

Inffeldgasse: Jetzt klappert und brutzelt es!

Nach monatelanger Umbauphase hat die Mensa Inffeldgasse seit wenigen Wochen wieder geöffnet: in strahlendem neuem Aussehen und mit einem völlig neu gestalteten kulinarischen Konzept. Wir waren beim Probeessen.

Birgit Baustädter

Das Besteck und die Teller klappern wieder, auf den offenen Kochplatten brutzelt Gemüse und in der Luft liegt der würzige Geruch des aktuellen Tagestellers – schwer ist es nicht zu erkennen, dass in der Mensa Inffeldgasse nach monatelangem Umbau nun wieder Vollbetrieb herrscht. Allerdings völlig anders, als es bisher war. „Unser neues Konzept lebt von Offenheit und Frische“, erklärt Albert Jokesch, Steiermark-Leiter der Österreichischen Mensen Betriebsgesellschaft GmbH. Auf offenen Kochplatten wird direkt vor den Kundinnen und Kunden jedes einzelne bestellte Gericht aus regionalen Produkten frisch zubereitet. „Fertigprodukte sucht man bei uns vergebens“, erklärt Jokesch. 500 bis 600 Essen werden momentan pro Tag auf diese Weise gekocht und ausgegeben – das selbst gesteckte Ziel ist 700. „Besonders die Burger gehen hier in der Inffeldgasse wirklich gut“, resümiert der Leiter die ersten Wochen Betrieb. Im großzügigen, offen gestalteten Inneren der Mensa finden 160 Gäste Platz, im direkt angrenzenden Café noch einmal 20 und auf der aus hellem Holz gestalteten Terrasse weitere 30 Personen. Auf einer aus dem Mensa-Bereich zu erreichenden Galerie sind im oberen Stock zwei VIP-Räume untergebracht, die für Veranstaltungen gemietet werden können – auf Wunsch auch mit Service.



Das neue Konzept der Mensa überzeugt: Vor allem die Burger- und Ofenkartoffel-Variationen sind beliebt.

Free Flow

Bei der Menügestaltung hat man gemeinsam mit der Mensa Rooftop in der Stremayrgasse auf ein sogenanntes „Free-Flow-System“ umgestellt. Neu auf der Speisekarte sind zum Beispiel herzhafte Burger mit knusprigen Pommes, die auf Wunsch auch frei zusammengestellt werden können, und schmackhafte Ofenkartoffeln, die schon in der Mensa Rooftop am Campus Neue Technik auf große Gegenliebe stoßen. Die zusätzlichen Gerichte aus dem Wok, der traditionellen Küche, dem Veggie-Eck, vom Grill, aus dem Pastatopf oder für Naschkatzen wechseln täglich. Fixe Mittagmenüs gibt es keine, dafür

aber vergünstigte Suppen, Salate oder Nachspeisen, die nach Lust und Laune zum Tagesgericht kombiniert werden können. „So kann jede und jeder sein Mittagessen nach eigenem Gusto individuell zusammenstellen“, erklärt Jokesch. Das System komme bisher sehr gut an – „nur dass der Salat nun nach Gewicht verrechnet wird, ist anfänglich auf etwas Widerstand gestoßen“, schmunzelt der Betreiber.

Albert Jokesch ist erst seit knapp einem Jahr im Mensabetrieb tätig, ist ausgebildeter Koch/Küchenmeister und hat jahrelange Erfahrung im Catering- und Gastronomie-Bereich. Aber, so

der Chef von fünf steirischen Universitätsgaststätten (zwei davon an der TU Graz): „Ich hatte noch nie so angenehme, nette und unkomplizierte Gäste wie an den Universitäten.“ ■

Die Mensa ist wochentags von 7 bis 21 Uhr geöffnet. Das Mittagessen wird von 11 bis 14:30 Uhr gekocht und serviert. Nähere Informationen zu Catering, Raummiete und speziellen Veranstaltungen gibt es unter der E-Mail

► bmt@mensen.at oder bei Albert Jokesch unter ► +43 316 5 7405 855.