



KONGEN PÅ CAMPUS - lækkerierne står i kø i Kemisk Kantine.

Den bedste, den billigste og den kønneste

Et godt måltid mad er aldrig til skade for indlæringsevnen. Faktisk præsterer man bedre, når man har fået noget godt at spise! Men hvor får man så noget godt at spise, når man render rundt på campus en hel dag?

ord janus novak, kasper Schiølin, lasse damgaard og mathias vestergaard, a.k.a. lassegruppen.

billede mathias vestergaard

Denne overbliksguide giver dig et indblik i universitetets kulinariske muligheder. De mest interessante kantiner vil blive beskrevet og deres fordele og ulemper vil blive gennemgået. Artiklen repræsenterer essensen af forfatterens dedikerede og indgående arbejde med at undersøge og debattere kantinerne igennem hele sidste studieår. Den vil være en hjælp både for nye studerende såvel som ældre studerende, der er blevet trætte af flade madpakker.

Det bedste og dyreste måltid

Der er ikke mange kantine-vante studerende og forelæsere, der vil være uenige i, at den bedste mad på Campus er at finde i Kemisk Kantine. Lad dig ikke skræmme af navnet! "Kemisk" referer blot til, at kantinen ligger på Kemisk Institut og har således ikke noget at gøre med, hvordan maden fremstilles.

I Kemisk Kantine er der altid et overvældende udvalg af varme retter samt en overdådig salatbar. Begge dele varierer fra dag til dag og består af retter inspireret af verdens eksotiske madtraditioner. Selve anretningen af maden bliver der også gjort en del ud af. De mange spændende retter bliver pyntet efter alle kunstens regler og stillet på et langbord med ægte dug i midten af kantinen.

Når man træder ind i Kemisk Kantine, kan man faktisk godt tro, at man er kommet til et fint bryllup, hvor hovedretten er blevet serveret i form af et kæmpe gourmet-

tag-selv-bord. På en lang hylde i midten af bordet troner skåle og flasker med alskens tilbehør - såsom brødcrou-toner, jallapenos, syltede agurker, tabasco sauce osv.

Til maden kan man desuden få friskbagt brød, og bagefter kan man også få både kaffe og et lækkert stykke kage. Kaffen serveres fra to automa-

ter. Brug den dyre maskine – den er væsentligt bedre! Hvis du nøjes med en enkelt kop god kaffe i stedet for to halvdårlige er prisen den samme.

Det er altså det ekstraordinært store udvalg af lækre retter og den flotte anretning, der giver Kemisk Kantine

BYENS BEDSTE UDSIGT - Nej, det er ikke et postkort!



sin status den absolut bedste kantine på campus. Niveauet bliver endda løftet op til Michelin-stjerne-agtige højder, med detaljer som for eksempel en rå æggeblomme til Parisertoasten eller en udmærket cognac til kaffen.

Prisen på maden er forholdsvis høj, og der er især nogle oplagte "fælder" i forhold til, hvordan prisen beregnes. Det dyreste, du kan gøre, er at tage en lille smule af de varme retter, et stykke kød, et stykke brød og salat. Så får du nemlig lov til at betale fuld pris for både varme retter og salat, selvom din tallerken kun er halvt fyldt med hver ting. Desuden betaler du styk-pris på "tællelige" anretning, fx frikadeller, bøffer eller parisertoast.

Et godt tip er at vælge, om du vil have salat ELLER varme retter den givne dag, og så fylde en hel tallerken med det. Et sidste tip angår drikke – i stedet for at købe dyre sodavand el.lign. i kantine, kan du bare tage et alm. glas og gå ud på gangen og fylde det med vand.

hvor den varmes op og anrettes. IT-parkens kantine er et udmærket eksempel på dette. Her er blot ansat en enkelt køkkendame til at håndtere al anretning, salg og opvask.

Dog med fordelagtige priser

Systemet er på den måde ganske effektivt og priserne er fair, men kvalitetsmæssigt kommer maden ikke i nærheden af Kantine Konge på Campus – Kemisk Kantine. Udvalget er også væsentligt mindre – typisk tilbydes kun en enkelt varm ret hver dag, og man kan således være uheldig og komme forbi på dage, hvor det ikke ligefrem er livretten, der bliver serveret.

Man kan dog altid få sig et stykke ok pizza, og hvis man køber et stykke pizza og tager en lille tallerken salat, får man det til en fordelagtig pris. En særdeles kedelig ting for alle kaffeelskende studerende er, at disse kantiner benytter sig af de kendte



TYSK GRUNDIGHED - og store stykker kage i Matematisk Kantine.

Billig mad i store mængder

Vil du gerne blive mæt uden at bruge alt for mange penge på det, så er matematisk kantine et godt alternativ. Den er væsentligt større end kemisk, og den drives tydeligvis med næsten tysk effektivitet. Dog får maden ikke helt den samme kærlige omsorg og kan derfor virke en anelse mere "flad". Kagen fejler dog ikke noget, og den kan købes i meget store stykker til retfærdige priser.

En alvorlig ulempe ved matematisk er at de ikke tager Dankort. Du kan hæve en "hund" i en automat, inden du går ind, men kontanter kan ikke undgås helt, da man altid får byttepenge tilbage. Til gengæld er spisesalen, hvor man sidder og nyder maden, stor og åben, men også hyggelig, og der er stor chance for at få øje på nogle, man kender.

Den fedeste udsigt

En tredje mulighed for at få stillet sulten er Fysisk Kantine. Denne udmærker sig ikke pga. selve maden, der generelt må betragtes som gennemsnitlig. Det, der gør Fysisk Kantine til en oplevelse, er den fantastiske udsigt, man har fra 8. sal, hvor kantine ligger. Man kan se ud over det meste af Århus og Århus-bugten.

En stor del af de øvrige kantiner på Campus har fælles ejer, og alt mad produceres centralt i et storkøkken et sted i Studenternes hus og fragtes så ud til de mindre kantiner,

industrikaffemaskiner, der som bekendt reducerer kaffedrikning fra at være en æstetisk nydelse til blot at handle om at få noget koffein indenbords.

Stakladen er også blot en af kantinerne i denne kæde og udvalget er derfor ikke meget anderledes end i resten af søsterkantinerne. Stakladen udmærker sig dog ligesom Fysisk Kantine, på en række ikke-madrelaterede punkter: Den er nem-

lig universitetets største og mest kendte kantine.

Det er således her man har størst mulighed for at møde det bredeste udvalg af de mennesker, som har sin daglige gang på Campus. Her kan man sidde og nyde en portion bøf stroganoff i en højakademisk atmosfære og virkelig føle sig som en del af Århus Universitet – og det er jo i bund og grund det, det handler om.

Optimer udbyttet af din tallerken salat!

I langt de fleste kantiner betaler man pr. tallerken og altså ikke i forhold til hvor meget salat, man har fyldt på denne tallerken. Derfor kan det godt betale sig at tænke sig lidt om, når man fylder sin tallerken og gerne vil have mest muligt salat for sin SU. Det kan anbefales at starte med de mest bastante og modelerbare masser, fx er humus utrolig godt til at lægge i bunden af tallerkenen. Herefter fyldes på med pasta-salater el.lign. Disse kan med fordel "moses" ned i humusen med et let tryk, så det ikke falder af. Til sidst toppes op med det lette tilbehør, og den ønskede mængde dressing hældes over. Voila og bon appetit!

KUN KONTANTER - Hæv penge inden kassen i Matematisk Kantine.

