dezember 1997 an Jo Enzweiler, damaliger Direktor des Instituts für Aktuelle Kunst in Saarlouis, ging Hajek sogar so weit, den Verantwortlichen „Neid oder allgemeine Zerstörungswut“ vorzuwerfen und betitelte den Umbauentwurf von Architekt Hans Rollmann als

„kitschiges Eisdielen-Ambiente“.²⁴ Daneben unterstellte Schrepf dem Studentenwerk und der Universität die mutwillige „Verluderung“²⁵ des Cafeteria-Mobiliars, um den Umbau zu garantieren. Diesen Vorwurf wiesen das Studentenwerk und das damalige Universitätspräsidium entschieden von sich.²⁶

Es folgten weitere Briefwechsel, die jedoch nichts bewirkten. Architekt und Künstler fühlten sich nicht nur hinters Licht geführt, auch der wirtschaftliche Aspekt des teuren Umbaus blieb für sie nicht nachvollziehbar. Insbesondere erfuhren sie erst von dem Umbau, nachdem dieser offenbar schon genehmigt worden war.

Man kann es sich gut vorstellen, warum die betroffenen Parteien so aufgebracht reagierten. Es handelte sich ganz offenbar nicht nur um einen Gesetzes- sondern auch einen Vertrauensbruch gegenüber Architekt und Künstler. Denn die Cafeteria ist integraler Bestandteil des Studentenhauses und der gesamte Innenausbau der Mensa ist Teil des Gesamtkunstwerks Mensa, das kurz vor dem Umbau bereits unter Denkmalschutz gestellt worden war. Doch das saarländische Denkmalschutzamt hielt den Umbau der Cafeteria für unproblematisch – ganz im Gegensatz zu Schrepf und seinen Unterstützern. Offenbar gab es hier konträre Interessenlagen, verstärkt durch grundsätzlich verschiedene Auslegungen von Denkmalschutz und Ästhetik. Verständnis- und/oder Kommunikationsschwierigkeiten zwischen beiden Parteien taten ihr übriges.

Der Zahn der Zeit

Doch der Umbau der Cafeteria war nur die Spitze des Eisbergs der Veränderungen an der Uni-Mensa: bereits in den 1970er Jahren wurde die ursprünglich als Wasserbecken geplante Einfassung der Skulptur namens ‚Rosengarten‘ am Eingang der Mensa entfernt und mit Kieselsteinen aufgefüllt. Der Beton hielt dem Wasser auf Dauer nicht stand und die Gefahr, dass Kinder sich verletzen könnten, war wohl zu groß. Heute steht dort zur Sicherheit ein Warnschild.

Die originelle Inneneinrichtung des ehemaligen Jazzkellers Canossa, ebenfalls vom Architekten der Mensa entworfen, wurde komplett entfernt. Die Deckenverkleidungen aus Holz, die in Stalaktiten ähnelnde, vierkantige Leuchtkörper übergangen und die niedrigen Holztische erhellten, und umgeben waren von mit Teppich überzogenen Sitzgruppen (siehe Fig.27 Foto vom alten Canossa, Franz Eifel 1970) wichen wahllos aufgestellten, einfachen Vierbeiner-Stuhlgruppen um Arbeitstische herum, um den Raum für die neuen Nutzer des Forums International ‚freundlicher‘ und sinnvoller zu gestalten. Die Kassettendecke aus Beton wurde weiß angestrichen und farblich neugestaltet

[vgl. Fig. 10). Auch die Wände der Büroräume des Studentenwerks im Untergeschoss wurden weiß gestrichen. Der Sichtbeton – einst Alleinstellungsmerkmal des gesamten Gebäudes – wich hier der Farbe Weiß. Insbesondere wurde die gesamte Außenfassade der Mensa mit einem Farbanstrich in Beton grau versehen. Dieser schmutzanfällige und von Regenspuren gekennzeichnete Anstrich sollte den Beton schützen. Dennoch sind sowohl Farbe als auch Beton bereits nach 20 Jahren wieder grundsanierungsbedürftig, offenbar auch an den damals ausgebesserten Stellen.

Die Nutzung, Instandhaltung und Denkmalpflege der Mensa wird für das Studentenwerk zu einem immer größer werdenden Spagat. Die Wüstenrot Stiftung beschreibt treffend: „Die Nutzung der Gebäude rückt verstärkt in den Fokus, sobald mit der Funktion mehr verbunden ist als ein konservierendes Bewahren.“²⁷ Auch ist der „Denkmalschutz als Kulturaufgabe längst in die Falle der ‚Abwägung‘ geraten [...]“²⁸

Einige der gegenwärtig dringendsten Probleme der Mensa könnten, so scheint es, insbesondere durch eine schnellere Umsetzung der bereits gesicherten Finanzierung von Seiten der Landesregierung und seitens der Universität behoben werden. Denn diese sollten sich neben dem Studentenwerk, oft jedoch zu einem geringeren Anteil, ebenfalls an den laufenden Instandhaltungskosten der Mensa beteiligen. Doch lassen sich Instandhaltungs- und auch Restaurierungskosten schlecht durch Gutachten kalkulieren, wenn inzwischen wieder ein Jahr vorbeigegangen ist und sich sowohl die Schäden als auch die Kosten erhöht haben. Denn nach einem Jahr ist ein bereits erstelltes Gutachten wieder hinfällig. Die damals geschätzten Kosten für die denkmalgerechte Sanierung des Betons der Mensa betragen ca. 3,5 Millionen Euro, die wohl auch vom Land bewilligt wurden. Aber mit der Restaurierung wurde auch nach mehr als zwei Jahren immer noch nicht begonnen. Und dabei stellt sich die berechnete Frage: Wie viel Geld muss und kann überhaupt noch in das

Gebäude investiert werden, ohne dass die Nutzung der Mensa leidet oder gar unmöglich wird?

Dem Studentenwerk ist das denkmalgeschützte Gebäude sehr wichtig und entsprechend möchten sie diese Mensa weiter erhalten und pflegen. Aber es ist bereits absehbar, dass die laufenden Kosten, die über die nächsten Jahrzehnte nicht sinken werden, und zudem auch die stagnierenden bzw. fallenden Studierendenzahlen an der Universität die Nutzbarkeit des Studentenhauses immer weiter beeinträchtigen werden.

Rettet das Betonmonster!

Die Gestalter der Mensa, insbesondere der Architekt Walter Schrempf, fühlte sich damals mit der Problematik, wie die von ihm entworfene Inneneinrichtung der Cafeteria vor einem ästhetisch unverträglichen Umbau am besten zu schützen sei, komplett im Stich gelassen. Heute ist es das Studentenwerk, das sich nicht nur im Stich gelassen fühlt, sondern schlichtweg überfordert ist mit den teuren Kosten der Instandhaltung, den Denkmalschutzvorgaben und der teuren Energieineffizienz des Gebäudes. Das universitäre Ausstellungsprojekt zum 50-jährigen Jubiläum der Mensa und die damit verbundene Dauerausstellung vor Ort mit verlinkter, virtueller WebApp sowie die wissenschaftlichen und kulturellen Veranstaltungen und Vorträge, die alle auf 2021/2022 verschoben wurden, können hier hoffentlich das öffentliche Interesse wecken helfen (siehe mensa50.bauarchiv.org). Nur ein konstruktiver Dialog zwischen den Betroffenen und den Verantwortlichen kann langfristig zum Erhalt und zur besseren Nutzung dieses wichtigen baukulturellen Erbes des Saarlandes beitragen. Damit das Studentenhaus uns noch lange erhalten bleibt!

Tabea Motika

II Essen und Trinken

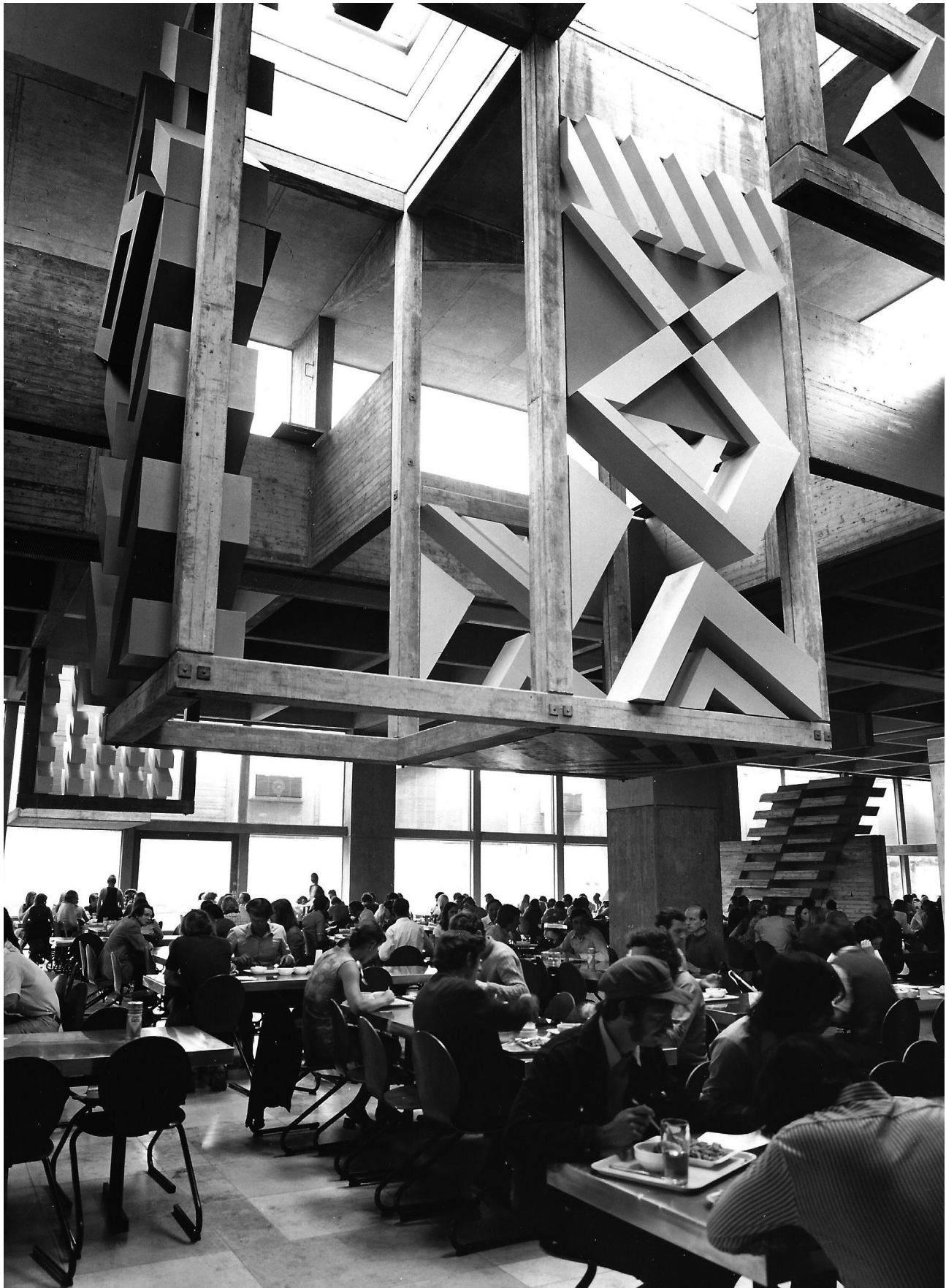


Fig.14 Der Speisesaal 1970 © Franz Eifel

4 Big, Bigger, MenSaar

Überdimensionale Töpfe, meterlange Schneebeesen und monströse Spülmaschinen – eines steht fest, mit dem Mixer von Mutti kommt man in der Mensaküche nicht weit.

Die Mensa ist seit 50 Jahren fester Bestandteil der Universität des Saarlandes. Nicht nur das Gebäude an sich ist ein Kunstwerk, sondern auch die Zubereitung von bis zu 3.500 Essen täglich kann als eine Kunst bezeichnet werden. Während das Lieblingsgericht der BesucherInnen – Schnitzel mit Pommes und Salat – das gleiche blieb, hat sich in den letzten fünf Jahrzehnten doch vieles gewandelt. Patrick Adams, der Leiter der Hochschulgastronomie, die Sachbearbeiterin Heike Dittgen, Armin Siegrist von der Lagerverwaltung und die Kassiererin Kerstin Hellauer haben mir über ihre Arbeit und die Veränderungen in einer der größten saarländischen Küchen berichtet.

Der Arbeitstag in der Mensa beginnt früh. Bereits um sechs Uhr kommen die ersten Lieferanten, die mit Palletten voller Obst, Gemüse und etwa 120 Kilo Fleisch vorfahren. Armin Siegrist, der seit 31 Jahren als Lagerist in der Mensa tätig ist, kümmert sich nicht nur um das Einlagern und Weiterleiten der Waren, sondern auch um die Bestellungen.

„Früher sah das noch ganz anders aus. Bevor ich angefangen habe, hier zu arbeiten, wurde das Fleisch noch in Form von halben Tieren hier angeliefert und erst in der hauseigenen Metzgerei im Keller zerlegt und weiterverarbeitet“, erzählt Siegrist. Die Metzgerei gibt es schon seit den 1980er Jahren nicht mehr. Aber auch andere Lebensmittel, wie zum Beispiel Kartoffeln, kamen damals noch weitgehend unverarbeitet im Lager an. „Lieferungen von 100 bis 150 Sack Kartoffeln waren ganz normal. Diese wurden dann per Spindel in die Küche transportiert und dort verarbeitet“, erklärt der langjährige Mitarbeiter. Heute dagegen kommen viele Lebensmittel bereits küchenfertig in der Mensa an, entweder als Fertigprodukt oder schon vorgeschnitten. Wirtschaftlich und effizient muss die Arbeit sein, um täglich die enormen Essensmengen auf die Tische zu bringen. Und auch die Digitalisierung macht sich bemerkbar. Während früher bei der Warenannahme und bei Bestellungen noch alles von Hand geschrieben werden musste und mit Karteikarten gearbeitet wurde, funktioniert heute alles per Mausclick.

Auch wenn die teilweise vorbearbeiteten Produkte Arbeitszeit sparen, heißt das nicht, dass es in der Küche nichts mehr zu tun gäbe. Rund 20 Frauen und Männer in sauberen weißen Kitteln sind in

der Großküche zugange, aber da jede/r weiß, was zu tun ist, ist Chaos hier ein Fremdwort. Hier wird Gemüse geschnitten, da wird literweise Rahmsoße über einen Zapfhahn abgefüllt und dort wird eine ganze Wanne voll Salat gerupft. Die Frikadellen werden nicht einfach fertig angeliefert. Das Fleisch wird durch den Fleischwolf gedreht, gewürzt und das Brät mit einer Maschine in gleichgroße Buletten gepresst. Anschließend wandern diese auf Blechen in den Backofen. In allen Ecken herrscht reges Treiben, denn um 11:30 Uhr stehen die ersten hungrigen Studierenden und MitarbeiterInnen vor den Ausgabeschaltern. Hektisch kann es ab diesem Zeitpunkt für diejenigen werden, die an der Essensausgabe arbeiten, denn die Gerichte sollen so schnell und heiß wie möglich zum Gast kommen und immer noch optisch ansprechend aussehen. Am Ende zählt für die Köchinnen und Köche aber vor allem eins: dass es allen geschmeckt hat.

„Ausgelegt ist unsere Küche für rund 5.000 Essen täglich. Während wir im letzten Wintersemester noch um die 3.500 Essen pro Tag rausgegeben haben, sind es in der aktuellen Coronazeit nur rund 1.000“, erzählt Patrick Adams beim Rundgang durch die Küche. Trotzdem werden täglich sieben verschiedene Gerichte angeboten. „An der Anzahl der Gerichte hat sich über die Jahre nichts geändert, aber dafür die Art der Kost“, so Adams. Currywurst oder Schnitzel mit Pommes sind nach wie vor der Renner, aber auch vegetarische Gerichte stehen in der Mensa schon seit langem auf dem täglichen Speiseplan. Vegetarische und vegane BesucherInnen kommen heute definitiv auf ihre Kosten, denn die Mensa hat sich der gestiegenen Nachfrage angepasst und bietet täglich mehrere Veggie-Gerichte an. Auch das klassische Schweineschnitzel wird seit 10 Jahren mehr und mehr durch panierte Hähnchenbrust ersetzt.

Für den Speiseplan, der täglich sieben unterschiedliche Gerichte beinhaltet, ist Küchenleiter Marius Müller zuständig, der seit drei Jahren in der Mensa tätig ist. Der Menüplan wird jeweils für sechs Wochen festgelegt und beginnt dann von Neuem. „Da es Gäste gibt, die immer nur an bestimmten Wochentagen hier essen, rotieren nach den sechs Wochen auch die Tagesangebote. Also gibt es zwar immer wieder die gleichen Essen, aber eben nicht am gleichen Tag. So haben die Gäste nicht alle paar Wochen dienstags wieder das gleiche auf dem Teller“, fügt Patrick Adams hinzu. Unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit wird in der Mensa vor allem auf



Fig.15 Die moderne Großküche der Mensa 2020 © Paula Bleschke

die Ausgewogenheit und Nachhaltigkeit der Gerichte geachtet. Neben den monatlichen und saisonalen Aktionen gibt es jeden Mittwoch den Spezialitätentag. Dieser stelle laut Adams nicht selten eine kleine Herausforderung für die Köche dar. „Die traditionellen Rezepte aus dem Ausland, die meist aus dem Familienkochbuch stammen, beinhalten oft nicht nur fremde Zutaten und Gewürze, sondern müssen zuallererst auf Mensadimension umgerechnet werden“, so der 44-Jährige weiter. Insbesondere die Zubereitung riesiger Mengen unterscheidet die Mensa von anderen Küchen. In jeder Ecke rappelt, piept und zischt es, in der riesigen Fritteuse brutzeln die Pommes, bevor sie über ein Fließband weitertransportiert werden, und in den großen Kesseln, die bis zu 500 Liter fassen, wird kräftig gerührt. „Früher waren die Kessel fast doppelt so groß; mit der Zeit wurden diese jedoch kleiner und individueller“, erklärt Adams.

Obwohl das gesamte Mensagebäude samt Interieur unter Denkmalschutz steht, müssen natürlich trotzdem Modernisierungen durchgeführt werden, damit in der Mensa auch künftig effizient gekocht und gut gegessen werden kann. Die Digitalisierung hielt nicht nur im Lager und in der Warenannahme Einzug. Wo heute die tagesaktuellen Gerichte, News des AStA und Anzeigen des Studentenwerks auf großen Flachbildschirmen flimmern, wurde der Speiseplan vor zehn Jahren noch tagtäglich mit Kreide auf Tafeln angeschrieben. Mit der Umstellung auf die digitale Anzeigeform wurde auch die Mensa-App entwickelt, in der nicht nur die Mahlzeiten einzusehen sind, sondern auch Zusatzinformationen wie Inhaltsstoffe und Allergene verzeichnet sind. „Die Möglichkeit, mit der UdS-Karte zu zahlen, wie es heute an Schalter A und B üblich ist, wurde dann im Jahr 2004 eingeführt“, erzählt Kerstin Hallauer, die seit 36 Jahren in der Mensa arbeitet und bereits in der Wäscherei, in der Küche und in der Cafeteria tätig war. Heute ist die 59-Jährige für die Hauptkasse zuständig.

Die letzten großen Umbaumaßnahmen, in deren Zuge die gesamte Küche modernisiert und um den Free-Flow Bereich erweitert wurde, fanden in den Jahren 2006 und 2007 statt. Wo es zuvor nur einen durchgehenden Ausgabenschalter gab, der den Speisesaal von der Großküche trennte, wurde durch den Free-Flow Bereich die Theke zur Küche hin geöffnet. Eine weitere große Veränderung war der Umbau der beiden Spülküchen, die zu einer großen Spülküche mit zwei Spülstraßen zusammengelegt wurden. Die Lage der Spülküche ist eher unpraktisch, wie bei dem Rundgang deutlich wurde. Während rund um das Gebäude Vorbauten aus Beton die Sonne davon abhalten, direkt in die Räume

zu scheinen, liegt die Spülküche jedoch in einem Bereich ohne solch schützende Betonelemente, so dass es hier aufgrund der Sonneneinstrahlung, der beiden riesigen Spülstraßen und den feuchtwarmen Dämpfen zeitweise unerträglich heiß werden kann.

Die beiden gigantischen Spülmaschinen, die den Raum gänzlich ausfüllen, sind die wertvollsten Geräte der Großküche. Als Gast stellt man die Tablettts samt Geschirr und Besteck auf die Fließbänder und dann verschwindet alles hinter der Wand. Was dann damit passiert, ist durchaus beeindruckend. „Die Maschinen sind in der Lage, völlig selbstständig das Geschirr, das Besteck und die Tablettts voneinander zu trennen. Nur die Becher müssen separat durch die Spülstraße. Das erspart natürlich eine Menge Arbeit“, erklärt der Leiter der Hochschulgastronomie. „Wenn beide Maschinen auf Hochtouren laufen, können in der Stunde rund 2000 Tablettts gespült werden“, so Adams weiter. Es ist eben alles etwas größer, etwas einzigartiger, etwas anders hier in der Mensaküche.

Darüber hinaus unterscheiden sich auch die Tätigkeitsbereiche sowie die Zusammenarbeit in der Mensa von anderen Küchen. „Unsere Köche sind hier nicht für die gesamte Küche zuständig, sondern jeder kümmert sich um ein Tagesgericht“, so Adams. Auch das Verhältnis zwischen den Angestellten sei in der Mensa besonders und sehr familiär. Die rund 50 MitarbeiterInnen arbeiten nicht nur zusammen, sondern treffen sich auch zum gemeinsamen Mittagessen in einem gesonderten Speisesaal. Während sich die Angestellten früher nur an einem Schalter bedienen konnten, haben sie heute die Wahl und können aus allen Tagesgerichten wählen.

Aber nicht nur während der Mittagspause und bei der Arbeit kommen die MitarbeiterInnen der Mensa zusammen. Auch außerhalb der Arbeitszeiten passiert es nicht selten, dass man gemeinsam etwas unternimmt. So wurde beispielsweise das Oktoberfest, das bis 2008 regelmäßig im großen Saal der Mensa stattfand, nicht nur von Studierenden besucht, sondern war auch bei den MitarbeiterInnen der Mensa sehr beliebt. Und auch „Das ehemalige Cannossa war ja berühmt für seine Partys. Wir, die jetzt schon einige Jahre in der Mensa arbeiten, waren da natürlich auch öfter am Feiern“, erzählt Heike Dittgen, die seit 30 Jahren als Sachbearbeiterin in der Warenwirtschaft tätig ist. Dies wurde auch von ihren Kollegen und Kolleginnen, die an dem Interview teilnahmen, mit einem Lachen bestätigt. Gemeinsames Arbeiten, Essen und Feiern, auch das macht die Großküche MenSaar zu etwas so Besonderem.

Paula Bleschke



Fig.16 Patrick Adams, Leiter der Hochschulgastronomie, Studentenwerk im Saarland e.V. 2020 © Paula Bleschke

5 MenSaar for Future Wie umweltfreundlich ist unsere MenSaar?

Nachhaltigkeit bedeutet, dass sozio-kulturelle, ökologische und ökonomische Ressourcen nur soweit ver- und gebraucht werden, dass sie auch zukünftigen Generationen in der gleichen Qualität und Quantität zur Verfügung stehen können.²⁹

Umweltschutz und Nachhaltigkeit gehen Hand in Hand und seit der ‚Fridays for Future‘-Bewegung kommt an diesen Themen auch keiner mehr vorbei. Aber was genau lässt sich mit dieser Definition eigentlich anfangen? Und was kann man konkret tun, um tatsächlich die Umwelt zu schützen und Nachhaltigkeit zu fördern? Die MitarbeiterInnen der MenSaar haben darauf einige praktische Antworten gefunden.

Ich habe dazu Heike Savelkouls, Assistenz für Vorstand und Geschäftsführung und Leiterin der Öffentlichkeitsarbeit des Studentenwerks im Saarland e.V., interviewt. Sie berichtet engagiert von den vielen Möglichkeiten und Initiativen, die die Mensa insgesamt ein bisschen ‚grüner‘ machen sollen. Angefangen beim Essen ist es dem Studentenwerk als Betreiber der Mensa wichtig, eine möglichst präzise Bedarfs- und Mengenplanung zu betreiben, sodass übermäßige Reste vermieden werden. „Bei 3.500 Essen täglich haben wir so gut wie keine Lebensmittelreste“, erzählt Heike Savelkouls. Die Vorausplanung der Stückzahl der Essen erfolge nach Erfahrung und sollte die Nachfrage nach einem Gericht einmal höher sein als vorgesehen, warten die Studierenden gerne ein paar Minuten auf Nachschub.

Bleibt von einem Gericht doch einmal etwas übrig, wird es natürlich nicht weggeworfen, sondern am nächsten Tag als gewärmtes Resteessen für 1,90 Euro angeboten. Auch für den Fall, dass Studierende den Teller mal nicht ganz aufessen sollten, haben sich die Betreiber der Mensa Saarbrücken etwas überlegt. Im Zuge der ‚Nimm die Reste mit‘-Aktion liegen auf einem Tisch direkt neben dem schwarzen Geschirrfließband in der großen Mensahalle nachhaltige Verpackungen aus, in denen Essen ganz einfach mit nach Hause genommen werden kann, sodass man auch am Abend noch etwas davon hat. Die Verpackungen sind auf pflanzlicher Basis aufgebaut, sie bestehen zum Großteil aus Zuckerrohr. Und wer freut sich nicht, wenn man nach einem langen Tag an der Uni nach Hause kommt und nicht mehr kochen muss?

Auch das Thema Müll wird in der Mensa Saarbrücken konkret angegangen und nicht leichtfertig abgetan, wie Heike Savelkouls erklärt, denn auch hier wird versucht, etwas für die Umwelt zu tun.

Alle weiteren Lebensmittelreste, die in der Mensa entstehen, werden von der Firma Hemsoth abgeholt und zu einer Biogasanlage transportiert, wo sie in Energie umgewandelt werden. Die Umwandlung in ein Bioprodukt ist sogar mit altem Fett möglich. Beim Stichwort Verpackungsmüll achtet die Mensa darauf, Lebensmittel, wie beispielsweise Reis, in großen Gebinden liefern zu lassen, um so schon beim Einkauf Müll zu sparen. Bei der Beschaffung der Lebensmittel, insbesondere von Fleisch, werden grundsätzlich kurze Wege gewählt und man arbeitet mit regionalen Partnern wie Schröder, Schwamm und Konrad zusammen – auch das ist ein wichtiger Aspekt der Nachhaltigkeit. Obst und Gemüse sind immer frisch und vorrangig aus dem Ökologischen Landbau. Auch bei Nudeln, Backwaren, Kartoffeln und Fisch wird großer Wert auf Bio- und MSC-Siegel gelegt.

Zum Themenbereich Verpackungsmüll gehört auch das Quattro Cup-Projekt, bei dem das Studentenwerk stolzer Partner ist. Anstelle von Einwegkaffeebechern füllen die Studierenden den Kaffee in ihre eigenen mitgebrachten Mehrwegbecher. Das MensaCafé bietet auch die sogenannten Quattro Cups an. Oliver Häfele vom MensaCafé ist der Initiator des Quattro Cup-Projekts und außerdem Gastronom und Café-Besitzer mit Erfahrung. Er war schon lange auf der Suche nach einer umweltschonenden Alternative zu der Einweg-Problematik von Verpackungen bei Coffee-to-go und wollte außerdem eine grenzüberschreitende Lösung finden.³⁰

Mit dem Quattro Cup hat Oliver Häfele dieses Bestreben in die Tat umgesetzt. Die Mehrwegbecher gibt es mittlerweile in den Quattropole-Städten Saarbrücken, Trier, Luxemburg und Metz in den drei Ländern Deutschland, Frankreich und Luxemburg. Der Quattro Cup-Becher kann bei einem beliebigen Teilnehmer der Initiative, also auch in der Mensa, gekauft werden und ersetzt zahlreiche Einwegbecher. Nach der Benutzung kann man ihn ebenfalls bei allen teilnehmenden Partnern wieder abgeben, er wird gereinigt und anschließend wieder in Umlauf gebracht. Kaufen sich also beispielsweise Studierende in der Mittagspause im MensaCafé einen Latte Macchiato im Quattro Cup, können sie den Becher auf dem Nachhauseweg bei einem teilnehmenden Partner wieder abgeben und haben somit auch noch etwas für die Umwelt getan. Den einen Euro Pfand, den man bei der Mitnahme des Bechers zahlt, bekommt man dann selbstverständlich wieder zurück. Der Quattro Cup ist noch nicht perfekt – er besteht aus Polypropylen.



Fig.17 Campus Honig bee happy © Rainer Hartz

Allerdings ist dieses Material im Gegensatz zu beispielsweise Bambus gut recyclebar und daher derzeit die beste Lösung.³¹ Auf dem Campus ist die Mensa aktuell der einzige Partner des Projekts und geht so als grünes Vorbild voran.

Studierende, Professoren und Mitarbeiter vom gesamten Saarbrücker Uni-Campus gehen zum Essen in die Mensa. Das Studentenwerk nutzt die Mensa gerne, um als Vorreiter und Kooperationspartner an Umweltschutz- und Nachhaltigkeitsinitiativen teilzunehmen, und auch, um seine Gäste und Besucher auf verschiedene Problematiken hinzuweisen. So war die Mensa auch im Jahr 2018 Teil-Schauplatz der Aktionswoche zum Thema Abfallvermeidung unter dem Titel ‚Zu gut für die Tonne – Einfälle statt Abfälle,‘ die unter der Leitung von Dr. rer. nat. Markus Ehses, Projektkoordinator Studium, Lehre und Internationalisierung der htw saar, vom 16. bis 19. April stattfand. In diesem Zeitraum gab es in der Mensa eine Installation zum täglichen Müllaufkommen mit dem Titel ‚Sieh her, dein Müll.‘³²

Auch die richtige Mülltrennung ist in der Mensa ein wichtiges Thema, weshalb sie schon 2015 an einem Experiment des Innovative Retail Laboratory (IRL) teilgenommen hat. Dabei wurde in der Mensa ein Abfalleimer installiert, der Teil eines digitalen Spiels ist, in dem der/die Müllentsorgende in einer

imaginären Gruppe zum/r ManagerIn eines Entsorgungssystems wird und damit spielerisch lernen kann, wie Müll am besten getrennt wird. Wirft eine Person in der realen Welt etwas in den Abfalleimer, wird dies vom System erkannt. Es macht ein Foto von dem Objekt, welches den Spielenden angezeigt wird. Diese müssen dann entscheiden, auf welche Art sie das Produkt entsorgen würden. Die Entscheidungen werden dann mit der Wahl der Person der realen Welt verglichen und bei richtiger Entsorgung erhalten die SpielerInnen Punkte. Der Lerneffekt wird also durch ein entsprechendes Feedback erzielt, das die Person am Abfalleimer direkt erhält. Im Falle einer falschen Entscheidung wird sie darüber informiert, welche negativen Auswirkungen ihre Entscheidung für die Umwelt hat.³³

Auch direkt vor Ort versucht der Betreiber der Mensa frei nach dem Motto ‚Do-it-yourself‘ etwas für die Umwelt zu tun. Demnach werden zum Beispiel eigene Kräuter angebaut, mit denen dann viele Gerichte gewürzt werden. Dieses direkte Umweltbewusstsein an ihre kleinen Mitmenschen weiterzugeben, ist den Betreibern der Mensa besonders wichtig. Aus diesem Grund hat sich die Kindertagesstätte, die ihren Sitz im Mensa-Gebäude hat, dazu entschieden, gemeinsam mit den Kleinen ein Hochbeet anzulegen. Aufgrund der aktuellen

Corona-Pandemie mussten die Erwachsenen das Projekt vorerst leider alleine übernehmen. Aber immerhin wurde ein Video dazu gedreht, das man sich jederzeit auf YouTube ansehen kann.³⁴

Auch in der Kita wird viel Wert auf faires Essen gelegt. Dazu hegt und pflegt die Mensa eigene Honigbienen und produziert sogar ihren eigenen Honig (siehe Fig.17). Heike Savelkouls betont: „Wir betreiben keine geheuchelte Nachhaltigkeit, sondern wir leben das.“ Sie ist froh, dass die Mensa-Kunden das auch so wahrnehmen. Sie erzählt, dass die Kunden von Mensen bundesweit zwar zurückgehen, die Zahl der Saarbrücker Mensa-BesucherInnen allerdings steigt. Gerade bei den Studierenden stellt sie eine Veränderung im Umweltbewusstsein fest und erzählt, dass jedes Semester Treffen mit Kundschaft und Studis vor Ort stattfinden, um über neue Ideen nachzudenken. Generell ist Heike Savelkouls sehr froh mit ihrem jungen Team und merkt, dass auch Bemühungen um vegetarische und vegane Alternativen immer mehr wahrgenommen werden. Die steigende Experimentierfreudigkeit ebnet Wege für neue Ideen und so ist es dem Studentenwerk wichtig, dass sich auf dem Campus noch mehr Initiativen vernetzen, um das Thema Nachhaltigkeit und Umweltschutz immer weiter voranzutreiben.

Die Mensa am Campus Saarbrücken zeigt: Nachhaltigkeit beginnt schon im Kleinen und sowohl Groß als auch Klein können mit Spaß daran teilhaben. Angefangen bei den eigenen Honigbienen und den selbstgepflanzten Kräuter- und Hochbeeten, bis hin zu Kooperationen mit regionalen Partnern und Umweltinitiativen zeigt die Mensa, dass man keine Mühen scheut, sich für die Umwelt einzusetzen. Dabei sind alle Beteiligten kreativ und offen für neue Ideen und sie zeigen, dass auch Veränderungen im Kleinen Großes bewirken können. Diese Bestrebungen haben nicht nur Vorbildcharakter für andere Mensen und Universitäten, sondern geben auch tagtäglich jedem einzelnen Studierenden, der die Mensa besucht, ein gutes Gefühl. Denn wenn man weiß, dass das Essen nachhaltig und gesund ist, wohlüberlegt zubereitet wird und am Ende keine Reste weggeworfen werden, schmeckt es sofort noch ein bisschen besser. Wir als Studierende der Universität des Saarlandes sollten die Mensa in ihrem Umweltbewusstsein bestmöglich unterstützen und nicht davor zurückschrecken, eigene, innovative Ideen einzubringen. Denn Nachhaltigkeit nutzt uns allen und stärkt die Zusammenarbeit und den Zusammenhalt.

Celine Koch



Fig.18 Mensa Foyer 2018 © Rainer Hartz



Fig.19 Logo FAIRE UNI Saar. Die Universität des Saarlandes ist die erste Fairtrade University Deutschlands.

6 FAIRsorgung der Studierenden

Genau 30 Jahre ist es her, dass durch das Engagement zweier Studentinnen im MensaCafé der erste fair gehandelte Kaffee angeboten wurde. Seither hat sich einiges getan und man trifft in vielen Bereichen der Mensa auf das Thema Fairtrade. Vielen wird wohl vor allem der wöchentliche Stand im Mensafoyer bekannt sein, der von einer festen Gruppe von Studierenden betrieben wird. Dort werden verschiedenste Produkte aus fairem Handel angeboten, wie etwa Kaffee, Schokolade, Tee oder Mangochips. Aber nicht der Verkauf der Produkte soll dabei im Vordergrund stehen, sondern die Vermittlung von Informationen über die Vielfalt an fair gehandelten Produkten und auch das Beantworten von Fragen zu dem Thema. Der Stand bietet eine Plattform, um mit interessierten Studierenden ins Gespräch zu kommen und sich auszutauschen. Aber nicht nur in der Mensa, sondern auch in vielen weiteren Bereichen unseres Campus beschäftigt man sich mit dem Thema Fairtrade.³⁵

Was ist Fairtrade? Ziel von Fairtrade ist es, einen bedeutenden Entwicklungsbeitrag zu leisten und das Leben der an der Produktion beteiligten Menschen und Familien in den Anbauländern zu verbessern.

<https://www.fairtrade-deutschland.de/was-ist-fairtrade/wirkung-von-fairtrade>

Fairtrade Deutschland

Um dieses Ziel erreichen zu können, müssen sowohl beim Anbau als auch beim Handel internationale Fairtrade-Standards eingehalten werden. Dabei sind soziale, ökologische und ökonomische Richtlinien zu beachten. Zu den sozialen Standards gehört die Organisation der Arbeitenden in Kooperativen und die Förderung gewerkschaftlicher Organisation auf den Plantagen. Kinderarbeit und Diskriminierung müssen verboten und Arbeitszeiten streng geregelt werden. Diese Voraussetzungen führen zu einer Stärkung der Rechte der Produzierenden und zu fairen Arbeitsbedingungen.

Fairtrade fördert die Gerechtigkeit in der Welt, damit jeder die Chance hat, etwas aus seinem Leben zu machen und von seiner Arbeit leben zu können.

Susanna Laux,
Aktionsbündnis ‚Faire Uni Saar‘

Auf ökologischer Ebene muss auf einen umweltschonenden Anbau und den Schutz natürlicher Ressourcen geachtet werden. Gefährliche Pestizide und gentechnisch verändertes Saatgut sind verboten. An die HändlerInnen und HerstellerInnen werden zudem ökonomische Anforderungen gestellt. Durch eine Fairtrade-Prämie kann der Lebensalltag der Arbeitenden verbessert werden, da mehr Geld in die Bildung, Gesundheitsversorgung und in die Verbesserung der Wohnsituation investiert werden kann. Fairtrade garantiert somit einen festen Preis – im Gegensatz zum konventionellen Handel, bei dem Preise von Marktschwankungen abhängig sind. Werden diese Standards eingehalten, kann Produkten ein Fairtrade-Siegel verliehen werden.

Aktionsbündnis Faire Uni Saar

2011 haben sich Mitarbeitende der Universität des Saarlandes mit Mitgliedern der Fairtrade Initiative Saarbrücken zu der Steuerungsgruppe Aktionsbündnis ‚Faire Uni Saar‘ zusammengeschlossen. Heute gehören auch das Studentenwerk im Saarland e.V., der AStA, die Katholische Hochschulgemeinde, die Evangelische Studierendengemeinde und das Atelier Europa offiziell dazu. Bei ihrer Arbeit ist besonders die Kooperation der verschiedenen Generationen und die Mischung aus MitarbeiterInnen und Studierenden wichtig. Zu den Aufgabenfeldern des Aktionsbündnisses gehört die gemeinsame Organisation von Aktionstagen, bei denen über Fairen Handel informiert und aufgeklärt werden soll. Außerdem soll ein Zugang zu Fairtrade-Produkten geschaffen werden. Das Hauptziel der Initiative, das 2014 schließlich erreicht wurde, war die Auszeichnung der Universität des Saarlandes als erste Fairtrade-University Deutschlands. Dabei handelt es sich um eine bundesweite Kampagne, die zur Steigerung des Bewusstseins und Engagements für Fairtrade an Hochschulen führen soll. Die fünf Kriterien, die eine Hochschule erfüllen muss, um ausgezeichnet zu werden, sind:

- Ein gemeinsamer Beschluss der Hochschulverwaltung und der Studierendenschaft, sich zu bewerben
- Die Koordination durch eine Steuerungsgruppe
- Der Verkauf von fair gehandelten Produkten bei Hochschulveranstaltungen
- Der Verkauf von Fairtrade-Produkten in Geschäften und in der Gastronomie

- Aktionen und Öffentlichkeitsarbeit zum Thema Fairtrade

Die ausgezeichneten Hochschulen müssen alle zwei Jahre einen Antrag auf Rezertifizierung stellen, womit sich Heike Savelkouls-Diener, Assistenz der Geschäftsführung des Studentenwerkes, im Moment beschäftigt. Sie kann dabei auf über 80 Veranstaltungen zurückblicken, die in den letzten beiden Jahren campusweit durchgeführt wurden.

Engagement von Studierenden

Eine Gruppe von Studierenden der Steuerungsgruppe, also des Aktionsbündnisses ‚Faire Uni Saar‘, betreibt, wie bereits eingangs erwähnt, den Stand im Mensafoyer. Sie sind aber auch für die Umsetzung weiterer Aktionen zuständig. So erhalten sie beispielsweise Anfragen von Theatergruppen, um während der Aufführungspausen Fairtrade-Getränke zu verkaufen. Auch hier bietet sich die Gelegenheit, miteinander ins Gespräch zu kommen und sich über Aspekte des fairen Handels auszutauschen. Durch die Corona-Pandemie entfallen derzeit sämtliche Veranstaltungen. Daher mussten sich die Studierenden neue Wege überlegen, wie sie weiterhin präsent sein und über fairen Handel informieren können.

Als Koordinatorin der Studierendengruppe kümmert sich Susanna Laux aus diesem Grund derzeit vor allem um die Social-Media-Kanäle, wo sie mehr Beiträge teilen und auch mehr mit Besuchenden interagieren möchte. Die Gruppe ist derzeit auf Facebook, Instagram und YouTube vertreten. Ihr letztes Projekt war ein Videobeitrag im Rahmen des virtuellen Tags der offenen Tür der Universität zum Thema Fairtrade, der auf ihrem YouTube-Kanal veröffentlicht wurde.

Zurzeit plant die Studierendengruppe ein Onlineangebot zu der jährlich stattfindenden Fairen Woche im September, welche dazu dient, Personen in allen Bereichen für das Thema Fairtrade zu sensibilisieren. Vor zwei Jahren wurde dafür zum Beispiel in Saarbrücken eine Modenschau von fairen Anbietern veranstaltet und in der Mensa auf die verwendeten fairgehandelte Produkte hingewiesen. Im Rahmen des Fairtrade-Botschafter-Programms bietet die Fairtrade Initiative Saarbrücken Studierenden Jobs mit fairem Stundenlohn für die Arbeiten am Campus-Stand und in Saarbrücken an. In den letzten 16 Jahren nahmen über 200 Studierende an dem Programm teil. Vor allem ausländische Studierende engagieren sich für faire Produkte am Campus. Für Viele hat die Arbeit einen Bezug zu ihrer Heimat, aus der die Fairtrade-Lebensmittel häufig stammen.

Bananen, Reis und Quinoa

Auch in den verschiedenen Menüs unserer Mensa findet man fair gehandelte Produkte. Im Jahr 2010 wurde als erstes Produkt fairer Reis eingeführt, der einmal monatlich in die Gerichte integriert wurde. Schon ein Jahr später gab es ihn täglich im Self-Service-Bereich der Mensa. Heute versucht das Studentenwerk als größter Gastronomie-Anbieter am Campus, möglichst viele Fairtrade-Produkte anzubieten. Aufgrund der großen Mengen, die für die Versorgung der Studierenden benötigt werden, kann es zu Engpässen bei einigen Lebensmitteln kommen. Die Beschaffung großer Gebinde bringt jedoch den Vorteil mit sich, dass die fair gehandelten Produkte kaum teurer sind als die herkömmlichen. Deshalb ist es heute möglich, dass Reis, Quinoa und Bananen in jedem Gericht aus dem fairen Handel stammen. Die angebotenen Säfte, Limonaden, Tees und Kaffee tragen ebenfalls das Fairtrade-Siegel. Das Thema Fairtrade findet sich allerdings nicht nur bei den Speisen und dem Verkaufsstand im Foyer wieder, sondern auch in vielen kleineren und größeren Aktionen, die in den letzten Jahren in der Mensa organisiert wurden. Vor zwei Jahren fand in Kooperation mit dem Studentenwerk beispielsweise eine Verkostung der fairen Limonade ‚Lemon Aid‘ statt. Im selben Jahr wurden außerdem Hochschultaschen mit ausschließlich fairem Inhalt an die Erstsemester verteilt. In der Weihnachtszeit fand neben dem Stand im Foyer der Mensa ein fairer Glühweinverkauf statt.

Auch in Zeiten der Corona-Pandemie wird das Ziel, Fairtrade-Produkte in alle Bereiche des Campus zu integrieren, weiterverfolgt. Von Fairtrade unterstützt wurden allen Mitarbeitenden der Mensa Mund-Nasen-Bedeckungen aus fairer Baumwolle zur Verfügung gestellt. Eine komplette, fair gehandelte Arbeitskleidung für die Mitarbeitenden kann aus Kostengründen derzeit leider nicht bereitgestellt werden.

Fairtrade in der Kindertagesstätte

Nicht nur die Universität, sondern auch die Kindertagesstätte, die sich im Mensagebäude befindet, wurde aufgrund ihres Engagements für den fairen Handel ausgezeichnet. So ist sie seit 2018 offiziell eine Faire Kita. Um diesen Titel zu erlangen, wurde ein ‚Faires Arbeitsteam‘ zusammengestellt, welches sich mit der Bildungsarbeit zum Thema Fairtrade beschäftigt. So wurde mit den Kindern bereits das Fairtrade-Siegel besprochen, welches dann gemeinsam in den Geschäften des Campus gesucht wurde. Das Thema soll möglichst kindgerecht in den Alltag der Heranwachsenden integriert werden. So wurden zum Beispiel am

Muttertag fair gehandelte Rosen verteilt, die Kinder bemalten während eines Sommerfestes Turnbeutel aus fairer Biobaumwolle und es wurde ein Fairtrade-Frühstück mit fairem Schokoladenkuchen veranstaltet. Auch in der Mensa, wo neben den Studierenden auch die Kinder der Kita verköstigt werden, kommen sie mit dem Thema in Berührung.

Während der Corona-Pandemie wurde außerdem von Mitarbeitenden der Kita ein Video über die Herstellung eines fairen Milchshakes für die Kinder gedreht. Was vor 30 Jahren mit einer Tasse fair gehandeltem Kaffee im MensaCafé angefangen hat und 2014 mit der Auszeichnung zur Fairtrade-University offiziell anerkannt wurde, ist heute in allen Bereichen der Universität ein wichtiger Bestandteil. Fairtrade spielt mittlerweile sowohl in der Versorgung der Studierenden als auch in der Bildungsarbeit und bei Veranstaltungen campusweit eine wichtige Rolle.

Wie im Gespräch mit Heike Savelkouls-Diener und Susanna Laux klar wurde, ist es dem Aktionsbündnis ‚Faire Uni Saar‘ besonders wichtig, auf dem Campus präsent zu sein und auf die Thematik des fairen Handels aufmerksam zu machen.

Die Mensa spielt dabei mit dem Studentenwerk als größtem Gastronomie-Anbieter auf dem Campus eine essenzielle Rolle. Zum einen werden dort jeden Tag faire Produkte in der Verpflegung der Studierenden und Kinder der Kita verwendet und zum anderen wird dort wöchentlich der Verkaufs- und Informationsstand aufgebaut. Außerdem werden die Räumlichkeiten der Mensa als Ort für weitere Veranstaltungen und Aktionen der ‚Fairen Uni Saar‘ genutzt.

Svenja Rogg



Fig.20 Die Mensa zur Zeit der Corona-Pandemie 2020 © Laura Weidig

7 Endlich wieder Essen in der MenSaar

Mensaessen in Zeiten der Corona-Pandemie 2020

Leere Hörsäle, die Cafés, der Campusmarkt und die Mensa sind geschlossen. Der Campus gleicht einer Geisterstadt. Wo sind die Studierenden geblieben? Zuhause am Computer. Denn die Universität des Saarlandes hat coronabedingt auf Online-Lehre umgestellt. Die MitarbeiterInnen der Universität sind weitestgehend im Home Office. Es herrscht Notbetrieb mit Kurzarbeit. Die Corona-Leere vom Sommersemester 2020 wird uns noch lange im Gedächtnis bleiben.

Mit der Schließung der Universität folgte auch die Schließung der Mensa. Seit Juni 2020 darf sie wieder öffnen und eine begrenzte Anzahl hungriger Studierender und MitarbeiterInnen der Uni versorgen. Nach den Vorgaben der saarländischen Landesregierung wurde ein eigenes Hygienekonzept erstellt, welches nach der Freigabe durch verschiedene Gremien die Wiedereröffnung ermöglichte. Das erfreut auch insofern, als Campusmarkt und Cafés wegen ausbleibender Kundschaft leider wieder schließen mussten.³⁶

Wer die Mensa seit der Wiederöffnung bereits besucht hat, kann die Hygieneregeln selbst begutachten. Am Eingang befinden sich Desinfektionsmittelpender. Der einzuhaltende Mindestabstand von 1,50 Metern wird bei der Essensausgabe durch Markierungen auf dem Boden kenntlich gemacht. Das Besteck wird mit dem Essen ausgegeben und nicht mehr wie zuvor üblich in Sammelbehältern zur Selbstbedienung aufbewahrt. An den großen Tischen für üblicherweise 10 Personen sind ‚Distanzplätze‘ vorbereitet, damit maximal nur zwei Personen an einem Tisch sitzen, der normalerweise Platz für 10 Stühle bietet, selbstverständlich unter Einhaltung des Mindestabstands. Was zunächst sehr streng klingt, ist für die Gäste der Mensa zwar ein wenig gewöhnungsbedürftig, aber letztlich keine große Umstellung. Sie verstehen, dass auch die Mensa sich nach den allgemeinen Auflagen richten muss.

Im Juli 2020 waren jedoch bereits Lockerungen zu bemerken. Zu Beginn der Wiederöffnung wurden nur drei Essen zur Auswahl angeboten. Dies passte gut zum Hygienekonzept, da die Mensa drei separate Aufgänge zu den jeweiligen Ausgabestellen hat. Mittlerweile gibt es eine Auswahl von fünf Gerichten und auch das MensaCafé hat wieder geöffnet. Dort gibt es das Essen allerdings nur außer Haus, während man im großen Speisesaal auswählen kann: Gerichte können

in Behältern aus recyceltem Material mitgenommen oder direkt vor Ort konsumiert werden. Für das Essen vor Ort muss, wie auch in Restaurants üblich, ein Datenerhebungsblatt ausgefüllt werden. Dies wird von manchen Gästen der Mensa zwar als ‚ein wenig nervig‘ beschrieben, ist aber verkraftbar, da es zu den Hygieneauflagen gehört.

Die Reduzierung des Angebots von Wahlessen zu Beginn der Mensaöffnung hatte keine Auswirkungen auf die Lebensmittelbestellungen. Es wird verarbeitet, was da ist. Die einzigen Lieferprobleme und Engpässe gab und gibt es bei Hygieneartikeln wie Desinfektionsmittel, welches natürlich in dieser Zeit überaus gefragt ist.

Ferner hat sich die Besuchermenge verändert. Nach einem Artikel des Saarländischen Rundfunks hat sich die Zahl an verkauften Essen im Juni 2020 im Vergleich zum Vorjahr um einen zweistelligen Bereich reduziert. Nach der kompletten Schließung lässt sich aber trotzdem eine positive Entwicklung verzeichnen. Die Zahl an verkauften Essen pro Tag stieg von Beginn der Öffnung von 300 auf 1.000 an. Dies ist natürlich auch durch die teilweise Wiederöffnung der Universität zu erklären aber möglicherweise auch durch die Stammessenden, die das Angebot der Mensa gerne wieder wahrnehmen.

In den letzten fünf Jahren waren die Besucherzahlen relativ stabil, doch mit der Pandemiesituation und der Online-Lehre verzeichnet die Mensa ein Minus. „Es kommt darauf an, wie die Uni sich aufstellt“, so Patrick Adams, Leiter der Hochschulgastronomie. Die Besucherzahlen der Mensa sind vom Universitätsbetrieb abhängig, das heißt davon, ob die MitarbeiterInnen im Home Office und die Studierenden in der Online-Lehre bleiben oder der Campus wieder für Präsenzveranstaltungen geöffnet wird.

Die fehlenden Essensgäste wirken sich auch auf die Arbeit der MitarbeiterInnen der Mensa aus. Sie befinden sich, mit Ausnahme der Verwaltung, in Kurzarbeit. Dies bedeutet, sie arbeiten eine Woche und sind dann eine Woche lang zu Hause. Die Verwaltung arbeitet zeitweise im Home Office. Doch wie geht es weiter? „Es ist das erste Mal seit 50 Jahren, dass die Verträge der Saisonkräfte nicht verlängert werden konnten“, bemerkt Patrick Adams mit großem Bedauern. Normalerweise konnten die Verträge der hochgeschätzten Saisonkräfte, der „guten und treuen Mitarbeiter“, schon Monate im Voraus für das kommende Semester verlängert werden. Ob sie nun trotzdem für das Wintersemester 2020/21 wieder



Fig.21 Die Großküche der MenSaar 2020 © Paula Bleschke

angestellt werden können, hängt insbesondere davon ab, wie sich die Corona-Pandemie weiterentwickelt.

Selbstverständlich fragen sich auch die festangestellten MitarbeiterInnen, wie es weitergehen wird. Zurzeit sind keine weiteren personellen Einsparungen geplant, „nur leider die Semesterkräfte“. Die Situation ist schwierig, da hieße es abwarten, wie sich alles entwickeln werde. „Wenn sich bis November (2020) das Ganze wieder normalisiert hat, dann werden die Saisonkräfte auch wieder eingestellt“, betont Adams. Finanziell kann die Mensa keine zusätzliche staatliche Gastronomiehilfe beantragen, da sie bereits gefördert wird. Jedoch konnten die aufgrund der Pandemie entstandenen zusätzlichen Kosten eingereicht werden und es wurde Unterstützung zugesagt. Anders als in der übrigen Bundesrepublik üblich, ist die saarländische Hochschulgastronomie ein Verein. Am Ende des Jahres müssen Einnahmen und Kosten auf Null herauslaufen. Die finanzielle Unterstützung ist deshalb abhängig davon, ob die Kosten vom Verein selbst gestemmt werden können oder nicht.

Mit der erweiterten Aufnahme des Universitätsbetriebes essen wieder mehr MitarbeiterInnen der Universität und Studierende in der Mensa. Für sie ist das Hygienekonzept keine große Umstellung. Einige der Befragten sagen, sie hätten vorher regelmäßiger dort gegessen. Durch den heruntergefahrenen Universitätsbetrieb und die Schließung war dies aber nicht möglich. Bisher bevorzugten es mehr Gäste, im Speisesaal zu essen, als das ‚To-Go Angebot‘ anzunehmen. Doch um die Mittagszeit ist es vielen bei diesem schönen Sommerwetter im Saal zu heiß. Man würde lieber draußen sitzen, aber die Außensitzplätze des MensaCafés sind noch immer gesperrt und können nicht genutzt werden. Zudem wird bemängelt, dass es im Umkreis der Mensa wenige bis keine Sitzmöglichkeiten gibt. Ebenso bedauern die MitarbeiterInnen der Universität, die auch ihre Mittagspause in der Mensa verbringen, die Distanzplätze. Vor Corona war das gemeinsame Essen ein Treffpunkt und bot die Möglichkeit, sich mit den restlichen Kollegen und Kolleginnen auszutauschen.

Die meisten halten sich an die Abstandsregeln, aber es gibt auch einige unter den Essenden, die sie missachten. Manchen ist gar nicht bewusst, dass es nur gestattet ist, zu zweit an einem Tisch zu sitzen. Stühle werden verrückt und Gruppen setzen sich gemeinsam an die Tische. Für Patrick

Adams ist das ein großes Problem. Da die Mensa nur Selbstbedienung anbietet und keinen Tischservice, ist eine ständige Überprüfung der Einhaltung der Abstandsregelungen schwierig. Als staatlich unterstütztes Unternehmen stehen sie unter strengerer Beobachtung als die allgemeine Gastronomie. Zur Lösung des Problems soll ein Flyer entworfen und bei der Essensausgabe ausgeteilt werden. Dieser erläutert die Notwendigkeit der Abstands- und Hygieneregeln und appelliert an die Vernunft der Gäste.

Ob sich der Wunsch nach Normalisierung für die MitarbeiterInnen und Studierenden der Universität bald erfüllen kann, ist noch unklar. Pläne zur weiteren ‚Normalisierung‘ des Betriebes kann es derzeit noch nicht geben. Die Zeiten sind unsicher. Immer wieder muß sich das Studentenwerk an ständig aktualisierten Verordnungen und Anforderungen zur Eindämmung der Pandemie anpassen. „Gerade sind wir bei Nummer 43“, erklärt Adams. Momentan könne man nur abwarten, wie sich die Situation entwickle. Für die nahe Zukunft werde erwartet, dass der Mindestabstand von 1,50 Meter weiterhin bestehen bleibe. Wie es im Wintersemester 2020/21 aussehen werde, ist abhängig von den Vorgaben des Landes und der Universität. Es komme insbesondere darauf an, inwieweit wieder Präsenzveranstaltungen durchgeführt werden können.

Die Pandemiesituation ist belastend an allen Fronten. Die laufenden Kosten und die geringen Einnahmen machen der Mensa zu schaffen. Die Einsparungen durch die Schließung waren nur marginal und stehen in keinem Verhältnis zu den wegbrechenden Einnahmen. „Die Situation ist belastend, vor allem dann, wenn es um die Mitarbeiter geht.“ Entscheidungen, die gefällt werden mussten, seien nicht betrieblicher Natur, unterstreicht Adams. Viele Mensen in der Bundesrepublik wurden noch gar nicht wiedereröffnet, da es sich nicht lohnen würde. Auch die Mensa der htw saar wird wieder geschlossen. So ist es trotz allem positiv zu werten, dass das Hygienekonzept der Mensa alle Bedingungen erfüllt hat und die Wiedereröffnung ermöglichen konnte, zum Vorteil der MitarbeiterInnen und der Studierenden.

Marie Bross



Fig.22 Der Speisesaal 2018 © Marco Kany

III Arbeiten, Leben und Spielen



Fig.23 Probe-Performance von Lab Cie Osmosis mit Ali Salmi 2019 in der Mensa, Corona-bedingt verschoben auf das Frühjahr 2022 und unterstützt vom Studentenwerk im Saarland e.V. / Pressefoto © Rainer Hartz

8 Das Studentenwerk im Saarland e.V. Leben und Arbeiten in der MenSaar

Vor genau 50 Jahren öffnete die ‚neue‘ Mensa der Universität des Saarlandes ihre Tore. Die alte Mensa war viel zu klein geworden, denn die Studentenschaft wuchs zu Beginn der 1960er Jahre stark an. 1963 gewann Architekt Walter Schrempf den Wettbewerb für das sogenannte ‚Studentenhaus‘ mit einem kubischen, dreigeschossigen Funktionsbau in brutalistischem Baustil. Mit Bildhauer Otto Herbert Hajek entstand daraus in enger Zusammenarbeit mit dem Architekten ein Gesamtkunstwerk, das internationale Architekturgeschichte schrieb – Beton trifft auf Plastik und Farbe. Das Studentenwerk im Saarland e.V. ist Betreiber des Gebäudes und gestaltet Alltag, Leben und Arbeiten in der Mensa. Das Bauwerk bietet Raum für 1.200 Sitzplätze im Speisesaal und eine Großküche, das MensaCafé, einen Seminar- und Theaterraum, ein Musikzimmer, das Forum International (den ehemaligen Jazzkeller), eine Hausmeisterwohnung und nicht zuletzt die Verwaltungsräume des Studentenwerks.

Der gemeinnützige Verein, der unter seinen MitgliederInnen auch Studierende hat, wird hauptsächlich über Einnahmen aus seinen Dienstleistungen wie Essen und Wohnen aber auch über Landeszuschüsse und den Beiträgen der Studierenden finanziert. Gleichzeitig muss er das Gebäude instandhalten. Das ist eine große und manchmal kaum zu bewältigende Aufgabe. Denn das Bauwerk ist nunmehr 50 Jahre alt. So müssten jetzt dringend die alten Versorgungsleitungen erneuert werden. Auch die laufenden Energiekosten sind horrend hoch und erfordern entsprechende Umbauten. Zudem steht das Gesamtkunstwerk unter Denkmalschutz. Das alles kostet viel Geld. Gleichzeitig nutzt das Studentenwerk das Gebäude intensiv und arbeitet damit. Es kümmert sich um alle grundlegenden Belange der Studierenden – das Essen und Wohnen, Hilfe bei der Finanzierung und Organisation des Studiums, die Kinderbetreuung und auch das sonstige Wohlergehen. Das Studentenwerk erweckt die Mensa zum Leben der Studierenden. Mit seinem sozialen, wirtschaftlichen und kulturellen Engagement schafft es gleichzeitig wichtige, neue Begegnungsräume für die Studierenden. Die Hauptaufgaben und Ziele des Studentenwerks liegen darin, Studierende wirtschaftlich und sozial zu unterstützen und sie dadurch zu fördern.

Die Organe des Studentenwerks

Das Besondere am Studentenwerk ist auch ein in der Satzung verankertes Mitsprache- und Mitbestimmungsrecht der Studierenden. Aus diesem Grund sitzen in allen Organen des Studentenwerks Vertreter der Studentenschaft. Zu den Organen des Studentenwerks zählt zum einen die Mitgliederversammlung. Sie ist für die Gestaltung und Einhaltung der Satzung und die Entlastung des Vorstandes zuständig. Außerdem bestellt sie einen Teil der Mitglieder des Verwaltungsrats. Zu dessen Aufgaben gehören insbesondere die Überwachung und Prüfung des Haushaltes und der -abschlüsse, sowie die Aufgaben der Geschäftsführung. Die Hauptaufgabe des Verwaltungsrats ist die Bestellung der Vorstandsmitglieder, die als Geschäftsführende den Verein leiten.

Der Vorstand setzt sich zusammen aus drei Mitgliedern, die auf Vorschlag des Senats der Universität des Saarlandes benannt werden und drei Mitgliedern, die auf den Vorschlag des Präsidenten oder der Präsidentin der Studentenschaft in den Vorstand berufen werden. Damit ist der Vorstand paritätisch besetzt, das heißt das Verhältnis an studentischen Mitgliedern und nicht studentischen Mitgliedern der Universität ist gleich.³⁷

Zwecke des Studentenwerks

Das Studentenwerk verfolgt ausschließlich gemeinnützige Zwecke, deren Fokus auf "der Förderung der Erziehung, Volks- und Berufsbildung einschließlich der Studentenhilfe sowie Förderung der Jugendhilfe" liegt. Die Verwirklichung dieser Zwecke beruht auf der sozialen, psychologischen, wirtschaftlichen und kulturellen Unterstützung und Förderung aller Studierenden der Hochschulen des Saarlandes (siehe Satzung <https://www.studentenwerk-saarland.de/de/Uber-uns/Satzung>). Die Unterstützung und die Fördermaßnahmen sind nach der Satzung des Studentenwerks in mehrere Bereiche gegliedert. Dazu zählt die finanzielle Unterstützung bedürftiger Studierender mit individuellen Leistungen durch das Bundesausbildungsförderungsgesetz, kurz BAföG.

Eine weitere Aufgabe zielt auf das leibliche Wohl der Studierenden an den Hochschulen ab. Denn der Betrieb und die Errichtung von Verpflegungs-



Fig.24 Hintereingang der Mensa mit Schutzgerüst 2018 © Marco Kany

einrichtungen, also sogenannten Erfrischungsräumen, und natürlich auch Mensen, zählen zu den Hauptaufgaben des Studentenwerks. Neben der Unterstützung bedürftiger Studierender übernimmt das Studentenwerk weitere soziale Aufgaben, beispielsweise die Unterhaltung von Kindergärten und Kinderkrippen für Studierende mit Kindern sowie die Errichtung einer sozialen und einer psychologischen Beratungsstelle.

Das Studentenwerk sorgt außerdem dafür, dass die Kultur auf dem Campus gefördert wird. So werden Räume für kulturelle Veranstaltungen zur Verfügung gestellt und Studierende bei der Durchführung solcher Veranstaltungen unterstützt.

Doch nicht nur auf dem Campus ist der Verein aktiv. Denn mit dem gekochten Essen in den Mensen werden zusätzlich auch Schülerinnen und Schüler in der Umgebung versorgt. Das Engagement des Studentenwerks geht noch weiter, denn auch nicht-studierende Eltern dürfen ihre Kinder in den Kindergärten- und Krippen unterbringen, die vom Studentenwerk unterhalten werden. Außerdem werden auch Kindergärten außerhalb des Campus vom Studentenwerk mit Essen beliefert. Insbesondere wichtig ist auch der Aufgabenbereich, Wohnraum für Studierende zu vermitteln und zu betreuen.

Soziales Wohnen

Das Studentenwerk bietet Studierenden mit den Studentenwohnheimen kostengünstige Alternativen zum privaten Wohnungsmarkt an. Gerade für StudienanfängerInnen sowie für die hinzugezogenen Studierenden sind die Zimmer und kleinen Wohnungen ideal. Für einen günstigen Mietpreis können Studierende in den Wohnheimen komplett möblierte Zimmer und Apartments mieten. Auch gibt es entsprechenden Wohnraum, der an die familiären Rahmenbedingungen der Studierenden angepasst ist, so z.B. für Studierendenpaare mit Kindern Zweiraumwohnungen. Mit den Studentenwohnheimen E, Guckelsberg, Rotenbergstraße und der Wohnanlage am Waldhausweg, letztere gebaut vom Architekten der Mensa Walter Schrempf, unterhält das Studentenwohnheim allein in Saarbrücken vier Unterbringungen. Ursprünglich gab es noch ein Wohnheim D auf dem Campus der Universität des Saarlandes, das jedoch aus Brandschutzgründen geschlossen werden musste. Dafür konnte bisher noch kein Ersatz geschaffen werden, und so bleibt der studentische Wohnraum in Saarbrücken deutlich eingeschränkt.³⁸

Essen in der Mensa

Die meisten Studierenden verbinden das Studentenwerk mit der Mensa, denn der Verein ist der Betreiber der Mensen aller Hochschulstandorte im Saarland. Dazu zählen natürlich die Mensa am Campus Saarbrücken und das dazugehörige MensaCafé sowie die Verpflegungsangebote an der Medizinischen Fakultät Campus Homburg der Universität des Saarlandes, außerdem die Cafeteria der HfM Saar und die Mensen der htw saar in Alt-Saarbrücken, am Rotenbühl und in Göttelborn.

Am größten und architektonisch am interessantesten ist unsere MenSaar. Täglich wandern hier tausende Gerichte über die Anreichtheke und verköstigen die hungrigen Studierenden und Mitarbeitenden der Universität. Das Studentenwerk bemüht sich stets um ein vielfältiges Angebot, weshalb die Gäste unter acht unterschiedlichen Gerichten wählen können. Die Architektur des Gebäudes war von Anfang an so ausgerichtet, dass ein bestimmtes Essensangebot, das man im Foyer heute auf einer Anzeigentafel auswählen kann, über den entsprechenden Treppenaufgang direkt angesteuert werden kann, also ohne große Warteschlange. Über Aufgang A erreicht man ausschließlich den Bereich des Komplettmenüs mit Vorspeise, Hauptgang und Nachtisch. Aufgang B führt zu dem vegetarischen Menü und über die Treppen B und C gelangt man zum ‚Free Flow‘. Dort gibt es eine Vielzahl weiterer Gerichte, das Tellergericht, spezielle Aktionsgerichte oder das mensaVital-Essen, das besonders ausgewogen ist. Die Köchinnen und Köche in der Mensa sorgen für reichlich Abwechslung und bringen Regionales auf die Teller der Gäste. Neben der Verwendung regionaler Produkte bezieht die Mensa bereits seit Jahren Lebensmittel aus fairem Handel. Durch dieses Engagement wurde die Universität des Saarlandes bereits als Faire Uni ausgezeichnet, wie im Beitrag 6 dieser Broschüre beschrieben.

Problem Denkmalschutz

Was sowohl den Gästen der Mensa, als auch dem Studentenwerk immer wieder vor Augen geführt wird, ist der Sanierungsstau an der Universität des Saarlandes, der sich derzeit besonders dramatisch an der Mensa zeigt. Seit Jahren bröckelt der Beton des unter Denkmalschutz stehenden Gebäudes D 4 1. Der Denkmalschutz schützt zwar das Baukunstwerk von Schrempf und Hajek vor einem Abriss, sorgt aber auf Grund des Alters des Gebäudes auf der anderen Seite für eine massive finanzielle Belastung des Studentenwerks. Denn auch wenn die Mensa Eigentum der Universität des Saarlandes ist, muss sie vom Betreiber, dem Studentenwerk im

Saarland e.V., instandgehalten werden und gleichzeitig Denkmalschutzbestimmungen Folge leisten. Da das Studentenwerk sich zu einem Großteil aus den Semesterbeiträgen finanziert, gehen die Kosten für die Instandhaltung letztlich auch zu Lasten der Studierenden. Und diese Kosten sind enorm, pro Jahr sind es mehrere Zehntausend Euro an Reparaturkosten, die das Studentenwerk aufbringen muss. Bereits seit Jahren zierte die Außenfassade ein Gerüst, das nicht etwa aufgrund von Sanierungsarbeiten angebracht wurde, sondern vom Studentenwerk selbst, um die BesucherInnen der Mensa vor herabbröckelndem Beton schützen und den Betrieb aufrechterhalten zu können (Fig.24).

Doch nicht nur die Fassade belastet das Studentenwerk. Das Innere des maroden Gebäudes macht weitaus mehr Sorgen, denn neben den allgemeinen Versorgungsleitungen müsste insbesondere das Lichtsystem aus den 1960er Jahren adäquat restauriert werden. Die veralteten Leuchtmittel, Fassungen und elektrischen Leitungen sind zur Gefahr für die Arbeitenden in der Mensa und die täglich über tausenden Besucher geworden und mussten deshalb abgeschaltet werden. Das Hauptproblem des Studentenwerks sind jedoch die 600 Fenster des Gebäudes, insbesondere viele im Speisesaal. Diese durchfluten zwar den hallenartigen Raum mit Tageslicht, sind aber ebenfalls 50 Jahre alt und unökologisch, da u.a. einfach verglast. Sie sind enorme Geld- und Energiefresser. So können optimale Raumtemperaturen kaum erreicht werden. Im Winter muss übermäßig stark geheizt werden, um den großen Speisesaal überhaupt wärmen zu können und im Sommer erhitzt sich der Saal durch die schlecht isolierten Fenster so schnell, dass ein Aufenthalt oft unangenehm wird.³⁹ Die bisherigen Notmaßnahmen, die das Studentenwerk ergreifen musste, sind jedoch keine Dauerlösungen und müssen in naher Zukunft durch langfristige, ökologisch nachhaltige und zukunftsorientierte Lösungen für die Mensa angegangen werden.

Dennoch versucht das Studentenwerk, immer das Beste aus der Architektur der Mensa herauszuholen und sie in Szene zu setzen. Zum 50-jährigen Jubiläum hat das Studentenwerk verschiedene Aktionen geplant, die coronabedingt verschoben hoffentlich dann 2022 stattfinden werden: Akrobaten, die sich durch die Raumskulpturen im Speisesaal über den Köpfen der Zuschauer bewegen (siehe Fig.23), Essen und Feiern wie vor 50 Jahren und Führungen, die die Geschichte und die Architektur der Mensa aufleben lassen.⁴⁰

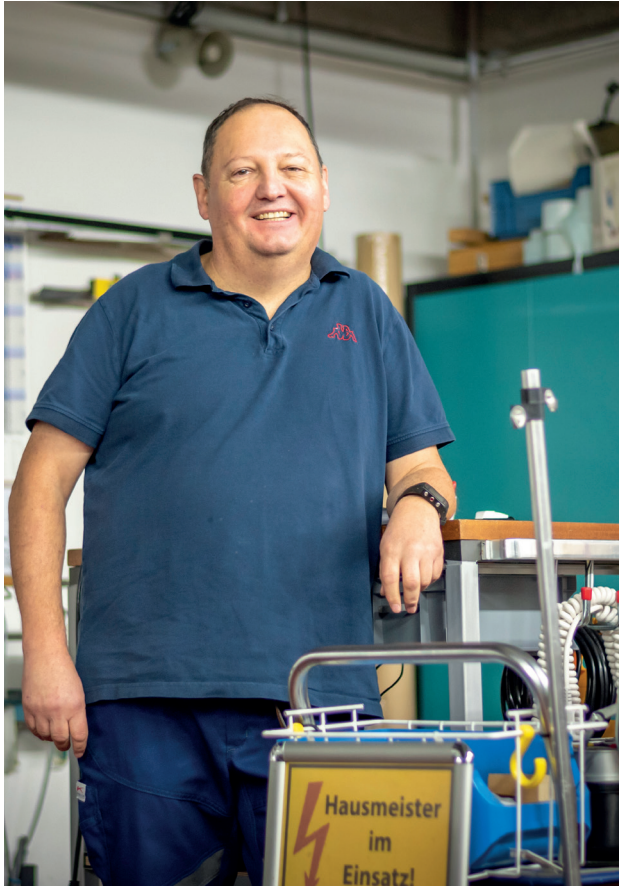


Fig.25 Hausmeister Richard Wagner 2018 © Rainer Hartz



Fig.26 Richard Wagner 1990er Jahre (privates Foto)

9 Drei Jahrzehnte Arbeiten in der Mensa Ein Interview mit Hausmeister Richard Wagner

Seit nunmehr 33 Jahren arbeitet Richard Wagner als Hausmeister in der Mensa. Damit ist er einer der Dienstältesten im Mensagebäude. Über die Jahre ist ihm die Mensa ans Herz gewachsen. Seine Aufgabenbereiche betreffen die Haustechnik und die Hausmeisterei im Allgemeinen, dazu gehören auch Reparaturen, Kontrollen und Dokumentationen. Als Ansprechpartner vor Ort ist er bei Problemen aller Art zuständig, die mit dem Gebäude zu tun haben; er unterstützt aber auch gerne bei Fragen oder Projekten rund um die Mensa und das Studentenwerk. Richard Wagner erlaubte mir, ihn bei seiner Arbeit zu begleiten. Im Gespräch erzählt er, wie er zum Hausmeister der Mensa wurde, und was seitdem in der Mensa so alles passiert ist.

Ehrlich: „Wie kamen Sie denn zu Ihrer Tätigkeit hier als Hausmeister?“

Wagner: „Ich dachte, ich muss mich irgendwie verändern. Denn als Elektriker ständig vor Ort im Bau zu sein, das hat mir nicht mehr gefallen. Das hat mich nicht mehr erfüllt. Und ich dachte mir, ich suche mir eine Stelle als Hausmeister.“

Beim Studentenwerk im Saarland e.V. wurde er fündig – bis heute ist er Hausmeister der Mensa geblieben. Gemeinsam mit seinem Kollegen Herrn Krause teilt er sich die anstehenden Bereiche auf.

Wagner: „Wir arbeiten hier im Wechsel, kontrollieren viele technische Anlagen und was dann an Reparaturen ansteht, wird entweder von uns selber ausgeführt oder wir leiten dann entsprechende Maßnahmen ein. Wobei auch viel Zeit für die Dokumentation und Prüfung anfällt. Das nimmt einen großen Teil vom Tagesablauf ein.“

Rückblickend auf seine dreiunddreißigjährige Erfahrung in und mit der Mensa kennt er auch die Veränderungen seines Arbeitsalltags gut. Heute fallen zum Beispiel sehr viel mehr dokumentarische Arbeiten an, wodurch andere Tätigkeiten dann leider zu kurz kommen, moniert er. Aufgrund der zahlreichen technischen Neuerungen beansprucht die Nutzung, Instandhaltung und Reparatur vieler Geräte mehr Zeit und Arbeitsaufwand.

Wagner: „Heute haben wir sehr viele Vorschriften. Einfach alles muss geprüft und dokumentiert werden. Es geht sehr viel Zeit verloren, um diese Tätigkeiten auszuführen, die dann natürlich auch bei handwerklichen Tätigkeiten zu kurz kommt. Wir haben sehr viel Technik heute, bei denen auch nur noch bedingt Reparaturen durchgeführt werden können. Jedes

Gerät ist so kompliziert aufgebaut, da braucht man entsprechende Werkzeuge oder eine entsprechende Software, wofür wir gar nicht geschult sind und was wir daher gar nicht leisten können.“

Ehrlich: „Können Sie da ein konkretes Beispiel nennen?“

Wagner: „Es kann sein, dass mal ein Wasserhahn läuft, oder ein Kocher oder ein Konvektomat funktioniert nicht mehr. Wir haben eine hohe Dampferzeugung hier, das heißt die Küchengeräte werden mit Dampf betrieben, auch das muss gewartet und überprüft werden. Dafür sind wir als ‚Kesselwärter‘ berufen worden, was eine sehr verantwortungsvolle, aber auch sehr zeitintensive Tätigkeit ist. Aber auch viele andere technische Anlagen, wie die Heizung, Sanitär- oder elektrische Anlagen werden von uns hier betreut.“

Einige der Aufgaben, die anfallen, können von Richard Wagner allerdings erst nachmittags in Angriff genommen werden, da er in seiner Arbeit vom laufenden Mensabetrieb abhängig ist. Neben der Mensa selbst betreut er auch noch die Räumlichkeiten des Kindergartens und der Verwaltung des Studentenwerks. Trotz der vielen verschiedenen Aufgabenbereiche bleibt seine Arbeitsstelle für ihn etwas Besonderes, auch wenn es mit den Jahren stressiger geworden ist. Mit ernsthaften Schwierigkeiten oder negativen Erfahrungen wurde er bisher allerdings nicht konfrontiert. Das ist auch ein Grund, weswegen er nach so langer Zeit immer noch jeden Tag gerne zur Arbeit kommt.

Wagner: „Es ist sehr familiär hier, muss ich sagen. In den letzten Jahren hat sich das Arbeitsklima hier aber schon verändert.“

Ehrlich: „Inwiefern?“

Wagner: „Es war eben früher nicht so stressig. Heute zählen eben viele Zahlen, wobei hier beim Studentenwerk wirklich eine gute Atmosphäre herrscht. Wir haben einfach einen sehr guten Arbeitgeber und wir können uns, meiner Meinung nach, nicht beklagen. Wir sind auch sehr sozial hier, auch in der Kurzarbeit (wegen Covid-19). Normal bekommt man 60 oder 68 Prozent Kurzarbeitsgeld, unser Arbeitgeber stockt unseren Lohn vollständig auf. Die Differenz bekommen wir voll ausgezahlt. Ich hatte viele Überstunden, aber das Opfer bringe ich gerne. Das ist auch nicht überall üblich. Zudem sind wir ja auch kein öffentlicher Dienst, wir sind nur ein eingetragener Verein.“

Ehrlich: „Gibt es denn auch negative Erfahrungen oder Schwierigkeiten, die Ihr Job mit sich bringt?“

Wagner: „Nein. Ich komme schon so lange hierher und ich komme auch immer noch jeden Tag gerne hierher. Es ist auch eine gute Zusammenarbeit mit der Mensaleitung oder den einzelnen Abteilungsleitern. Da kann ich mich wirklich nicht beklagen.“

Neben der Arbeit ist die Mensa seit jeher aber auch ein Ort des Genießens und des Beisammenseins wie Richard Wagner betont. Früher wie heute ist dort einiges los um die Mittagszeit. Auch wenn sich die Vorlieben der Studierenden sicherlich verändert haben, bleibt die Mensa doch ein Ort, um gemeinsam Mittag zu essen.

Ehrlich: „Ist denn Essen in der Mensa für Sie auch interessant?“

Wagner: „Ja, das finde ich sehr interessant! (lacht) Es schmeckt mir eigentlich immer. Wobei ich natürlich auswählen kann, aber es ist immer etwas dabei, was mir schmeckt. Wobei früher die Auswahl nicht so groß war. Das wurde auch erst mit dem Umbau der Küche 2005/2006 erweitert.“

Ehrlich: „Die Interessen verändern sich ja auch, wie vegetarisches oder veganes Essen.“

Wagner: „Ja, genau. Als ich gekommen bin, gab es ein Stammessen und ein Alternativessen. Das war etwas Vegetarisches oder sowas in der Art. Und ein A Essen, das war ein kleineres Gericht, das auch nicht so teuer war. Ich glaube das ganze „Wahlessen“ war da noch gar nicht so aktuell.“

Ehrlich: „Was essen Sie denn hier am liebsten?“

Wagner: „Oh je, was esse ich denn gerne? Ja, eigentlich alles, was ungesund ist (lacht), Schnitzel, Fast Food oder Eintopf ...“ Von den Essenspreisen her können Sie nicht mal eine Currywurst bezahlen, aber hier bekommen Sie schon ein ganzes Stammessen dafür. Die Qualität ist meiner Meinung nach auch nicht schlecht. Es wird auch einiges beim Metzger vor Ort gekauft.“

Das Leben in der Mensa und die Stimmung unter den Studierenden ist in den letzten Jahren sehr viel schnelllebiger geworden. Mit seiner Langzeiterfahrung beschreibt Richard Wagner das als Vor- und Nachteile eines anderen Zeitalters, aus dem man immer das Beste herausholen muss. Er verknüpft dies auch mit persönlichen Erfahrungen, die er mit seinen Kindern gemacht hat.

Wagner: „Die Atmosphäre ist gut! Die Studenten sind sehr nett, sind höflich. Da gibt es gar nichts auszusetzen. Wenn es mal irgendwelche Anliegen gibt, positiv oder negativ, dann werden wir auch angesprochen und versuchen auch gerne zu vermitteln oder eben Abhilfe zu schaffen. Aber früher war das alles lockerer.“

Ehrlich: „Können Sie diese Stimmung näher beschreiben?“

Wagner: „Die Studenten waren früher mehr gechillt. Früher sind sie mal gekommen und haben den ganzen Tag im Café gesessen und Karten gespielt oder so etwas, was heute ja gar nicht mehr möglich ist. Auch die Studentenschaft hat natürlich viel mehr Stress. Das ist alles viel straffer geworden. Also das Lotterleben von früher, das ist vorbei.“

Ehrlich: „Wie hat sich denn die Mensa aus ihrer Sicht verändert oder weiterentwickelt?“

Wagner: „Es ist einfach eine andere Generation von jungen Menschen. Ich sehe das auch bei meinem Sohn. Ich koche zu Hause Schnitzel, das esse ich für mein Leben gerne und das mache ich auch richtig gut, ich kann gut kochen. Aber wenn ich das Schnitzel paniere, das mag mein Sohn nicht, der isst lieber ein Fertigschnitzel. Der Geschmack hat sich auch geändert. Eine Roulade isst heute niemand mehr (lacht). Die Renner hier sind halt, wie gesagt, nicht das Vegane, sondern das sind Schnitzel, Burger, Bolognese.“

Zudem plaudert er auch ein bisschen aus dem Nähkästchen über Zeiten, in denen er nicht nur als Hausmeister in der Mensa unterwegs war.

Ehrlich: „Gab es denn vielleicht etwas besonders Kurioses oder Witziges, das Sie hier erlebt haben?“

Wagner: „Früher gab es hier noch diese Feten, die studentischen Unifeten, da war ich auch noch jünger und natürlich immer sehr aktiv beteiligt. Sei es in der Planung, sei es im Aufbau oder aber auch als Gast. Das hat mir eigentlich immer sehr gut gefallen. Das hatte zwar der Geschäftsführung nicht so gut gefallen, also die ganzen Aktionen hier und die Partys. Es wurden eigentlich immer große Schäden verursacht.“

Über die Jahre und aufgrund der kontinuierlichen Nutzung macht sich jedoch auch das hohe Alter des Gebäudes bemerkbar, was nicht nur zusätzliche Arbeit bedeutet, sondern auch Probleme aufwirft. In der kommenden Zeit stehen viele Renovierungsarbeiten an, bei denen Richard Wagner auch vor Ort zur Beratung und Unterstützung zur Seite stehen wird. (Das Telefon klingelt.)

Ehrlich: „Es fällt heute wohl viel an?“

Wagner: „Es hält sich in Grenzen, ja.“

Ehrlich: „Erleben sie denn eine gewisse Veränderung Ihrer Arbeit aufgrund des hohen Alters des Gebäudes?“

Wagner: „Ja, in jedem Fall! Das Gebäude wird älter und die Substanz des Gebäudes wird schlechter. Der Wartungs- und Reparaturaufwand wird immer höher. Im zunehmenden Alter wird der Renovierungsbedarf immer höher. Wir stehen jetzt vor dem Problem, die Mensa wird 50 Jahre alt und es muss hier viel investiert werden. Es ist auch die Frage, ob man sie so weiter betreiben soll: die ganze Haustechnik, die Elektrik, Heizung, Sanitär. Alles ist veraltet und marode. Es müsste alles erneuert werden.“

Ehrlich: „Ja, das sind natürlich auch wirklich sehr hohe Kosten. Es muss dabei ja auch auf den Denkmalschutz geachtet werden.“

Wagner: „Ja, genau, das ist das Problem. Es muss natürlich so gebaut werden, wie der Denkmalschützer es sich vorstellt. Es steht wirklich viel an. Es muss wirklich demnächst was passieren. Je länger man wartet, umso mehr Schäden entstehen ja und umso teurer wird es auch.“

Neben den notwendigen Renovierungsarbeiten verursacht die aktuelle Corona-Pandemie einen zentralen Einschnitt im Arbeitsalltag. Dennoch sieht sich Richard Wagner hier in der Mensa bis zu seinem Ruhestand weiterarbeiten, denn trotz allem macht ihm seine Arbeit sehr viel Spaß.

Wagner: „Es ist natürlich alles anders als vorher. Wir hatten natürlich auch lange Zeit geschlossen. Die Haustechnik war schon das ein oder andere Mal vor Ort, aber nicht mehr in dem Rahmen. Die Küche beispielsweise konnte nichts mehr machen. Aber viele Sachen, die sonst liegen bleiben, können jetzt erledigt werden.“

Ehrlich: „Wenn Sie jemandem drei Dinge über die Mensa erzählen könnten, was würden Sie erzählen?“

Wagner: „Was würde ich erzählen? (lacht) Ja, die Mensa hier ist schon was Spezielles. Als ich das erste Mal hierherkam, dachte ich: ‚Oh leck, das sieht ja schrecklich aus!‘ So wie es jetzt aussieht, so sah es auch damals aus. Es wirkte ziemlich verfallen von

außen. Da habe ich erstmal überlegt: ‚Willst du da wirklich hin?‘ (lacht)

Ehrlich: „Aber dann hat es Ihnen doch gefallen?“

Wagner: „Ja, wenn Sie dann mal jemanden hintendran steigen lassen, also hinter das Thema Raumkunst, und man sich da ein bisschen einarbeitet und ein bisschen was erklärt wird... Ich habe Herrn Schrepf (den Architekten der Mensa) noch selbst kennengelernt und habe hier und da auch sehr interessante Gespräche mit ihm geführt ... dann ist das hier schon was mit Hand und Fuß. Sie stehen im Speisesaal mitten in einem Kunstwerk. Man muss natürlich ein Auge dafür haben. Man muss sich mal damit beschäftigen, was es überhaupt darstellt, was sich Architekt und Künstler dabei gedacht haben.“

Schließlich betonte Richard Wagner noch einmal, wie wohl er sich beim Studentenwerk und in der Mensa fühlt.

Wagner: „Ich bin sehr gerne hier. Das war eine sehr gute Wahl von mir und auch vom Studentenwerk. Wir arbeiten gut zusammen, auch mit der Mensaleitung oder der Geschäftsführung. Es ist immer ein offenes Ohr da, wenn irgendetwas ist. Es wird immer versucht, gemeinsam das Problem zu lösen.“

Johanna Ehrlich



Fig.27 Der ehemalige Jazzkeller, der später zur berühmten KultDisco Canossa wurde 1970 © Franz Eifel

10 Die KultDisco Canossa Abtanzen in der MenSaar

Die Mensa auf dem Saarbrücker Campus lädt tagtäglich in ihren künstlerisch gestalteten Speisesaal zum Essen ein. Doch wenn ich darüber mit der Generation meiner Eltern spreche, kommt ihnen sofort etwas ganz anderes in den Sinn, etwas, das die Mensa jahrzehntelang jenseits von Essen und Kunst ausgezeichnet und nicht nur populär sondern regelrecht berühmt gemacht hat. „Na, gibt es denn das Canossa nicht mehr?!“, fragen viele erstaunt oder gar enttäuscht – und nein, das Canossa gibt es schon seit mehr als zehn Jahren nicht mehr.

Vielen Menschen, die bis zu seiner Schließung im Jahr 2008 dort die Nacht zum Tag gemacht haben, ist der ehemalige Jazzkeller sehr gut in Erinnerung geblieben. Der Kultstatus des Canossas mit seinen Feten, Mitarbeitenden, DJs und BesucherInnen, besonders zur Hochzeit zwischen den späten 70er und 90er Jahren ist bis heute eng mit dem Gebäude der Mensa verwoben. Der Architekt der Mensa, Walter Schrempf – laut den Aussagen seiner Tochter selbst ein Jazzmusik- und Tanzbegeisterter – hatte für die Studierenden von Anfang an einen ‚Jazzkeller‘ mit ‚Clubräumen‘ in der Mensa eingeplant.

Nach der Eröffnung im Jahr 1971 verschlug es die Studierenden jeden Dienstag und jeden Freitag ab 19 Uhr in den unteren Teil des Mensagebäudes, denn dort hieß es: Party im Canossa! Die einzige Bedingung zum Mitfeiern: der Studentenstatus. Denn Einlass gab es nur für Studierende. Darauf verwies auch ein großes Schild am Eingang – und die Türsteher hatten die Aufgabe, dies streng zu kontrollieren. Auch Kasimir Ehmke, der dort DJ und zeitweise auch Türsteher war, erinnert sich gut daran.⁴¹ Noch heute wird er beim Einkaufen erkannt und mit den Worten „Du hast doch im Canossa Tür gemacht?“ angesprochen. Warum gerade er als der Canossa-Türsteher im Gedächtnis verankert ist, überrascht nicht. Denn in das Canossa reinzukommen ist laut Kasimir schon seit damals ein ‚running gag‘. Wegen der nötigen Einlasskontrolle war es nämlich gar nicht so einfach, die Disco betreten zu können. Selbst bekannte Musiker, die nach ihren Konzerten auf dem Campus in der Aula (der ehemaligen Reithalle der Below-Kaserne) den Abend im Canossa ausklingen lassen wollten, kamen nur herein, wenn die Türsteher sie als solche erkannten. Ansonsten hieß es: kein Studierendenausweis – keine Chance. Doch gelang der Einlass, konnte sich drinnen jeder auf einen legendären Abend freuen.

Dazu trugen neben Kasimir insbesondere auch Menschen wie DJ Charly Hirschmann bei. Er war der erste ‚feste‘ DJ, der regelmäßig das Canossa bespielte. Sein Pult bestand aus zwei Klappptischen, die jedes Mal neu aufgebaut werden mussten. Schon damals war DJ Hirschmann über 60, trug meistens ein Stirnband und saß versteckt hinter seinen beiden Klappptischen. Bis auf die grauen Haare war er für die Menge kaum sichtbar. Doch manchmal sprang er plötzlich auf und sorgte lautstark für Stimmung.

Mit seiner besonderen Art galt DJ Hirschmann als „die Seele des Ladens“ und als „das Beste, was Saarbrücken vom Entertainment-Sektor jemals gesehen hat“, erinnert sich DJ Kasimir. Ihm gelang es, die Tanzfläche zu „lesen“; er wusste stets genau, was die Jugend hören wollte. Was er während seiner Zeit im Canossa performte, gilt bis heute als legendär und auszeichnend für die Disco. Doch wie das DJ-Pult aus Klappptischen wurde auch der restliche Teil des Canossas bei jeder Veranstaltung mehr oder weniger händisch optimiert.

Obleich es eine Theke gab, musste die Tanzfläche, auf der für gewöhnlich noch Billardtische oder Tischkicker standen, vor dem Feiern immer zuerst freigeräumt werden. Im Vorraum wurde dann eine zweite Theke installiert und bei Bedarf draußen sogar noch eine dritte. Ganz nach dem Motto ‚What you see is what you get‘ zeichnete sich das Canossa durch seine schlichte, hölzerne und festverankerte Sitz- und Tischlandschaft auf eine ehrliche, unverstellte und gleichzeitig improvisierte Art aus. Früh am nächsten Morgen wurde das Disco-Inventar dann wieder zurück in den Innenraum gebracht und für Ordnung gesorgt, bevor der Alltag wieder einkehrte und die ersten Studierenden sich dort mit einer Tasse Kaffee und ihren Lernunterlagen niederlassen konnten. Dabei kam es wohl gelegentlich auch vor, dass der/die eine oder andere CanossabesucherIn nach einer hemmungslosen Partynacht auf den langen Sitzbänken eingeschlafen war und sich beim Erwachen inmitten des morgendlichen Trubels wiederfand.

Generell kann jedoch festgehalten werden: die Leute feierten damals anders als heute. Es wurde nicht bereits an der Tankstelle oder zu Hause getrunken, sondern meistens erst im Lokal selbst. Um die feiernden Studierenden zu versorgen, gab es im Canossa schnelle Theker und faire Preise,



Fig.28 Innenansicht FORUM International (umgebautes, ehemaliges Canossa) © Rainer Hartz 2018

wie beispielsweise einen ‚Kurzen‘ für 50 Pfennig. Außerdem wurde sehr viel getanzt - und zwar die ganze Nacht hindurch bis zum Morgen, auch wenn die Partys des Canossas schon gegen 19 Uhr starteten. Bei der Musik war wichtig, dass sie tanzbar und bunt gemischt war.

Die DJs spielten wenig kommerzielle Chartmusik, stattdessen eher Rock, 80er, Disco, Soul oder Funk. Parallel war, laut DJ Kasimir, aber auch der „Café-Kneipen-Anteil“ des Canossas sehr stark und „lebendig“, denn neben den Discoabenden gab es ein hohes kulturelles Engagement mit Konzerten, Lesungen, Theater- und Tanzabenden.

Besonders war auch, dass das Canossa ein Ort war, an dem verschiedene Bands ungestört spielen konnten. Der Standort auf dem Campus sorgte dafür, dass im Canossa ungestört und ‚allein auf weiter Flur‘ gefeiert werden konnte und die Lautstärke niemanden störte. Aber auch sonst gab es in den Anfängen keine Discotheken dieser Art in Saarbrücken. Dieses Alleinstellungsmerkmal hat zum Erfolg des Canossas beigetragen. Selbstverständlich gab es andere, edle und sehr teure Läden mit Lasershows oder Nebelmaschinen, wohingegen im Canossa eine von DJ Hirschmann persönlich festgetackerte Lichterkette mit bunten Glühbirnen hing. Und nicht nur die Musik sondern auch die besondere Stimmung und eben dieses Unkonventionelle zog die Leute an.

Trotzdem stellten die „klassischen 80er Jahre Großdissen“, die nach und nach in Saarbrücken eröffneten, eine Konkurrenz für das Canossa dar, auch wenn das Canossa „vieles gut und richtig gemacht

hat“, sagt Kasimir Ehmke. Nach dem Ende der ersten Canossa-Ära im Jahr 1986, gefolgt von mehreren Besitzerwechseln und einer vorübergehenden Namensänderung in ‚Le Métro‘, verlor der Laden immer mehr den Elan seiner früheren Identität. Daran konnte auch die Rückkehr von DJ Hirschmann in den 90er Jahren nichts mehr ändern. Auch dem langjährigen, letzten Betreiber Stefan Emrich gelang es nicht mehr, etwas Neues zu etablieren, was die Studierenden angelockt hätte, auch wenn die Versuche der Wiedereröffnungen zeigen, dass der Wunsch nach einem erneuten Aufleben der alten Zeiten vorhanden zu sein schien. Nach der endgültigen Schließung im Jahr 2008, die mit einem ‚tribute to Charly Hirschmann‘ endete, wurde die Disco so zu einem Imbiss umgewandelt, in dem Pizza verkauft wurde.⁴² Im Anschluss daran wurde nach einem neuen Verwendungszweck für die Räume des Canossas gesucht.

Optisch veränderte sich dann auch einiges. Ursprünglich bestanden die Räumlichkeiten aus Sichtbeton und Holz, wie auch sonst überall in der Mensa. Inzwischen wurden die originalen, vom Architekten Walter Schrenpf entworfenen Holztische, Bänke und Leuchten durch neues buntes Mobiliar ersetzt. Neben neuen Möbeln und Farbkonzept änderte sich insbesondere auch die Nutzung des Canossas.

Seit dem Jahr 2018 befindet sich das FORUM international in den Räumlichkeiten. Dieses ist für Veranstaltungen oder Partys zu mieten, bietet aber auch Raum für Rückzug für die Studierenden. Bei der Entscheidung, was mit der Location passieren soll, wurden die Studierenden nach ihren Bedürfnissen

befragt und ein solcher nichtöffentlicher Rückzugsort fehlte bislang auf dem Campus. Das Studentenwerk hatte sich mit dem FORUM international klar gegen einen weiteren Gastronomiebetrieb entschieden, denn davon gibt es auf dem Campus bereits viele. Somit wurde mit Hilfe des AStA und des International Office der Universität des Saarlandes aus dem ehemaligen Canossa ein Raum zum Verweilen und zum gemeinsamen Zeitverbringen für internationale Studierende. Auf der Bühne stehen nun keine Bands mehr, sondern in erster Linie Tischgruppen, die zum Lernen und Austauschen einladen und auch die Sitzgelegenheiten im Couchbereich werden von den Studierenden gut angenommen.

Das FORUM international kann am Abend von Fachschaften und Hochschulgruppen unentgeltlich für ihre Zwecke genutzt werden. Wer den Raum für private Feiern nutzen möchte, kann dies ebenfalls tun, in diesem Fall wird jedoch eine Gebühr an das Studentenwerk fällig. Die Möglichkeit einer Feier im ehemaligen Canossa-Stil besteht auf diesem Weg also noch immer, jedoch ohne die ursprüngliche

Ausstattung und einige der besonderen Menschen, die der Disco damals ihren unvergleichlichen Charme und ihr einzigartiges Ambiente verliehen haben.

Das Schöne daran ist jedoch, dass die Erinnerungen an die wilden Zeiten und nächtelangen Partys bis heute nicht verflogen sind. Und – coronabedingt soll im Sommer 2022 endlich dann eine ‚Canossa Revival Disco‘ mit DJ Kasimir Ehmke stattfinden. Auch dieser ist der Meinung: „Das Canossa ist der Club, an den sich die Leute heute noch erinnern, egal wo sie sonst noch waren. Es war einfach immer toll!“ Das Canossa prägte die Menschen durch sein gelebtes Alleinstellungsmerkmal DJ Hirschmann, die coole Musik, das studentische Feiern und das Unkonventionelle, die Vielfalt und das kulturelle Engagement. Damit kann neben all den persönlichen Erinnerungen eines ganz sicher festgehalten werden: Das Canossa *ist* und *bleibt* Kult.

Melina Lara Becker



Fig.29 Kita des Studentenwerks im Saarland e.V. 2020 © Anika Rosenkranz

11 Großwerden in den multikulturellen Kindertagesstätten der MenSaar

Diejenigen, die an der Haltestelle ‚Mensa‘ warten, auf dem Weg zur Mensa sind oder die Mensa betreten, haben sie bestimmt schon einmal bewusst oder unbewusst gehört und gesehen – die Kindergartenkinder der Mensa. Aktuell sind dies 116 Kinder aus zwei unterschiedlichen Kindergärten, die Kita des Studentenwerks und die Betriebskita UNIKATE.

Doch dies war nicht immer so. Im Jahr 1966 war die Kindergartenfinanzierung an Universitäten noch nicht geregelt und das Verständnis für Studierende mit Kindern fehlte, da gesellschaftlich noch fest verankert war, dass Kinder von ihren Müttern betreut werden sollten. Eine damalige Umfrage unter den Studierenden ergab anscheinend, dass nur 120 von ihnen an einem Kindergartenplatz interessiert seien. Doch schon ein Jahr später wurde der Spagat zwischen Studium und Kinderbetreuung so groß, dass die studierenden Eltern selbst aktiv wurden. Sie gründeten den Verein Universitätskindergarten e.V., der zu diesem Zeitpunkt vordergründig die Unterbringung der Kinder zum Ziel hatte. Da die Eltern keine freien Räume auf dem Universitätsgelände fanden, mieteten sie mit Hilfe des Deutschen Paritätischen Wohlfahrtsverbands dessen Räumlichkeiten in der ehemaligen Tanzschule in der Karcherstraße 14 in Saarbrücken an. Die damaligen Einrichtung- und Haushaltskosten wurden von Spenden und den Elternbeiträgen getragen.

Zum Zeitpunkt der Eröffnung am 15.02.1968 gab es deutschlandweit nur drei weitere vergleichbare Kindergärten. Die damalige Leitung Anne Ebeling und zwei Kinderpflegerinnen kümmerten sich um 50 Kinder im Alter zwischen einem und sechs Jahren. Der Monatsbeitrag betrug 30 bis 50 DM. Zum Vergleich: heute gehören zum Team der Kita des Studentenwerks 15 Mitarbeiter, 63 Kinder im Alter von 8 Wochen bis zum Grundschulalter und der Monatsbeitrag für eine Ganztagsbetreuung im Kindergarten liegt bei 136 Euro.

Nach der Eröffnung ging es nun auch darum, den Kindergarten als pädagogische Einrichtung anerkennen zu lassen und ein pädagogisches Konzept zu entwickeln, bei dem die Studierenden erneut aktiv mit den Erzieherinnen zusammenarbeiteten. Die Beteiligten wünschten sich, dass ihr Konzept als Modell für weitere Kindergärten dienen oder für Forschungszwecke genutzt werden könnte. Im Laufe der folgenden zwei Jahre wuchsen jedoch die Finanzierungsprobleme. Die Kosten und die Nachfrage für den Kindergarten stiegen, während die

Zuschüsse geringer ausfielen. Um die Liquiditätsprobleme zu lösen, erklärte sich das Studentenwerk im Saarland e.V. bereit, die Trägerschaft ab dem 01.01.1970 zu übernehmen. Die Übernahme stieß bei den Eltern zuerst auf Kritik, da sie um ihr Mitspracherecht fürchteten. Aus diesem Grund entstand ein Statut, welches den Eltern die Mitsprache und Entscheidung im fachlich-pädagogischen Bereich und bei wirtschaftlichen und personellen Fragen zusicherte. Der neue Träger, die unterdessen zu klein gewordenen Räumlichkeiten und der fehlende Platz im Außenbereich, bei dem es sich lediglich um einen Hinterhof handelte, führten dazu, dass der Kindergarten 1971 in die im Erdgeschoss befindlichen ‚Clubräume‘ der neuen Mensa umzog.

Mit dem Trägerwechsel und dem Standort auf dem Campus sank in den 1970er Jahren die Notwendigkeit der Eigeninitiative der Eltern. Zusammenarbeit gab es beispielsweise noch bei dem Bau eines Außengeländes am Hang hinter der Mensa, in der Erziehungs-AG und den Verpflichtungen zum Mitarbeiten. Frau Becker-Schulze, die heutige stellvertretende Leitung, kann sich gut daran erinnern, dass noch zu ihrer Anfangszeit in den 1980er Jahren die Eltern vertraglich dazu verpflichtet waren, zwei Stunden im Monat in dem Kindergarten mitzuarbeiten. Zum Beispiel betreuten sie in der Mittagszeit unterstützend die Kinder, nahmen freitags Schmutzwäsche mit oder reparierten Spielsachen. Erst seit April 1997 sind die Eltern nicht mehr zur Mitarbeit verpflichtet. Diese wurde jedoch weiterhin bei Spendenaktionen benötigt, denn bei dem Umzug in die Mensa, den räumlichen Anpassungen in Form von Sanierungen, genauso wie bei der Einrichtung der Räumlichkeiten, handelte es sich um ein Provisorium. Da nie ein Kindergarten in der Mensa vorgesehen war, fehlte es auch an Geld für eine ausreichende Ausrüstung, sodass sogar auf das Mobiliar aus dem Foyer, so zum Beispiel die noch heute genutzten Sitzbänke für Studierende in der Mensa, zurückgegriffen wurde. Noch in den 1980er Jahren bestand ebenso ein großer Teil der Einrichtung aus geschenkten Erwachsenenmöbeln, was Frau Becker-Schulze zufolge eher an ein Wohnzimmer als an einen Gruppenraum für Kinder erinnerte.

Ende der 1970er und Anfang der 1980er Jahre war der Kindergarten unter anderem aufgrund von Angeboten wie der Einteilung der Kinder in altersgemischte Gruppen und der Teilnahme an dem Erprobungsprogramm für Vorschulerziehung sehr

gefragt. Heute gehört das zum normalen Konzept eines jeden Kindergartens. Nicht selten mussten sich 40 bis 50 Kinder mit einem Platz auf der Warteliste zufriedengeben. Aus diesem Grund kam es nicht überraschend, dass sich 1983 eine Kindergartenkommission an der Universität des Saarlandes gründete. Diese forderte die Gründung eines weiteren Kindergartens für die Kinder der MitarbeiterInnen der Universität mit 50 Plätzen, da in dem Kindergarten des Studentenwerks vorrangig Kinder von Studierenden angenommen wurden. Der damalige Kanzler der Universität, Dr. Hartwig Cremers, machte deutlich, dass das Ziel einer Universität vorrangig die Forschung und Lehre sei, sodass die Erfüllung der Forderungen für einige Jahre in den Hintergrund geriet. Der Bedarf blieb allerdings. 1998 waren beispielsweise nur 12 von 60 Kindern die von Angestellten.

Aufgrund zu kleiner Toiletten, fehlender Funktionsräume und einer fehlenden Turnhalle kam in den 1990er Jahren der Wunsch auf, in neue Räumlichkeiten umzuziehen oder einen Umbau vorzunehmen, was in den Räumlichkeiten durchaus nicht ungewöhnlich war. Schon beim Einzug 1971 mussten die ersten Maßnahmen zur Sicherheit der Kinder getroffen werden, etwa indem Gitter auf den Heizungskörpern angebracht wurden. Aber auch der Außenbereich auf dem Mensa-Gelände musste ganze vier Mal den Ort wechseln. Aktuell befindet sich das Areal der Kita wieder hinter der Mensa, allerdings erneut provisorisch gehalten. So müssen die Kinder beispielsweise noch immer in einem aufgestellten Container zur Toilette gehen, da sie schon seit einem längeren Zeitraum auf ein festes Toilettenhäuschen warten.

Viele der Sanierungen beeinträchtigten den laufenden Betrieb des Kindergartens. Beispielsweise erinnert sich Frau Becker-Schulze daran, dass die Wand, die sie von dem Geschehen der Mensa trennte, ohne Ersatz entfernt wurde oder sie unter anderem schon im Theatersaal der Mensa oder dem ehemaligen Restaurant Schlemmereule unterkamen. Die Brandschutzverordnungen in den frühen 1990er Jahren führten sogar fast zu einer Schließung des Kindergartens. Erst 2013 kam es dann zu einem größeren Umbau der Räumlichkeiten. Die frühere Wohnzimmeratmosphäre wich nun endgültig einer kindgerechten, offeneren und zum Teil helleren Einrichtung, in der den Kindern viel Selbstständigkeit ermöglicht wird.

Allerdings blieben aufgrund des Denkmalschutzes der Mensa die dunkelbraunen originalen Holzwände stehen. Diese lassen manche Räume dunkel und kleiner wirken. Außerdem dürfen die Kinder die Wände nicht so gestalten, wie sie es gerne mit ihren Betreuern und Betreuerinnen machen würden, da nur die Dinge an die Wand gehängt werden,

die sie wieder abnehmen können, ohne Rückstände zu hinterlassen. Auch die Eingangstür der Kita gehört zu den originalen Bestandteilen. Aufgrund ihrer Höhe und Schwere können die Kinder sie nicht selbst öffnen, es besteht sogar Verletzungsgefahr. Ferner heizt sich der Beton des Gebäudes im Sommer so auf, dass es trotz Jalousien und offenem Fenster in den Räumen sehr heiß werden kann.

Das Gebäude der Mensa bietet den Kindern aber auch Vorteile. Von den hohen Decken können sie wunderbar Gebasteltes herabhängen lassen oder auf einer zweiten Ebene im Gruppenraum spielen. Ferner fördert die für Kinder überdimensionierte Größe und Höhe der Mensa und der tägliche Weg durch die Mensa zum Außengelände ihre motorischen und sensorischen Fähigkeiten.

Auch die Tatsache, dass der Träger vor Ort ist, ermöglicht damals wie heute viele Vorteile. Der Austausch untereinander findet intensiver, schneller, unkomplizierter und persönlicher statt. Ferner ist der Kindergarten der einzige des Studentenwerks, was die Mitarbeiter in ihrer Ausgestaltung viel freier macht. Die aktuelle Leitung Frau Krämer betitelt ihr Team und das des Studentenwerks als große Familie. Frau Becker-Schulze, stellvertretende Leitung und seit 35 Jahren im Kindergarten des Studentenwerks tätig, geht davon aus, dass diese Atmosphäre wahrscheinlich ein Grund dafür ist, warum die Fachkräfte dem Kindergarten jahrzehntelang treu bleiben und ihn oftmals erst mit dem Eintritt in die Rente verlassen.

Die Kita umfasst heute zwei Krippenräume, eine altersgemischte Gruppe und eine Kindergarten-Gruppe, namentlich die Fledermäuse, Igel, Eulen und Raben. Neben dem Außenbereich bieten beispielsweise eine Bibliothek, ein Büro, eine Küche inklusive Essensbereich, ein Wickelraum, ein Waschraum und ein Ruheraum sowie die mit der Kita UNIKATE geteilte Turnhalle im Untergeschoss Platz zum Spielen, Lernen und Arbeiten.

Denn 2010/2011 gründete sich die Kita für Be- dienstete der Universität des Saarlandes, mit der Universität als Auftraggeber in Kooperation mit dem Gleichstellungsbüro und dem Audit ‚familiengerechte Hochschule der Universität des Saarlandes‘. Sie befindet sich direkt neben der Kita des Studentenwerks und ist in ehemaligen Büroräumen untergebracht. In Absprache mit der Leitung Frau Baranyai bestimmt die Universität über die Aufnahme von Kindern, die Öffnungszeiten und Schließtage, hat ein Mitspracherecht bei der Auswahl des Personals – momentan sind dies 15 Angestellte – und ist für die Wartung der Räume, sowie des Spielplatzes verantwortlich. 2013 wurden auch die Räumlichkeiten des Betriebskindergartens umgebaut und, wo möglich, an die Bedürfnisse der Kinder angepasst. Natürlich muss man auch hier mit den gleichen Einschränkungen

und Vorteilen des Gebäudes und dessen Nutzung als Mensa arbeiten. Das Außengelände der Kita befindet sich beispielsweise vor dem Mensagebäude. Durch den großen Andrang zur Mittagszeit ist es genau vor ihrem Eingangsbereich oft laut und die Durchquerung des Gebäudes wird erschwert.

2015 übernahm die Impuls Soziales Management GmbH & Co. KG., ein Träger insbesondere von betrieblichen Kinderbetreuungseinrichtungen, die Trägerschaft der Kita. Der neue Träger taufte die Kita kurz darauf UNIKATE und bezog sich damit auf den Auftraggeber und die individuellen Persönlichkeiten der Kinder, Familien und MitarbeiterInnen. Den aktuell 53 Kindern im Alter von acht Wochen bis sechs Jahren stehen drei offene Gruppenräume, die blaue Krippengruppe, die altersgemischte orangene Gruppe und die Kindergartengruppe Gelb, zu der der Ruheraum ‚Grüner Salon‘ gehört, zur Verfügung. Des Weiteren zählen dazu ein Wickelraum, ein Büro, zwei Funktionsräume, ein Esssaal, eine Werkstatt, ein Hauswirtschaftsraum, ein Personalraum und ein großer Flur, der unter anderem als Spielwiese genutzt wird.

Der Standort innerhalb einer Mensa ermöglicht es beiden Kitas, ihre Mahlzeiten von der Mensa zu beziehen. Das Essen wird speziell für die Kinder gekocht, auf die Verwendung von Sahne, Nüssen und scharfen Gewürzen wird verzichtet. Frau Krämer verrät, dass zu den Lieblingsspeisen Nudeln und Pommes zählen und als Nachtisch Milchreis besonders begehrt ist. Die Kinder erfahren genau, wo ihr Essen entsteht. Unter der Leitung von Frau Krämer durften sie bereits zweimal selbst in der Mensa kochen. Die Kinder der UNIKATE dürfen mittags ihr Essen zum Teil selbst abholen.

Beide Kitas legen also einen Schwerpunkt ihres pädagogischen Konzepts auf die Ernährung. Die Kinder sollen einen wertschätzenden Umgang mit Nahrungsmitteln, eine Sensibilisierung zur Nachhaltigkeit und den achtsamen und respektvollen Umgang untereinander während des Essens erlernen. Immer wieder engagiert sich die Kita des Studentenwerks bei Programmen und Aktionen, wie ‚Fit Kids‘ (2002) und aktuell ‚JolinchenKids‘, in denen die Ernährung, das seelische Wohlergehen und die Bewegung von Kindern im Vordergrund stehen. 2018 wurde die Kita als ‚FaireKita‘ ausgezeichnet.

Die Kita UNIKATE nutzt das Essen als Bildungszeit, indem die Kinder beispielsweise das Frühstück auswählen oder die Essenssituation gestalten dürfen und für alle Snacks ausschließlich Ware aus organisch-biologischem Landbau genutzt wird. Da das gemeinsame Essen Anlass zum Austausch gibt, bietet die Kita UNIKATE einmal im Monat ein Mottofrühstück an, um die Essgewohnheiten und Nahrungsmittel der kulturell unterschiedlichen Familien der Kleinen und ihrer Herkunftsländer kennenzulernen.

Während sich die kindgerechte Einrichtung und die pädagogischen Konzepte der Bildungseinrichtungen, welche sich eng an dem Bildungsprogramm des Saarlandes orientieren, mittlerweile kaum mehr von denen anderer Kitas unterscheiden, bleibt die Besonderheit weiterhin bestehen, dass die Fachkräfte Kinder aus aller Welt betreuen. In der Kita UNIKATE sind zurzeit Kinder aus 15 unterschiedlichen Nationen angemeldet, in der Kita des Studentenwerks manchmal Kinder aus bis zu 33 Nationen. Schon 1980 hatten von 60 Kindern 20 Prozent keine deutschen Wurzeln. Aus diesem Grund richten die Einrichtungen ihre Erziehung nach multikulturellen Grundwerten aus und legen Wert auf Integration und Diversität, das Erlernen von Sprache und die Sprachförderung.

Spielerisch werden die Kinder im Alltag an die deutsche Sprache herangeführt, sodass sie innerhalb kürzester Zeit die Sprache erlernen. Die Kinder werden zum Beispiel auf einem Gruppenraumfenster der Kita des Studentenwerks in unterschiedlichen Sprachen begrüßt. In der Kita UNIKATE wird darüber hinaus ein dreisprachiges Sprachkonzept verfolgt. Drei bilinguale Fachkräfte kommunizieren mit den Kindern ausschließlich in Französisch oder Englisch. Hierbei soll eine spielerische Begegnung mit den Sprachen stattfinden, in der die Kinder beispielsweise den Klang oder die Intonation der Sprache kennenlernen. Aus diesem Grund wurde der Kindergarten als ‚Elysée-Kita‘ ausgezeichnet. Diese Auszeichnung erhalten Kitas, die zweisprachig arbeiten und den Austausch zwischen Deutschland und Frankreich fördern.

Die kulturellen und sprachlichen Unterschiede unterstützen ein harmonisches und unkompliziertes Miteinander. Gerade der Austausch und das Kennenlernen anderer Kulturen unterstützt das Heranwachsen der Kinder zu weltoffenen und toleranten jungen Menschen. Die Kitas sind somit viel mehr als zwei verschiedene Orte in der MenSaar, an denen Kinder betreut werden, während ihre Eltern Vorlesungen und Seminare besuchen oder auf dem Universitätsgelände arbeiten. Sie sind Bildungseinrichtungen, die den Kindern Zeit und Raum für individuelle und multikulturelle Bildung und Bedürfnisse geben. Frau Becker-Schulze bestätigt, dass es sich um eine feste zeitliche wie pädagogische Struktur in der Tagesbetreuung handelt, die ganz an den Bedürfnissen der Kinder orientiert ist. Den Räumlichkeiten der Mensa schreibt Frau Krämer hierbei nur eine Rahmenfunktion zu, denn was die Kitas wirklich ausmacht, sind die harmonisch zusammenspielenden und arbeitenden Menschen.



Fig.30 Eingang der Kita des Studentenwerks im Saarland e.V. 2020 © Anika Rosenkranz

12 Spielraum MenSaar Im Gespräch mit Thunisianerinnen

„Sehen wir uns dann morgen in der Mensa? Das Theaterstück geht um 19 Uhr los!“ Was könnte jemandem, der unsere Mensa auf dem Campus in Saarbrücken nicht kennt, an dieser Aussage seltsam vorkommen? Wahrscheinlich ist es die Tatsache, dass in anderen Mensen normalerweise nur gegessen wird und man sich dort nicht zu Theaterveranstaltungen verabredet. Aber unsere MenSaar ist eben besonders. Sie ist ein Ort, an dem Menschen nicht nur zusammenkommen, um zu essen, sondern auch um zu reden, sich kennenzulernen und zum Theater spielen.

Betritt man die Eingangshalle des architektonisch einmaligen Mensagebäudes, so sieht man schnell den Wegweiser ‚Theatersaal‘. Folgt man diesem durch die Doppeltüre rechterhand und betritt den Korridor, so steht man schon fast vor seinen Türen.⁴³ Und dann betreten die MensabesucherInnen eine ganz andere, neue Welt – die des Theaters.

Tatsächlich wurde der Theatersaal von Anfang an in die Mensa eingeplant, denn das Theaterspielen gehört bereits zu den Anfängen der Universität des Saarlandes. So wurde es auch zum wichtigen Bestandteil des kulturellen Lebens in der MenSaar. Mittlerweile wird hier nicht nur deutschsprachiges Theater gespielt, sondern es gibt eine englische, spanische und französische Theatergruppe, die in ihren jeweiligen Sprachen Stücke hier aufführen. Dies reflektiert nicht nur die in der Geschichte der Universität verankerte Mehrsprachigkeit, sondern zeigt, dass das Mensagebäude ein wichtiger Treffpunkt eines internationalen und multikulturellen Austauschs ist.

Doch seit wann wird dort eigentlich Theater gespielt? Viele kennen die Mensa als architektonisches und künstlerisches Meisterwerk oder natürlich auch als Kantine. Doch nicht jedem ist bekannt, dass sie auch ein Ort ist, an dem Kultur geschaffen wird. Seit den 1970er Jahren wird hier regelmäßig geprobt und aufgeführt. Die Mensa ist somit nicht nur ein Ort, wo gegessen wird, sondern sie ist auch eine Spielstätte für Theater und kulturelle Veranstaltungen.

Um der Theatergeschichte an der Universität des Saarlandes nachgehen zu können, haben wir uns näher mit Thunis e.V. befasst. Thunis war die erste studentische Gruppe, die den eigens dafür gebauten Saal seit den 1970er Jahren regelmäßig genutzt hat. Später wurde der Saal auch von zahlreichen anderen Gruppierungen gebucht und für unterschiedliche

Veranstaltungen genutzt. Die Geschichte von Thunis – seit einigen Jahren auch ein eingetragener Verein – hat sich hauptsächlich im Theatersaal des Mensagebäudes abgespielt.

Aber wie ist Thunis entstanden? Was macht Thunis aus und welches Verhältnis hat die traditionsreiche Theatergruppe zu ihrem SpielRaum Mensa? Ehemalige und aktuelle Thunis-Mitglieder haben uns diese Fragen in mehreren Interviews beantwortet. Während das ehemalige Mitglied Marion Kemmerzell von der besonderen Entstehungsgeschichte der Theatergruppe erzählte, gab das aktuelle Vorstandsmitglied Julia Bellmann einen interessanten Einblick in die jetzige Thunis-Gemeinschaft.

Die saarländische Autorin Marion Kemmerzell gehört zur ersten Thunis-Generation und zu den Gründungsmitgliedern. Auf ihrer Website lassen sich Links zu ihren persönlichen Erfahrungen mit der Theatergruppe finden.⁴⁴ Sie hat viele gute Erinnerungen an diese Zeit. Im Gespräch erzählte sie uns von den Anfängen und auch von der Gruppendynamik, die Thunis zu etwas Besonderem macht.⁴⁵

Und die Geschichte beginnt so: Im Jahr 1976 sprach ein theaterbegeisterter Student der Germanistik und Kunstgeschichte namens Jürgen F.E. Bohle insbesondere die hübschen Mädchen in seiner Fakultät an, ob sie nicht Lust hätten, sich ihm anzuschließen. Offensichtlich wollte er sie so auch gleich kennenlernen. In den Räumen der Fakultät, der Bibliothek oder dem Philocafé verbreitete er die Nachricht, dass er eine Theatergruppe gründen wollte. So brachte er viele interessierte Studierende zusammen. Doch es sollte noch etwas dauern, bis die ersten Theaterstücke erfolgreich umgesetzt werden konnten. Laut Marion Kemmerzell waren dies ‚Lysistrata (1977)⁴⁶ und ‚Einer flog übers Kuckucksnest‘ (1978).⁴⁷

Marion Kemmerzell berichtet, dass sich Thunis einfach ergeben habe, fast wie von selbst. Es sei ein „Zusammenkommen von jungen Leuten [gewesen], die Theater spielen wollten, aber die - mehr noch - Interesse aneinander hatten.“ Nach und nach haben sich unterschiedliche Projekte ergeben, denn die Ziele der jungen KünstlerInnen hätten sich unterschiedlich entwickelt. „Vor allem die Jungs wollten sich profilieren“, erzählt Marion Kemmerzell. „Während der eine sich besonders darstellen wollte, wollte der andere mit den Stücken etwas bewegen und der dritte dagegen einfach nur Theater spielen.“

Ein gewisser Kern der damaligen Truppe sei heute noch befreundet, versichert Marion Kemmerzell. Während viele der damaligen Mitglieder in alle Winde verstreut wurden, habe man immer wieder und irgendwie einen Weg zueinander gefunden. Mit Margitta Hubmer, ebenfalls eine Ehemalige, ist Marion Kemmerzell auch heute noch eng befreundet. Außerdem seien durch die Theatergruppe von damals viele Beziehungen und später sogar Ehen entstanden. Ab und zu seien auch irgendwo im Saarland Thunis-Feten gefeiert worden und danach, so Kemmerzell, sei das gemeinsame Spiel auf jeden Fall lockerer gewesen. „Ob es besser war, kann ich allerdings nicht bewerten“, meint Kemmerzell lachend.

Und wie kam Thunis zu dem Theatersaal im Mensagebäude? Marion Kemmerzell erinnert sich „Irgendwann fand einer heraus, dass da im neuen Mensagebäude ja ein Theatersaal war – das hatte vorher keiner gewußt! Und ab diesem Zeitpunkt wurde in dem Theatersaal regelmäßig geprobt und auch aufgeführt.“ Es sei von Vorteil gewesen, dass der Theatersaal so zentral lag bzw. sich dort befand, wo sich täglich viele Studierende zum Essen versammelten. „Gibt es heute immer noch diese langen Schlangen an der Essensausgabe?“, fragt Marion Kemmerzell lachend. „Dort konnte man die Leute direkt ansprechen und auf unsere Aufführungen aufmerksam machen. Ein anderes Thunis-Mitglied von damals sagte immer, man müsse trommeln, um die Leute auf uns aufmerksam zu machen.“ Und so, wie Marion Kemmerzell es noch in Erinnerung hat, ist dies Thunis gut gelungen. Sie hätten damals schon immer „ein volles Haus“ gehabt.

Obwohl viele Leute einen Theatersaal innerhalb eines Mensagebäude ungewöhnlich oder gar skurril finden könnten, scheint diese Verbindung nur von Vorteil gewesen zu sein: „Die Anbindung an die Mensa war sehr positiv, könnte man sagen. So hat es sich nämlich immer schnell herumgesprochen, dass da schöne Menschen etwas Lustiges tun.“

Am Ende des Gesprächs betont Marion Kemmerzell noch einmal, dass sie es großartig findet, dass die Thunis-Tradition bis heute fortgeführt werde. Sie denkt, daß die Thunis-Mitglieder heute wahrscheinlich sogar etwas disziplinierter seien als die Gruppe von damals. Doch letztlich sei es einfach eine tolle Zeit gewesen. Ihr Fazit: „Damals hat es zwischen uns allen geknistert und es sind wirklich die Funken geflogen.“ Die Mensa war also nicht nur eine Spielstätte, wo Stücke gemeinsam entwickelt wurden, sondern eine Begegnungsstätte, in denen langjährige Beziehungen und Freundschaften entstanden sind, ein Ort also, an dem sich Menschen wirklich nähergekommen sind!

Ob die Funken auch heute noch sprühen oder im Theatersaal nur noch die Fetzen fliegen, das konnte uns Julia Bellmann beantworten.⁴⁸ Sie ist seit

vier Jahren Mitglied von Thunis und muss bei dieser Frage erst einmal lachen. Julia Bellmann erklärt, dass man durchaus sagen könne, dass auch heute noch die Funken sprühen. „Also ich würde schon sagen, Thunis ist eine gute Single-Börse“, erklärt sie. Auch sie kenne bereits ein Thunis-Ehepaar. Das gemeinsame Hobby verbinde die Menschen auf jeden Fall. Doch Thunis sei natürlich viel mehr als nur das. Die Philosophie von Thunis laute, dass jede und jeder eine Chance erhält.

Julia Bellmann begann ihre Karriere bei Thunis mit der Regie eines Stückes. Nach ihrer Schulzeit habe sie das Theater zunächst etwas aus den Augen verloren. Doch dann sah sie einen Flyer mit der Einladung zum großen Theatertreffen von Thunis. Dieses Treffen beeinflusste sie letztendlich so positiv, dass ihre einstige Begeisterung für das Schauspiel wiedererwachte. Sie bekam auch gleich ihre Chance und konnte bei einem Stück ihrer Wahl- ‚Der gute Mensch von Sezuan‘ (2017)⁴⁹ Regie führen. Dies war ihre erste und gleichzeitig derart positive Erfahrung bei Thunis, daß sie bis heute dabei geblieben ist.

Thunis e.V. hat viele Mitglieder. Es gibt Vollmitglieder, Ehren- und Fördermitglieder.⁵⁰ „Viele sind auch ‚Quasi-Mitglieder‘ oder nicht mehr aktiv dabei, das heißt, sie stehen nicht mehr auf der Bühne“, erklärt Julia. Weiter sagt sie, dass man auch einfach vorbeikommen könne, um erst einmal hineinzuschnuppern – man müsse nicht direkt Mitglied werden.

So, wie Julia von den Treffen und der Gruppendynamik von Thunis erzählt, bekommt man direkt Lust, einmal selbst mitzumachen. Auf die Frage, ob es heute noch sogenannte ‚Thunis-Feten‘ gebe, erzählt Julia, dass man auf jeden Fall auch gerne privat Zeit miteinander verbringe: „Wir gehen meistens nach dem Schauspieltraining was trinken.“ Es gebe auch ‚Kennenlern-Treffen‘ der einzelnen Projektgruppen. Außerdem organisiere man gerne Premieren-Feiern, wo man zusammen die erste Aufführung eines neuen Stückes feiert.

Für solche Thunis-Zusammenkünfte sei die Mensa ein wichtiger Ort. Neben dem Schauspieltraining und den Aufführungen finden hier auch Voroder Nachbesprechungen statt. „Dann ist es meistens so, dass alle Mitglieder, alle Thunisianer, sich dann vorher oder nachher noch im MensaCafé treffen. Also wie das Vortreffen zum Treffen.“ Auch für Absprachen mit den anderen Theatergruppen treffe man sich im MensaCafé, da man sich den Theatersaal ja teile. Davon abgesehen verstehen sich die verschiedenen Theatervereine auch untereinander sehr gut. „Ja, in der Mensa spielt sich schon viel ab“, so Bellmann. Insbesondere sei der mit ca. 280 Sitzplätzen bestuhlte Theatersaal der Mensa „auf jeden Fall der favorisierte Ort“ zum Proben. Doch es komme auch mal vor, dass man für bestimmte

Projekte auf andere Orte ausweichen müsse, wie zum Beispiel die Aula, das Informatikgebäude oder den Speisesaal der Mensa. „Die Mensa ist ja auch einfach riesig groß. Ich hatte sogar in der Mensa selber das Casting für mein Stück.“ Selbst der lange, große Korridor im Foyer der Mensa werde genutzt – zum Beispiel für den Kartenverkauf. Hier sitzen dann die ThunisianerInnen direkt im Erdgeschoss vor dem Ausgang A zum Speisesaal und profitieren davon, dass die Leute dort sowieso vorbeikommen oder Schlange stehen, um essen zu gehen. So entsteht auch hier gewissermaßen ein eigener Spielraum. Julia Bellmann bestätigt, dass es auch für die heutigen ThunisianerInnen nur von Vorteil sei, dass der Theatersaal sich in der Nähe der Essensausgabe befindet.

Doch wie fühlt es sich an, dort zu proben und aufzuführen? „Der Theatersaal ist echt eine super Sache, ich finde ihn sehr schön und er ist auch groß. Er hat wirklich Platz für sehr viele Leute“, sagt Julia. Weitere Vorteile sind die gute Beleuchtung, die tolle Bühne, und ein eigener Technikraum; doch auch kleinere Mängel bestünden, wie beispielsweise die Belüftung. „Es gibt zwar die Möglichkeit vorne und hinten zu lüften, aber der Luftstrom ist echt minimal.“ Doch alles in allem bewertet Julia die Räumlichkeit als sehr positiv und resümiert: „Insgesamt ein schöner Saal mit ein paar Schwächen.“

Für 2020 sind aktuell ungefähr fünf Theaterprojekte geplant, erläutert Bellmann. Die Tradition, verschiedene Projekte gleichzeitig laufen zu lassen, habe man beibehalten. Zumindest hätten es fünf Projekte sein sollen, wäre da nicht die Corona-Pandemie dazwischen gekommen. „Corona hat uns auf verschiedene Arten und Weisen getroffen, also vor allem wegen der Aufführungen“, erklärt Julia und befürchtet, das Virus habe die Theatergruppe einerseits „ins Schwimmen gebracht“, andererseits aber auch „zu Kreativität gezwungen.“ Viele Projekte habe man leider bis auf Weiteres verschieben müssen und die Enttäuschung darüber sei natürlich groß. Trotzdem habe man sich nicht aus den Augen verloren und virtuelle Treffen organisiert. So hat es ein virtuelles Schauspieltraining⁵¹ gegeben und man habe vermehrt die Social Media-Kanäle⁵² genutzt. Natürlich sei das nicht dasselbe und es habe die Leute einfach nicht so mitgerissen – umso erfreulicher jedoch, dass es im Sommer 2020 die Möglichkeit von Open-Air-Schauspieltraining geben soll. Doch auch dies sei mit bürokratischen Hürden verbunden und natürlich müsse man weiterhin vorsichtig sein.

Eines der Projekte, die verschoben werden mussten, ist der Thunis-Beitrag zu dem multimedialen, universitären Ausstellungsprojekt ‚Denk_mal anders – 50 Jahre BauKunst Mensa‘ (mensa50).



Fig.31 Theatersaal der Mensa 2018 © Marco Kany



Fig. 32 Thunis e.V. in Zusammenarbeit mit der DeebDance Company und PerformancekünstlerInnen aus für die geplante, internationale ortsspezifische Performance ‚farb/be/wegung‘ im Mensa Speisesaal 2022 © Mona Schrempf

bauarchiv.org) im internationalen und vielsprachigen Tanztheaterstück *farb/be/wegung*.⁵³ Doch aufgeschoben heißt nicht aufgehoben und so soll die geplante Performance im Sommer 2022 coronafrei stattfinden können. Julia beschreibt das interkulturelle Projekt unter der Leitung der Performancekünstlerin Nima Séne und in Kooperation mit der Saarbrücker Deeb Dance Company als eine ortsspezifische Tanztheaterperformance, wobei die Betonung auf dem Ortsspezifischen liegt: „Das ist ganz wichtig bei diesem Punkt: er bezieht sich direkt auf die Mensa als Ort und ihre besondere Architektur. Der Architekt selbst hat es damals als ‚Studentenhaus‘ bezeichnet, als Ort der Studierenden. [...] Es soll ein Werk sein, das im Prozess des Schaffens entsteht, mit Bezug zur Mensa – in der Mensa, mit der Mensa, für die Mensa.“ All dies verspricht sehr spannend zu werden. So können sich nicht nur die Studierendenschaft, sondern die gesamte Universität des Saarlandes auf die kommenden Thunis-Projekte freuen.

Unser Fazit: unsere Mensa ist nicht nur außergewöhnliche Architektur und ein großes Studierendenhaus sondern auch eine vielfältige, internationale Kulturstätte an der Universität. Sie fördert das Zusammenkommen und den Zusammenhalt der unter-

schiedlichsten Nationalitäten, Sprachen und Kulturen. Unsere MenSaar lebt und belebt durch ihre speziellen Begegnungsräume und viele Geschichten, wie die von Thunis und allen ThunisianerInnen. Und auf die nächsten freuen wir uns schon sehr!

Letztlich kann man mit Stolz sagen, dass unsere MenSaar ein zentral wichtiger Ort für die Studierenden an unserem Campus ist – seit fünf Jahrzehnten prägt sie die kulturelle Vielfalt, die Esskultur und das studentische Leben auf abwechslungsreiche Art und Weise und in entscheidendem Maße mit. Theater in der MenSaar macht sie auch zu einem wichtigen Ort der persönlichen Entfaltung und der interkulturellen Begegnung an der Universität des Saarlandes. Somit leistet sie einen wichtigen Beitrag zur kulturellen Bildung an der und für die Universität. Möge sie auch in den nächsten 50 Jahren viele unterschiedliche Menschen, Sprachen und Kulturen zusammenbringen. Wir sagen jetzt schon einmal: Toi, toi, toi!

Elena Valentiny und Marianna Raffele

Endnoten

- 1 <https://brockhaus.de/ecs/enzy/article/mensa>
- 2 <http://www.urban-shorts.net/2018/04/01/brutalismus-neu-entdecken/>; siehe auch Elser, Oliver: "Just what is it that makes Brutalism today so appealing? Eine neue Definition aus internationaler Perspektive." In: Oliver Elser, Philip Kurz, Peter Cachola Schmal (Hgs.): *SOS Brutalismus. Eine internationale Bestandsaufnahme*. Deutsches Architekturmuseum und Wüstenrot Stiftung. Berlin 2017.
- 3 In sozialen Medien finden sich unter dem entsprechenden Hashtag #SOSBrutalism zahlreiche Fotos brutalistischer Architektur aus aller Welt. Darunter auch die Mensa der Universität des Saarlandes <http://www.sosbrutalism.org/cms/15802395#15890515>
- 4 Landtag des Saarlandes: *Gesetz Nr. 1946 zur Neuordnung des saarländischen Denkmalschutzes und der saarländischen Denkmalpflege*, siehe <https://www.landtag-saar.de/file.ashx?FileName=G1946.pdf>, siehe Abschnitt 1 §2(1) kurz: Gesetz Nr. 1946.
- 5 Meyer, Ulf: "Farb- und Formgewitter im grauen Kleid." Serie Architektonische Entdeckungen. In: *Saarbrücker Zeitung online* vom 12.03.2019. https://www.saarbruecker-zeitung.de/saarland/saarbruecken/walter-schrempfs-uni-mensa-ist-ein-beispiel-fuer-das-bauen-mit-beton_aid-37415223 (zuletzt eingesehen am 22.07.20).
6 Bugs, Monika: "Vom Umgang mit Kulturgut – die Mensa der Universität des Saarlandes." In: Jo Enzweiler (Hg.): *Kunst im öffentlichen Raum Saarland*. Bd. 2. Saarbrücken 1999, S. 52.
- 7 Ebd., S. 52.
- 8 Hajek, Otto Herbert: "Der Bildhauer und der Architekt." Sonderdruck *Deutsche Bauzeitung* H. 12. 1971, S. 1382.
- 9 *Gesetz Nr. 1946*, Abschnitt 1 §2 (2)3.
- 10 Ebd., Abschnitt 3 §5.
- 11 Ebd., Abschnitt 3 §5 (2).
- 12 Ebd., Abschnitt 1 §2 3(3).
- 13 Mieth, Stefan und Jörg Spennemann: *Die Zumutbarkeit im Denkmalrecht. Eigentumsrecht und Denkmalschutz in der Praxis*. Stuttgart 2017, S. 30 f.
- 14 Ebd., S. 32.
- 15 Herold, Stephanie: „nicht, weil wir es für schön halten“ *Zur Rolle des Schönen in der Denkmalpflege*. Bielefeld 2018, S. 204.
- 16 Ebd., S. 204 f.
- 17 Ebd., S. 192-204.
- 18 Hajek, Otto Herbert: "Die Durchdringung des Lebens mit Kunst." Stuttgart (Süddeutscher Rundfunk) 06.03.1979. In: *Otto Herbert Hajek: Die Durchdringung des Lebens mit Kunst*. Stuttgart/Zürich 1987, S. 38. Zitiert nach Schmitt, Berthold: *Zur farbigen Gestaltung von Skulptur und Architektur von Otto H. Hajek*, dargestellt an ausgewählten Beispielen. Magisterarbeit Universität des Saarlandes, Saarbrücken 1989, S. 77.
- 19 Bugs, Monika: „Walter Schrempf im Gespräch mit Monika Bugs über die Mensa, das Studentenhaus der Universität des Saarlandes,“ In: Jo Enzweiler (Hg.), *Jo: Kunst im öffentlichen Raum Saarland. Band 2. Universität des Saarlandes 1945 bis 1999*. Aufsätze und Dokumentation, Saarlouis 1999, S. 46.
- 20 Vgl. dazu z.B. Schreiben des Staatlichen Hochbauamts Saarland vom 17.03.1998, aus dem Archiv des Instituts für aktuelle Kunst im Saarland, Saarlouis.
- 21 Bläs, Jochen und Falko Schröter, „Ein saarländisches Projekt: Treppenhäuser an der Mensa der Universität Saarbrücken.“ In: AG der Dillinger Hüttenwerke: *Us Hütt: Menschen und Stahl der Dillinger Hütte, 2007*, 1, S. 3-4.
- 22 Offener Brief vom BDA (Bund Deutscher Architekten) Landesverband Saarland e.V.-Vorstand, 11.02.1998, S.1: aus dem Archiv des Instituts für aktuelle Kunst im Saarland, Saarlouis.
- 23 Persönliches Schreiben von Walter Schrempf an den BDA Landesverband Saarland e.V. vom 14.02.1998, Privatarchiv Walter Schrempf zur Mensa.
- 24 Schreiben von Otto Herbert Hajek an Prof. Jo Enzweiler, 30.12.1997, S. 1, aus dem Archiv des Instituts für aktuelle Kunst im Saarland.
- 25 Offener Brief von Walter Schrempf an den damaligen Landeskonservator Dipl.-Ing. Johann Peter Lüth und den Kanzler der Universität des Saarlandes vom 07.01.1998, Privatarchiv Walter Schrempf. Siehe auch Archiv des Instituts für aktuelle Kunst im Saarland, Saarlouis.
- 26 Vgl. Dr. H. Cremers an Walter Schrempf, Schreiben vom 14.01.1998, Privatarchiv Walter Schrempf zur Mensa.
- 27 Wüstenrot Stiftung: *Umgang mit Denkmälwürdiger Bausubstanz. Herausragende Beispiele in Deutschland, Österreich, Schweiz*. Ludwigsburg 2018, S. 10.

- 28 Ebd., S. 28.
- 29 Zitiert nach <https://www.rechnungswesen-verstehen.de/lexikon/nachhaltigkeit.php>; Stand vom 15.07.2020.
- 30 Vgl. <https://www.quattro-cup.de/die-entstehungsgeschichte/>; Stand vom 15.07.2020.
- 31 Siehe <https://www.quattro-cup.de/>; Stand vom 15.07.2020.
- 32 Siehe <https://www.htwsaar.de/htw-saar/profil/nachhaltigkeit/abfall/abfallvermeidungswoche-2018>; Stand vom 15.07.2020.
- 33 <https://www.innovative-retail.de/news/irl-paper-zur-spielerischen-muelltrennung-erhaelt-honorable-mention-auf-der-chi-2015.html>; Stand vom 15.07.2020.
- 34 <https://youtu.be/-JBrGAsX27E>
- 35 Dieser Artikel basiert auf Interviews mit Heike Savelkous-Diener (Studentenwerk im Saarland e.V.) und mit Susanna Laux (Aktionsbündnis Faire Uni Saar). Siehe auch FAQs – Wie hat es die Universität des Saarlandes geschafft, Fairtrade-University zu werden? <https://www.fairtrade-universities.de/aktuelles/https://www.fairtrade-deutschland.de/was-istfairtrade.html>; <https://www.studentenwerk-saarland.de/de/Kinder/Faire-Kita>
- 36 Dieser Artikel basiert auf einem Interview mit Patrick Adams, dem Leiter der Hochschulgastronomie und auf Befragung von MitarbeiterInnen und Studierenden der Universität des Saarlandes während der Mittagszeit im Sommer 2020 in der Mensa. Siehe auch https://www.sr.de/sr/home/nachrichten/politik_wirtschaft/corona_krise_beschaeftigte_studentenwerk_saar_uni_100.html
- 37 Alle Angaben zum Studentenwerk stammen aus <https://www.studentenwerk-saarland.de/de/>.
- 38 https://www.saarbruecker-zeitung.de/saarland/studentenwohnheim-d-auf-dem-campus-wird-abgerissen_aid-16864899
- 39 https://www.sr.de/sr/sr3/themen/kultur/uni_mensa_50_jahre_100.html#
- 40 https://www.sr.de/sr/mediathek/video/FS_AB_3762.html#
- 41 Interview mit Kasimir Ehmke, am 24.06.2020.
- 42 Joost-Schäfer, Kerstin: „Der letzte Gang ins Canossa.“ In: *Saarbrücker Zeitung online*, 26.12.2008. URL: https://www.saarbruecker-zeitung.de/saarland/saarbruecken/saarbruecken/saarbruecken/der-letzte-gang-ins-canossa_aid-223285; (Stand vom 10.09.2020).
- 43 Siehe <https://wiki.thunis.eu/wiki/Theatersaal>; Stand vom 25.08.2020. Und vgl. <https://www.studentenwerk-saarland.de/de/Kommunikation/Theatersaal>; Stand vom 25.08.2020.
- 44 Siehe <http://www.marion-kemmerzell.de/>; Stand vom 25.08.2020.
- 45 Aus einem aufgezeichneten Telefoninterview mit Marion Kemmerzell, am 16.07.2020.
- 46 Siehe <http://www.marion-kemmerzell.de/lystrata.html>; Stand vom 25.08.2020.
- 47 Siehe <http://www.marion-kemmerzell.de/kuckucksnest.html>; Stand vom 25.08.2020.
- 48 Die nachfolgenden Zitate stammen aus einem Interview mit Julia Bellmann am 17.07.2020.
- 49 Siehe https://wiki.thunis.eu/wiki/Der_gute_Mensch_von_Seuzan; Stand vom 25.08.2020.
- 50 Siehe <https://wiki.thunis.eu/wiki/Satzung>; Stand vom 25.08.2020.
- 51 Siehe https://wiki.thunis.eu/wiki/Schauspieltrainings_Chronik#01._April_2020_-_Erstes_Online_Schauspieltrainig.21; Stand vom 25.08.2020.
- 52 Siehe <https://www.facebook.com/thunis.uni>, https://www.instagram.com/thunis_official/, https://twitter.com/thunis_uni, <https://www.youtube.com/channel/UCpJ3c1kr85RJRjYWhgqlo2w>; Stand vom 25.08.2020.
- 53 Eine erste Anschubfinanzierung für die Performance *farb/be/wegung* durch die Peter-und-Luise-Hager-Stiftung steht bereits, für die sich die Universität des Saarlandes sehr herzlich bedankt. Die ortsbezogene Tanztheaterperformance ist Teil des multimedialen, universitären Ausstellungsprojekts ‚Denk_mal anders – 50 Jahre BauKunst Mensa‘ und ist für den Sommer 2022 geplant (siehe mensa50.bauarchiv.org).

Bildverzeichnis

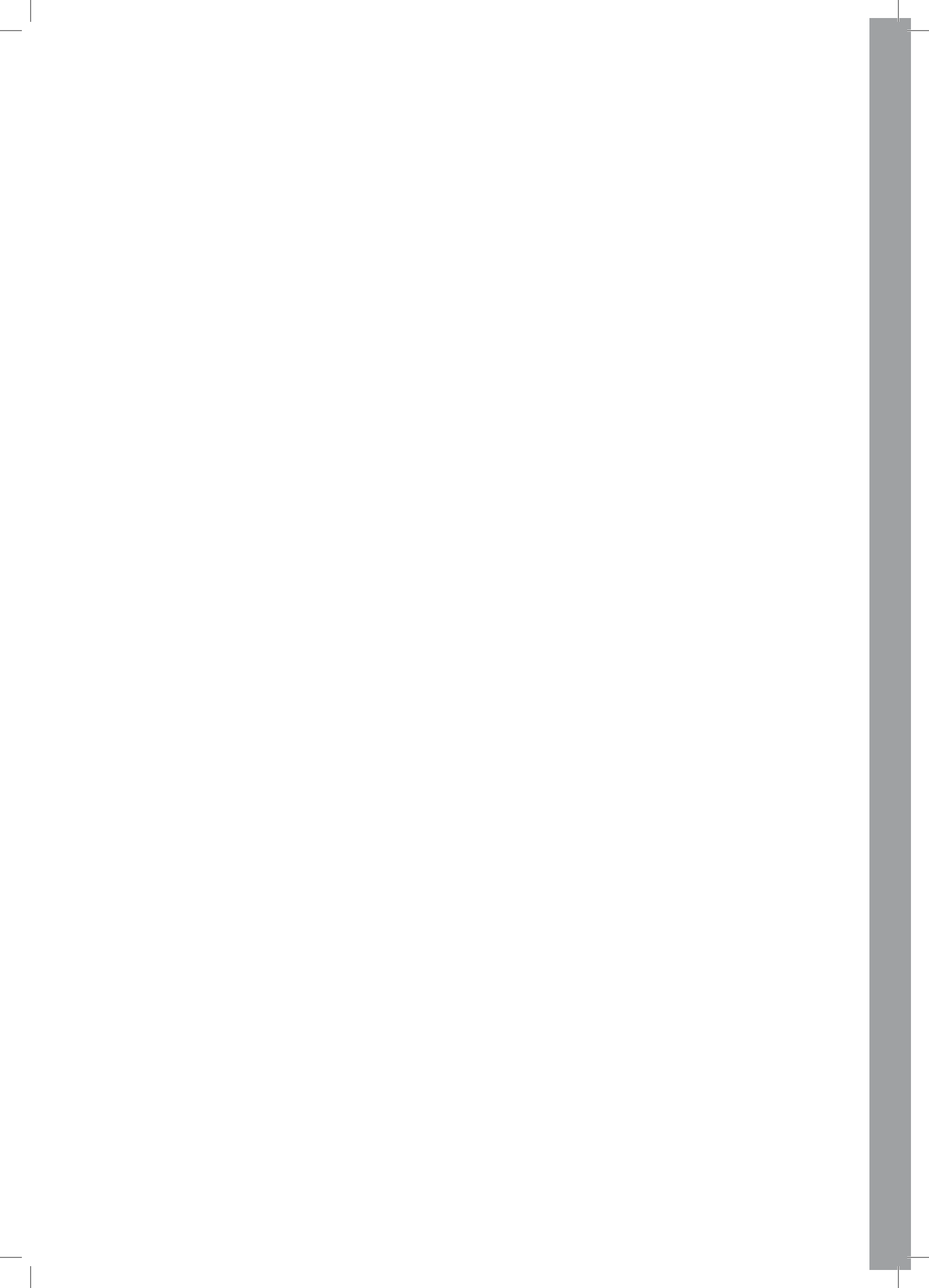
Die in dieser Broschüre verwendeten , aktuellen Fotos der Mensa wurden mit freundlicher Genehmigung folgender FotografInnen publiziert:

- Marco Kany (<https://marcokany.de/2018/uni-mensa-walter-schrempf>)
- Marcus Feld (<http://image.fkom.de/mensa2020>)
- Wolfram Freutel
- Rainer Hartz
- Paula Bleschke
- Laura Weidig
- Anika Rosenkranz

Die historischen Schwarzweißfotos der Mensa von Franz Eifel und Wolfgang Zwietasch von 1970 stammen aus dem Privatarhiv von Architekt Walter Schrempf, der sie um 1970 in Auftrag gegeben hatte. Siehe auch das Ausstellungsprojekt der Universität des Saarlandes, mensa50.bauarchiv.org.

Coverfoto: Mensa Speisesaal 2018 © Marco Kany

- Fig.1 Mensa mit Rosengarten 2012 © Wolfgang Freutel
- Fig.2 Mensa Speisesaal 1970 © Franz Eifel
- Fig.3 Mensa mit Rosengarten 1970 © Franz Eifel
- Fig.4 Website mensa50.bauarchiv.org des universitär getragen, siebenteiligen Ausstellungsprojekts 'Denk_mal anders – 50 Jahre BauKunst Mensa', Web- und Kommunikationsdesign Marcus Feld f:kom
- Fig.5 Speisesaal Corona-Leere 2020 © Marcus Feld
- Fig.6 Speisesaal Corona-Leere 2020 © Marcus Feld
- Fig.7 Die Mensa zur Zeit der Corona-Pandemie 2020 © Laura Weidig
- Fig.8 Mensa Treppenabgang zu den Verwaltungsräumen des Studentenwerks im Saarland e.V. 2018 © Marco Kany
- Fig.9 Speisesaal Corona-Leere 2020 © Marcus Feld
- Fig.10 Das Forum International 2018 (ehemaliges Canossa) © Rainer Hartz
- Fig.11 Cafeteria der Mensa 1970 © Wolfgang Zwietasch
- Fig.12 Mensa Foyer 2020 mit Notbeleuchtung und Coronaabstandsmarkierungen © Paula Bleschke
- Fig.13 Mensa Foyer mit originalem Lichtkonzept des Architekten 1970 © Franz Eifel
- Fig.14 Der Speisesaal 1970 © Franz Eifel
- Fig.15 Die moderne Großküche der Mensa 2020 © Paula Bleschke
- Fig.16 Patrick Adams, Leiter der Hochschulgastronomie, Studentenwerk im Saarland e.V. 2020 © Paula Bleschke
- Fig.17 Campus ‚Honig bee happy‘ © Rainer Hartz
- Fig.18 Mensa Foyer 2018 © Rainer Hartz
- Fig.19 LOGO Fairtrade Uni
- Fig.20 Die Mensa zur Zeit der Corona-Pandemie 2020 © Laura Weidig
- Fig.21 Die Großküche der MenSaar 2020 © Paula Bleschke
- Fig.22 Der Speisesaal 2018 © Marco Kany
- Fig.23 Performanceprobe von Lab Cie Osmosis mit Ali Salmi 2019 im Speisesaal der sie um 1970 in Auftrag gegeben hatte. Siehe auch das Ausstellungsprojekt der Universität des Saarlandes, mensa50.bauarchiv.org./ Pressefoto 2019 © Rainer Hartz
- Fig.24 Hintereingang Mensa mit Schutzgerüst 2018 © Marco Kany
- Fig.25 Hausmeister Richard Wagner 2018 © Rainer Hartz
- Fig.26 Richard Wagner 1990er Jahre (privates Foto)
- Fig.27 Der ehemalige Jazzkeller, der später zur berühmten KultDisco Canossa wurde 1970 © Franz Eifel
- Fig.28 Innenansicht FORUM International 2018 (ehemaliges Canossa) © Rainer Hartz
- Fig.29 Kita des Studentenwerks im Saarland e.V. 2020 © Anika Rosenkranz
- Fig.30 Eingang der Kita des Studentenwerks im Saarland e.V. 2020 © Anika Rosenkranz
- Fig.31 Theatersaal der Mensa 2018 © Marco Kany
- Fig.32 Thunis e.V. © <https://www.facebook.com/thunis.uni/>





UNIVERSITÄT
DES
SAARLANDES

ISBN: 978-3-937436-78-4