



## **Antrag: Nachwürzstation in der Mensa**

### **Das Studierendenparlament möge folgendes beschließen:**

Das Studierendenwerk soll in der Mensa eine Station bereitstellen und unterhalten, die es den Speisenden ermöglicht, ihre Mahlzeiten nachträglich individuell nachzuwürzen. Dabei soll es neben Salz, Pfeffer, Öl und Essig auch Maggi sowie andere Saucen (Sriracha, Mayonaise, Ketchup, Senf, Tabasco) angeboten werden. Dies kann an einem zentralen Ort geschehen, aber auch direkt an den Tischen.

### **Begründung:**

Auch in der Mensa sind die Geschmäcker der Speisenden individuell, während dort gleichzeitig das Angebot variiert. Dementsprechend unterscheidet sich auch die Freude über die einzelnen Gerichte. Deswegen sollte, wie in jedem Restaurant und Imbiss üblich, die Möglichkeit für die Individualisierung der Mahlzeiten geschaffen werden, um den Geschmäckern nachzukommen. Dies sollte dem nicht nur dem Interesse der Speisenden, sondern auch der Mensa dienen.

Die Möglichkeit die Mahlzeit mit Maggi und Salz auf jedem Tisch der Mensa nachzuwürzen, gab es bereits vor den Veränderungen durch die COVID-19-Pandemie. Einen ähnlichen Zustand ließe sich also durchaus wiederherstellen.

Das Saarland ist für sein einzigartiges kulinarisches Angebot bekannt und [wirbt](#) auch aktiv damit. Dies sollte sich auch in der Mensa der “Universität des Saarlandes” widerspiegeln. Damit ist die Möglichkeit des Nachwürzens eng verbunden.

Die Linke Liste hat keine Spenden der Salz oder Maggi-Industrie erhalten.



## **Motion: Seasoning station in the canteen**

The Student Parliament may resolve the following:

The Studierendenwerk should provide and maintain a station in the cafeteria that allows diners to season their meals individually afterwards.

In addition to salt, pepper, oil and vinegar; Maggi and other sauces (Sriracha, mayonnaise, ketchup, mustard) should also be available. This can be done at a central location, but also directly at the tables.

### **Reasoning:**

The tastes of the diners are also individual in the canteen, while at the same time the offer varies. The enjoyment of the individual dishes also varies. Therefore, as is usual in every restaurant and snack bar, the possibility of individualising meals should be created in order to cater to individual tastes. This should not only serve the interests of the diners, but also of the canteen.

The option of seasoning meals with Maggi and salt on every table in the canteen already existed before the changes brought about by the COVID-19 pandemic. A similar situation could therefore be recreated.

Saarland is known for its unique culinary offerings and actively advertises them. This should also be reflected in the canteen at Saarland University. The possibility of re-seasoning is closely linked to this.