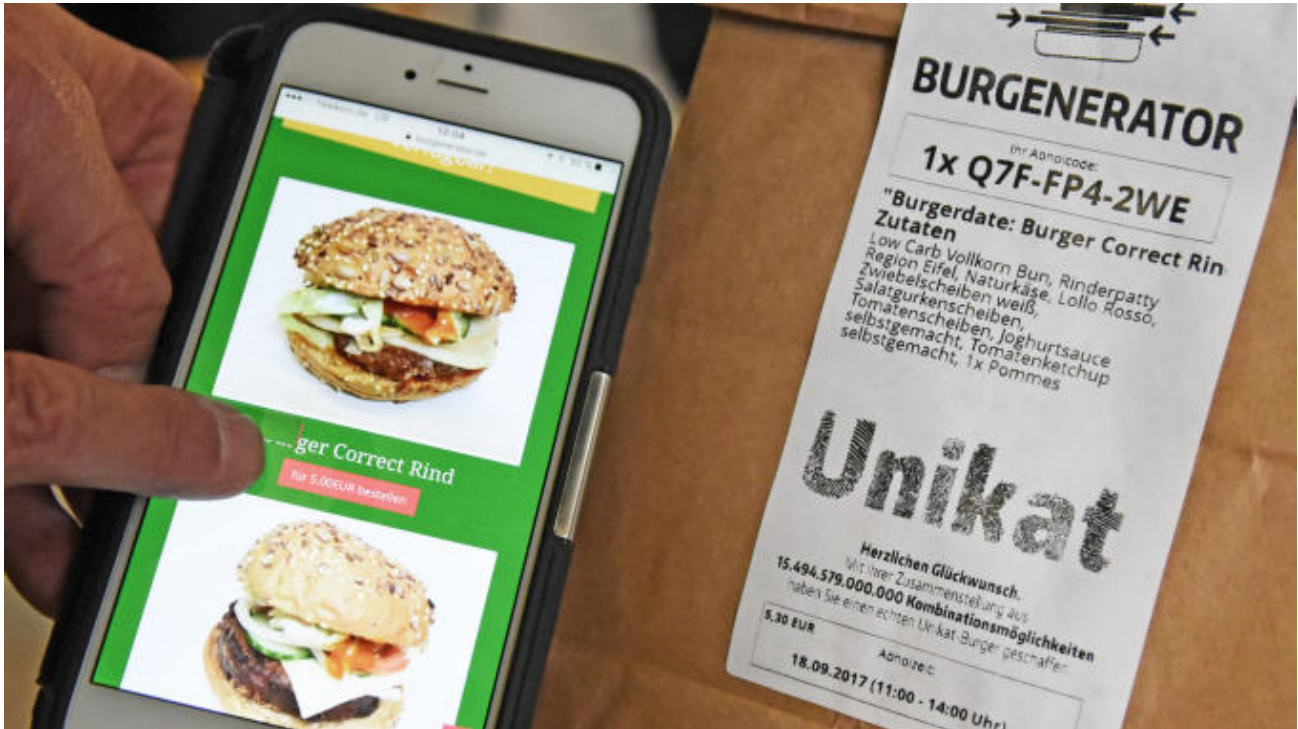


Burger-Baukasten diese Woche mit regionaler Variante



Eben noch auf dem Smartphone, jetzt schon in der Tüte: Diese Woche gibt es (auch) faire Burger in der Uni-Mensa. Foto: Frank Göbel Foto: Frank Goebel (fgg)

(Trier) Der Burgenerator des Studiwerks Trier hat derzeit zwei sehr nachhaltige Typen im Angebot. Einen davon gibt es zunächst aber nur für eine begrenzte Zeit.

Trier. Seinen Burger am Smartphone zusammenklicken und dann zum vorgewählten Zeitraum in der Uni-Mensa abholen: Mit diesem Konzept macht der Burgenerator, den das Studiwerk der Uni Trier in Zusammenarbeit mit den Volksfreund Digital Services entwickelt hat, seit einigen Monaten nicht nur waschechte Hipster glücklich.

Diese Woche wird die Zeitgeist-Schraube noch ein bisschen fester angezogen: Denn mit dem "Burger Correct" gibt es derzeit auch Burger, die ausschließlich aus regional hergestellten Komponenten bestehen: Vom Low-Carb-Vollkornbrötchen über die Rindfleisch-Scheibe (für Vegetarier gibt es auch einen Kartoffel-Kürbis-Patty) und den Naturkäse bis zur Gurkenscheibe stammt alles aus der Nähe und ist, wenn schon nicht streng bio, dann doch zumindest möglichst nachhaltig produziert worden.

Die "Burger Correct" stellen diese Woche das "BurgerDate" dar - damit wird ein jeweils fertig zusammengestellter Burger bezeichnet für alle, die sich nicht per Menü eine eigene Variante zusammenklicken wollen. Die Idee zum regionalen Burger stammt von der Lokalen Agenda 21, die damit beim Studiwerk schnell auf Gegenliebe gestoßen sei. Schließlich gehörten korrekter Kaffee und Honig schon lange zum Angebot an der Uni, wie Sabine Mock als Bildungsreferentin des Vereins bei einem Pressegespräch in der Mensa erklärt.

Dort sind auch die großen und kleineren Partner anwesend, die für die Verwirklichung des Öko-Burgers gefunden wurden: Das Rindfleisch stammt etwa von C-Gro, wo inzwischen gut ein Drittel aller Produkte nach dem Regelwerk der "Regionalmarke Eifel" produziert wird, wie Betriebsleiter Dieter Junk erklärt. Der eigens konzipierte Käse für die Bulette stammt vom Altfuchshof in Saarburg-Kahren und der Salat sowie das Gemüse für die Vegi-Variante vom Zewener Bauer Grundhöfer.

Heiko Seevers-Hannen von den Trierer Caritas-Werkstätten entschuldigt sich scherzhaft, dass die gemeinnützige Gärtnerei gewissermaßen schuld sei, dass es den Burger nur vorübergehend geben kann: Schließlich würden nur von Juli bis September an der Diedenhofener Straße Tomaten geerntet: 60 Kilo die Woche, wenn es gut läuft.

Genug Tomaten, um den "Burger Correct" bei guter Nachfrage noch mal anzubieten, sind aber sicherlich vorhanden. Studiwerk-Chef Andreas Wagner zeigt sich jedenfalls für eine Wiederholung offen.

Bis Freitag gehen aber erst mal täglich bis zu 40 "BurgerDates" erst durch die Datenleitungen und dann über den Mensa-Tresen.

Der "Burger Correct" kann unter www.burgenerator.de bestellt und bezahlt werden - oder auch ohne Vorbestellung in der Mensa gekauft werden (solange der Vorrat reicht).