



Claus Konrad wurde als GV-Manager des Jahres ausgezeichnet. Darüber freuen sich auch Hochschulrektor Martin Erhardt und Geschäftsführer Michael Postert vom Studentenwerk Karlsruhe (von links). Foto: Seibel

Ein Oscar für die Hochschul-Gastronomie

Man sagt ihm fast schon hellseherische Fähigkeiten nach, doch dabei ist sein Erfolgsrezept ganz einfach: Wer auch morgen gut kochen will, muss heute auf seine Kunden hören. GV steht für Gemeinschaftsversorgung. Und kritische Kunden hat Claus Konrad mehr als genug. Der Leiter der Hochschulgastronomie des Studentenwerks Karlsruhe versorgt täglich mit seinem Gastro-Team bis zu 11000 Studenten und Hochschulbeschäftigte in Pforzheim und Karlsruhe. Konrad erhielt dafür unter 100 Kandidaten die Auszeichnung „GV-Manager des Jahres 2011“ des gleichnamigen Branchenmagazins.

Man sagt ihm fast schon hellseherische Fähigkeiten nach, doch dabei ist sein Erfolgsrezept ganz einfach: Wer auch morgen gut kochen will, muss heute auf seine Kunden hören. GV steht für Gemeinschaftsversorgung. Und kritische Kunden hat Claus Konrad mehr als genug. Der Leiter der Hochschulgastronomie des Studentenwerks Karlsruhe versorgt täglich mit seinem Gastro-Team bis zu 11000 Studenten und Hochschulbeschäftigte in Pforzheim und Karlsruhe. Konrad erhielt dafür unter 100 Kandidaten die Auszeichnung „GV-Manager des Jahres 2011“ des gleichnamigen Branchenmagazins.

Kritik am Speiseplan oder der Zubereitung nimmt man beim Studentenwerk ernst und ist durchaus experimentierfreudig. Regelmäßig wagt Konrad den Blick über den Tellerrand – etwa bei einem gastronomischen Austausch mit der Uni Shanghai. „Auch wenn Pasta und Schnitzel immer noch die absoluten Renner in der Mensa sind“, wie Konrad ergänzt. Während in Karlsruhe auch deftige Eintöpfe gerne bestellt werden, sind auf dem Campus in Pforzheim Aufläufe besonders beliebt. Biozertifizierte Produkte, Fleisch aus regionaler Erzeugung, der Verzicht auf Eier aus Käfighaltung und vegetarische Angebote bilden längst das Grundgerüst der badischen Hochschul-Gastronomie.

Ohnehin liegt dem gelernten Küchenchef, der praktische Erfahrungen in seinen Lehrjahren unter anderem im Ettlinger „Erbprinz“ und im „L'Escale“ in Pforzheim sammelte, die Nachhaltigkeit besonders am Herzen. So beteiligt sich das Studentenwerk an Forschungsprojekten für alternativer Kühlsysteme. Statt für die Sterne-Gastronomie entschied sich der Kämpfelbacher frühzeitig für die Vereinbarkeit von Familie und Beruf (er hat vier Kinder). Zunächst übernahm er 1990 die Küchenleitung an der Pforzheimer Hochschule, bevor er ins Management des Küchentechnik-Spezialisten Blanco in Oberderdingen wechselte. Erst im Jahr 2008 kehrte Konrad als Leiter der Hochschulgastronomie zum Studentenwerk Karlsruhe zurück, wo 172 Mitarbeiter für das leibliche Wohl der Studenten und Mitarbeiter sorgen. Gekocht wird an zwei Standorten in Karlsruhe und in der Mensa der Hochschule Pforzheim, wo täglich 1400 Essen zubereitet werden.

Lothar H. Neff