



„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“, heißt es. Darüber, wo sich die Mitarbeiter im Gewerbegebiet Jena-Süd verköstigen können, gibt der Internetauftritt des „Gourmet-Führers“ Aufschluss, den Soziologiestudentin Pamela Hellerling (links) im Auftrag von Mihajlo Kolakovic von der Interessengemeinschaft Gewerbegebiet Jena-Süd während eines Praktikums erarbeitete.

Foto: Scheere

## Göschwitzer „Gourmetführer“

Soziologiestudentin erstellt im Internet kulinarische Orientierungshilfe für Mitarbeiter in Jena-Süd

Von Andreas Klosssek

**JENA.** „Saigon City“ oder „Goldenes Schiff“? Zum „Blauen Wunder“ oder „Zum Alten Fritz“? Auf einen Sprung am „Grand Canyon“ vorbei, zur „Grillhexe“ oder doch schnell ins „Kiek In“? Wer sich auf eine kulinarische Reise durch die Gewerbegebiete im Jenaer Süden begibt, der bekommt schon bei den Namen der gastronomischen Einrichtungen so einiges geboten – von Haumannskost bis zum „Duft der weiten Welt“. Viel Zeit und Muse ihren Hunger zu stillen, haben die mehr als 6000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die in Göschwitz, Maua oder direkt an der Autobahn zur Arbeit gehen, allerdings selten. Oft sind der nächstgelegene Imbiss oder die Kantine im Haus erste Wahl. „So einen richtigen Überblick, wo man in unserem Gewerbegebiet essen kann, hatte bis dato niemand“, sagt Mihajlo Kolakovic, Vorstandsprecher der Interessengemeinschaft Gewerbegebiete Jena-Süd (IGJS), in der sich zirka 80 kleine und große Unternehmen zur Vertretung gemeinsamer

Anliegen zusammengefasst haben. Auf einer Vorstandssitzung war deshalb vor einiger Zeit die Idee „ausgeköchelt“ worden, sich an der Verpflegungsfront Klarheit und den Mitarbeitern einen Überblick darüber zu verschaffen, wo in der Mittagspause Speis und Trank zu holen sind. Der Anruf von Soziologiestudentin Pamela Hellerling, die bei Mihajlo Kolakovics Personalmanagementfirma wegen eines Praktikums anfragte, kam deshalb im wahrsten Sinne wie gerufen. Sechs Wochen lang war die Studentin mit Stift und Fragebogen für das – mit einem Augenzwinkern – „Gourmetführer“ genannte Projekt zwischen Bratwurststand und gediegenerem Hotel-Restaurant auf Achse. 33 und damit unerwartet viele Verpflegungsmöglichkeiten, davon beinahe die Hälfte Imbisse, förderte die Recherche zutage. Nach drei weiteren Kategorien – nämlich Restaurant, Kantine und Schnell-Restaurant –, sortiert, finden sich jetzt auf der eigens erstellten Homepage kurz und knapp all jene Angaben, die den hungrigen Mitarbeiter auf der Suche nach der

geeigneten „Futterstelle“ eine hilfreiche Orientierung bieten: von der offerierten Essensrichtung und zur äußerlichen Erscheinung der Lokalität über die Preisspanne von Speisen und Getränken bis hin zu speziellen Services wie Kartenzahlung oder Catering. Während bei der Art der Küche Gebratenes und die Thüringer und gutbürgerliche Küche leicht die Nase vorn haben, bietet die Rubrik „Spezialitäten“ durchaus das ein oder andere kulinarische Alleinstellungsmerkmal. Vegane und konservierungsstofffreie Kost, ein großes Fischangebot oder Gemüse aus eigenem Anbau werden hier genauso ins Feld geführt, wie das Jägerschnitzel zu 3,30 Euro, die selbstgemachte Chillisoße oder der gute alte Milchreis. Mit einer „Restaurantsterrin“, wie Freunde von ihr scherzten, hatte Pamelas Job allerdings nichts gemein – auch wenn sie auf ihrer gastronomischen Erkundungstour vor Ort den einen oder anderen Snack verzehrte. Die Daten kommen rein deskriptiv und ohne wertendes Urteil daher, liefern aber sehr wohl einen Fingerzeig darauf,

dass die moderne Arbeitswelt auch vor dem Esstisch nicht halt macht. „Reichhaltig, günstig und schnell“, hat die Soziologiestudentin als Trends ausgemacht, die sich auch darin widerspiegeln, dass nahezu alle Anbieter bis hinunter zum kleinen Imbiss mittlerweile ein oder mehrere „Tagessen“ anbieten. Aus dem Praktikum lässt sich so durchaus auch fürs Studium Honig saugen. Soziologisch betrachtet, so ihre Einschätzung, habe die allenthalben zu beobachtende Beschleunigung längst auch unser Ernährungsverhalten erfasst. Selbst beim Essen geben mehr und mehr und unhinterfragt die Arbeitserfordernisse den Takt vor. Vater, Mutter, Kind gemeinsam am Mittagstisch wird zur seltenen Ausnahme. Werktags, weiß Mihajlo Kolakovic aus eigener Erfahrung, herrschen hingegen andere Konstellationen vor: Da finden sich, wenn's mal wieder schnell gehen muss, Vorstand, Blaumann und Werker, meist unverabredet aber doch gemeinsam beim „Schlemmertreff“ am Bahnhof ein. Wenn man so will, ganz in Gewerbegebiets-Familie...