



Gekonnt mit Stäbchen essen: Viele Studierende der Universität Karlsruhe benutzten die traditionell chinesischen Esswerkzeuge für ihr exotisches Essen in der Mensa während der Ess-Kulturtag. FOTO: STOCKHOFF

Mie-Nudeln gegen Rösti

KARLSRUHE: Chinesische Köche stehen mit deutschen Kollegen in Mensa-Küche

Das Hinspiel an der Jiao Tong Universität in Shanghai im April diesen Jahres hatte noch Massenaufläufe und einen Polizeieinsatz ausgelöst. Nach jenem Besuch der Karlsruher Mensaköche in China kam es nun an zwei Tagen zum Rückspiel am Adenauerring. Es standen zehn chinesische Köche gemeinsam mit ihren badischen Kollegen an Töpfen und Pfannen, um vom Arbeiten und Leben des anderen zu lernen.

Dass dieser Gegenbesuch zu den chinesischen Ess-Kulturtagen in der Mensa des Karlsruher Studentenwerks von den Studierenden zwar rege und interessiert, aber auch mit Routine aufgenommen wurde, ändert am großen Erfolg nichts. Mensaleiter Tobias Engel ist überzeugt: „Den regelmäßigen Austausch mit Shanghai wird es auch künftig geben.“

Die Schlange am Schalter 2 ist lang, Tellerrösti mit Ratatouille oder Pasta Bolognese haben es sichtbar schwer, sich gegen die fernöstlichen Gäste zu behaupten. Eiersuppe mit Champignons, marinierte Mie-Nudeln, Schweinefleisch an grünem Paprika, Kung Pao Huhn mit Erdnüssen oder gebratene Eier mit Zwiebeln stechen die Lokalmatadoren deutlich aus. Vie-

le europäische Studierende essen die Gerichte gekonnt mit Stäbchen. Wo es an jeder Ecke asiatische Imbissbuden oder Restaurants gibt und viele Grundlagen dieser Küche die Regale hiesiger Supermärkte füllen, fällt die Exotik zwangsläufig etwas diskreter aus. Dekorativ in den Sälen verteilte, original chinesische Papierschirme und Laternen ändern daran nichts.

Das Traditionelle der Kulturen kommt beim jeweils anderen sehr gut an.

Die 23-jährige Wirtschaftsmathematikerin Xia aus der Nähe von Peking lächelt höflich bei der Frage, inwieweit diese traditionellen Artefakte noch das heutige China repräsentieren. „Diese Dinge stehen heute noch für das Schöne und Traditionelle. Aber für das moderne China hätte ich doch eher technische Dinge wie Laptops genommen“, gesteht sie.

Im April in Shanghai hatten sich die Deutschen auch klassisch positioniert. „Es gab Schäufele, Schnitzel und Sauerkraut, dazu eine Schwarzwälder Kirschcreme, die super ankam“, erinnert sich Iris Buchmann, Leiterin des International Center im Studenten-

werk. „Das Schnitzel war ein unbedingter Wunsch der Chinesen“, ergänzt Tobias Engel. Beeindruckt hatte ihn nicht nur das Filigrane der Kochkunst seiner Kollegen, die in einer Mensa noch viel Handarbeit leisten und in Woks kochen; selbst in großen Mengen würden darin Nudeln zubereitet oder Pommes frittiert.

Noch bemerkenswerter sei aber das große Interesse der dortigen Studierenden gewesen. Schon um 9 Uhr hätten sie sich diszipliniert angestellt, um ab 11.30 Uhr deutsches Essen zu bekommen. Bis auf die Straße reichte die Schlange, so dass irgendwann die Polizei anrückte. Der Volksauflauf war ihr wohl nicht ganz geheuer. Als bleibende Erinnerung dürften die chinesischen Studenten inzwischen häufiger handgeschabte Mehlspeisen bekommen. Engel: „Die Spätzlepressen mussten wir alle dort lassen.“

Für die zahlreichen chinesischen Studierenden freut sich Engel besonders, da sie während der Esskulturtag nicht nur „chinesisch angehaucht Nachgemachtes“ auf den Teller bekamen. Am Ende gab es aber doch einen Unterschied: auf die in China so populären Geschmacksverstärker musste in Karlsruhe verzichtet werden. (red)

AUS DER REGION



KURZ NACH

Philippsburg stirbt nach Unfall

Ein 52-jähriger Autofahrer aus Philippsburg war am Freitagabend auf der B 35 in eine Gegenrichtung geritten. Plötzlich fuhr er aus der Fahrbahn heraus auf die gegenüberliegende Seite und stieß dort frontal auf einen LKW. Die beiden Fahrer wurden schwer verletzt. Der LKW-Fahrer wurde so schwer verletzt, dass er noch an der Unfallstelle starb. Der Fahrer des LKW wurde ebenfalls schwer verletzt. Der Unfall ereignete sich auf der B 35 bei Philippsburg. Der Streckenabschnitt ist nun gesperrt. (pol)

Ettlingen: Call-Center streicht 500 Stellen

Der angeschlagene Call-Centerbetreiber Walter Servatius streicht in Ettlingen 500 Stellen. Der Betrieb wird auf 155 Beschäftigten reduziert. Die Mitarbeiter der Finanzabteilung werden in andere Abteilungen versetzt. Der Großteil der 6000 Arbeitsplätze werden erhalten bleiben. Ein Teil der Stellen wurde dem Arbeitgeber vorgelegt. (dpa)

Speyer: Treibholz an Rheinhäuser

Die Rheinhäuser Speyer und Oberhausen konnten an diesem Freitag nicht verkehren. Durch das letzte Wochenende wurde das Treibholzschiff „Kapitän Erich“ beschädigt. Kapitan Erich wird jedoch optimistisch sein. „tun“ am Feiertag, 3. September, einsatzbereit ist. (rhp)