



# MENSArevolution

## Kontakt

E-Mail: [mensarevolution@netzwerk-n.org](mailto:mensarevolution@netzwerk-n.org)

Instagram: [instagram.com/mensarevolution](https://www.instagram.com/mensarevolution)

Webseite: [tuuwi.de/mensarevolution](http://tuuwi.de/mensarevolution)

## Inhaltsverzeichnis

Vorwort zur 2. Auflage	S.	3
Einleitung	S.	4
Forderungen kompakt	S.	8
1. Klimaschutz	S.	10
2. Tier- und Umweltschutz	S.	22
3. Mensa für Alle	S.	25
4. Abfallvermeidung	S.	29
5. Transparenz	S.	32
Einladung zum Dialog	S.	35

# Vorwort zur 2. Auflage



Aus den vielen Diskussionen, Gesprächen und Abstimmungen, die wir seit der Veröffentlichung der ersten Version des Forderungskatalogs im September 2022 begleiteten, haben wir viele Erkenntnisse und Erfahrungen mitgenommen, die wir hier nun in eine zweite Version einfließen lassen möchten. Dies soll keineswegs einer Aufweichung der bestehenden Forderungen gleichkommen – viel mehr möchten wir sprachliche Ungenauigkeiten auflösen, weitere erklärende Worte hinzufügen und einzelne Forderungen an sich ändernde oder uns noch nicht bekannte Umstände anpassen.

Wir möchten an dieser Stelle auch noch einmal betonen, dass der Forderungskatalog keinen Anspruch auf vollständige Richtigkeit oder Perfektion erhebt. Wir verstehen ihn als Sammlung von Möglichkeiten, aus dem sich Studierendenwerke und Mensaleitungen bedienen können. Er transportiert Beispiele des Gelingens und zeigt Kontaktpunkte auf, um nicht überall das Rad neu erfinden zu müssen.

Auch wollen wir noch einmal betonen, dass der Katalog insbesondere mit Kapitel 1 das große Ganze adressiert, und wünschen uns, dass er nicht an Details aufgerieben wird, die zu Schein- und Stellvertretendiskussionen führen und eben davon ablenken. Unser Ziel ist einen ersten Schritt in eine nachhaltige Richtung zu machen und Dinge anzustoßen, die bisher nicht oder nur viel zu langsam in Hinsicht auf die großen Herausforderungen unserer Zeit geschehen. Auch wenn viele Studierendenwerke vermutlich nicht absehbar alle Forderungen vollständig umsetzen werden oder einzelne (noch) nicht tragen möchten, sehen wir es als Chance, die Transformation des Ernährungssystems und die damit einhergehende Ernährungswende zu beschleunigen.

Im Speziellen haben wir die Einleitung erweitert und präzisiert sowie Forderung 3.1 zum Sozialessen für 1,70 € auf eine allgemeinere Form angepasst, da jene in einzelnen Debatten als nicht umsetzbar ausgeschlossen wurde bzw. sogar zur Nicht-Unterstützung des gesamten Forderungskatalogs führte, auch wenn alle anderen Forderungen befürwortet wurden. Es ist klar geworden, dass die Preise der Mensagerichte stark an die vom jeweiligen Bundesland gesetzten finanziellen Rahmenbedingungen geknüpft sind. U.a. dadurch ist eine hohe Preisspanne in der Mensalandschaft zu beobachten, weshalb uns die Nennung pauschaler Preise als Referenz nicht mehr zielführend erscheint.

Für Verbesserungen und Anregungen sind wir auch zukünftig offen und freuen uns, wenn diese an uns herangetragen werden. Zeiten ändern sich, und mit ihnen auch die Mensarevolution.

Dresden, 22.11.2023

# Einleitung



Wir befinden uns in einer Zeit multipler Krisen – Corona, Kriege, Energiekrise, ... Da gerät die Klimakrise manchmal leicht in den Hintergrund – zu leicht, angesichts dessen, wie entscheidend eine konsequente Transformation hin zu Klimaneutralität in den wenigen nächsten Jahren ist.

Laut dem sechsten Sachstandsbericht des Weltklimarats IPCC (2022) ist es nach wie vor möglich, die globale Erwärmung auf 1,5 °C bis 2100 zu begrenzen. Dafür sind allerdings eine sofortige globale Trendwende sowie tiefgreifende Treibhausgas-Minderungen in allen Weltregionen und allen Sektoren nötig.

Der Bericht zeigt verschiedene Lösungsansätze auf, so könnten durch eine an Nachhaltigkeitskriterien orientierte Nachfrage, die Emissionen im Ernährungssektor um bis zu 40-70% (bis 2050) reduziert werden. Die Lösungsansätze können zur Verbesserung der Lebensqualität aller beitragen (z.B. durch eine gesündere Ernährung).<sup>1</sup>

Um Ernährungssicherheit und ein lebenswertes Leben in den folgenden Jahrzehnten in Deutschland zu gewährleisten, aber auch im Sinne globaler Gerechtigkeit, ist eine nachhaltige Transformation aller Gesellschaftsbereiche dringend notwendig.

Auch der am 30.08.2022 erschienene „Earth for All“-Bericht an den Club of Rome unterstreicht den Punkt und sieht fünf wesentliche Hebel, um der Klimakrise zu begegnen. Einer davon lautet: *Accelerated sustainable food chain productivity* (Beschleunigung der Produktivität der nachhaltigen Lebensmittelkette)

Mit der Mensarevolution verfolgen wir parallel 1. eine „Top down“-Strategie sowie 2. eine „Bottom up“-Strategie:

1. Wir möchten mit dem Deutschen Studierendenwerk (DSW), als stellvertretendem Dachverband der 57 Studenten- und Studierendenwerke, in einen Dialog treten, um über eine Weiterentwicklung der Hochschulgastronomie hin zu einer flächendeckenden klimafreundlichen und nachhaltigen Mensalandschaft in Deutschland zu sprechen.
2. Parallel dazu möchten wir auf möglichst viele Initiativen, Gruppen & Studierendenvertretungen auf allen Ebene zugehen, um Öffentlichkeit für unsere Ideen und Forderungen zu schaffen, die Forderungen in ihrem Plenum oder auf ihrer Versammlung abstimmen zu lassen und damit zu erreichen, dass sich daraus heraus eine Gruppe von Menschen bildet, die lokal mit dem Studierendenwerk in Kontakt tritt und die lokal angepasste Umsetzungen der Mensarevolution an dem Ort diskutiert, wo sie Realität werden.

---

<sup>1</sup> [https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg3/downloads/report/IPCC\\_AR6\\_WGIII\\_Full\\_Report.pdf](https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg3/downloads/report/IPCC_AR6_WGIII_Full_Report.pdf)

Das DSW hat mit seinen nachhaltigen Einkaufsrichtlinien<sup>2</sup>, die sich auch in den Qualitätsleitlinien wiederfinden, schon einen (nicht verpflichtenden) Leitfaden für Nachhaltigkeit beschlossen. Um die Hochschulgastronomie nachhaltig zu transformieren, bedarf es jedoch einer breiten und konsequenten Umsetzung von Maßnahmen durch alle Studierendenwerke. Mit dem vorliegenden Forderungskatalog wollen wir die vielen Leuchtturmprojekte in der deutschlandweiten Mensalandschaft hervorheben, die gezeigt haben, wie Mensen hin zu mehr ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit transformiert werden können. Im Folgenden verweisen wir auf zukunftsweisende Projekte, da sie als wichtige Orientierungsmarken und *Good-Practice*-Beispiele für die flächendeckende Umsetzung dienen.

Auf lokaler Ebene zeigt sich bei vielen Studierendenwerken ein starker Wille, Veränderungen anzugehen, doch oft fehlt der entsprechende Rahmen und personelle Kapazitäten, um sich dem Thema intensiver anzunehmen. So wird vielerorts immer am gleichen Punkt angefangen. An dieser Stelle können zentrale Richtlinien und eine gute Vernetzung helfen, um voneinander zu lernen.

Angesichts der oben angeführten Erwägungen fordern wir eine flächendeckende Umsetzung zum Großteil bereits erprobter Nachhaltigkeitsstrategien von den Betreibenden der Mensen, Cafeterien und Cafés aller Hochschulen und Universitäten in Deutschland.



Abbildung 1: MENSArevolution-Treffen 2022 in Berlin

<sup>2</sup> <https://www.studentenwerke.de/de/content/nachhaltige-einkaufsrichtlinien>

Die MENSArevolution arbeitet aktuell in einem Kernteam, das aus Vertretenden von fünf Initiativen besteht, die sich an ihren jeweiligen Hochschulen für die sozial-ökologische Transformation einsetzen. In den letzten Monaten sind dabei durch die Arbeitsgruppe die Forderungen des vorliegenden Katalogs erarbeitet worden.

Dabei ist die MENSArevolution keine radikal neue Idee – die MENSArevolution hat längst begonnen! An so vielen Mensen sehen wir bereits einen Trend zu nachhaltiger Entwicklung und deutlichen Veränderungswillen. Angetrieben durch studentisches Engagement sowie durch die Betreibenden und Angestellten in den Mensen werden immer neue Konzepte und Maßnahmen entwickelt, sei es im Bereich des Speiseangebots, der ökologischen Transparenz oder in der Ausgestaltung der Mensa als Begegnungs- und Lernort.

Eine repräsentative Studie von Greenpeace und der Leuphana-Universität Lüneburg ("Nachhaltigkeitsbarometer – was bewegt die Jugend?") kommt zu dem Ergebnis, dass **68 Prozent der Jugendlichen** im Alter von 15 bis 24 Jahren ein **starkes Bewusstsein für Umweltprobleme und Nachhaltigkeitsfragen** haben.<sup>3</sup>

Dies gilt insbesondere für Studierende, die sich vielfach an ihrer Hochschule und darüber hinaus für Nachhaltigkeit und Klimaschutz einbringen.

Es ist an uns Allen, die Mensalandschaft insgesamt, mit Blick auf die Herausforderungen der Zeit (Klimakrise, Ernährungskrise, Artensterben, Bodenverlust, etc.) sozial-ökologisch umzugestalten. Wir sehen die Mensa als wundervollen und zentralen Ort im Studium, wo gesellschaftliches Engagement und politisches Interesse entstehen und zukunftsfähige Werte gelebt und diskutiert werden.

**Folgende Studierendenvertretungen unterstützen bisher unsere Forderungen:**

1. AStA HAW Hamburg
2. AStA MH Hannover
3. AStA Universität Bonn
4. AStA Universität Hamburg
5. AStA Universität Münster
6. AStA und Referat Umwelt TU München
7. StuPa HAW Hamburg
8. StuPa HU Berlin
9. StuPa Uni Bonn
10. StuRa TU Dresden
11. StuRa Hochschule Zittau-Görlitz
12. StuRa Uni Leipzig
13. StuRa TU Chemnitz

---

<sup>3</sup> <https://www.presseportal.de/pm/6343/2341568>



**Folgende Landesstudierendenvertretungen unterstützen bereits unsere Forderungen:**

1. freier Zusammenschluss von student\*innenschaften (fzs)
2. Konferenz Sächsischer Studierendenschaften (KSS)
3. Landesstudierendenvertretung Baden-Württemberg (LAK Ba-Wü)

**Weiterhin unterstützen folgende Gruppen, Vereine und Institutionen unsere Forderungen:**

1. AG Nachhaltige Uni Leipzig
2. Albert Schweizer Stiftung
3. Campus for Future Stuttgart
4. Green Office der Uni Hamburg
5. Hochdruck
6. Mensa von morgen der HfG Offenbach
7. Nachhaltigkeitsbüro HU Berlin
8. NAHhaft e.V.
9. NATU Chemnitz
10. netzwerk n
11. Students for Future Hamburg
12. Students for Future Bremen
13. Students for Future Chemnitz
14. TU-Umweltinitiative Dresden + AG Mensa



# Forderungen kompakt



## 1. Klimaschutz

1.1 Wir fordern, dass die Speiseplangestaltung aller Studierendenwerke bis 2025 den Empfehlungen der Planetary Health Diet folgt. Vegane Gerichte sollten zukünftig der Normalfall sein und fleischhaltige Gerichte nur noch gelegentlich angeboten werden.

1.2 Wir fordern, dass die klimafreundlicheren Gerichte durch ihren geringeren ökologischen Einfluss auf Klima und Umwelt die preisgünstigere Option darstellen.

1.3 Wir fordern mehr Regionalität und Saisonalität bei Zutaten und Produkten.

1.4 Wir fordern die Verwendung von besonders klimaschädlichen Lebensmitteln, wie Rindfleisch und Butter, aus dem Speiseplanangebot zu streichen.

1.5 Wir fordern klimafreundliche Cafeterien bis 2025 auf jedem Campus.

1.6 Wir fordern bis 2025 eine klimaneutrale und nachhaltig produzierende Mensa mit Fokus auf Vermeidung anstelle von Kompensation von Emissionen.

1.7 Wir fordern eine verstärkte Kommunikation für eine nachhaltige Mensa.

## 2. Tier- und Umweltschutz

2.1 Wir fordern die Verwendung von Lebensmitteln, Getränken und Kaffees aus ökologischer Landwirtschaft.

2.2 Wir fordern, dass tierische Produkte aus höchsten Haltungsstufen stammen.

2.3 Wir fordern, dass das Fischangebot den Empfehlungen des WWF-Fischratgebers entspricht und keine gefährdeten Fischarten angeboten werden.



### **3. Mensa für Alle**

3.1 Wir fordern klimafreundliche Mensagerichte, die mit geringem Einkommen vereinbar sind. Dazu sollte in jeder Mensa ein täglich wechselndes, veganes & klimafreundliches Gericht als preiswertes Sozialessehn angeboten werden.

3.2 Wir fordern die bevorzugte Verwendung fair produzierter Lebensmittel und Getränke.

3.3 Wir fordern niedrighschwellige Beteiligungs- und Feedbackformate zu Essensauswahl, preislicher Gestaltung und damit einhergehendem Besuchs-/Konsumverhalten, sowie aktive Befragungen von Besuchenden zu Nachhaltigkeit in der Mensa.

3.4 Wir fordern die Öffnung der Mensaräume über die Essensausgabe hinaus, um diese Flächen und Räume sinnvoll als (studentischen) Aufenthalts- & Arbeitsraum zu nutzen.

### **4. Abfallvermeidung**

4.1 Wir fordern ein stärkeres Engagement gegen Essensverschwendung.

4.2 Wir fordern ein stärkeres Engagement für die Müllvermeidung.

4.3 Wir fordern konsequente Mülltrennung.

### **5. Transparenz**

5.1 Wir fordern, Treibhausgase (CO<sub>2</sub>, CH<sub>4</sub>, N<sub>2</sub>O) in der Hochschulgastronomie vollständig zu bilanzieren und transparent darzustellen.

5.2 Wir fordern die transparente Veröffentlichung der Durchschnittspreise und deren zeitliche Entwicklung sowie die Anteile der Gerichtskategorien vegan/vegetarisch/omnivor an Gesamtangebot und -nachfrage.

# 1 Klimaschutz



Auch dieser Sommer hat wieder gezeigt, wie weit fortgeschritten die Klimakrise ist und dass die Folgen des Klimawandels weltweit zunehmen. Die durch Menschen verursachte globale Erwärmung wirkt sich auf alle Bereiche des Lebens aus.

In Europa führte die anhaltende Hitze und Dürre zu verheerenden Waldbränden und Ernteausschlägen.<sup>4</sup> Insbesondere die Landwirtschaft ist von den Folgen des Klimawandels betroffen, aber gleichzeitig auch selbst eine treibende Kraft dessen.

Der ernährungsbedingte Anteil an den deutschen Emissionen liegt dabei mit 15% bei ca. 1,7 t CO<sub>2</sub><sub>eq</sub> pro Kopf.<sup>5</sup> Beim Umstieg auf vegane Ernährung ließe sich dieser Anteil um bis zu 52% reduzieren.<sup>6</sup> Eine pflanzenbasierte Ernährung kann folglich einen signifikanten Beitrag zur Reduzierung der Treibhausgasemissionen beitragen. Zudem beansprucht die Lebensmittelproduktion wertvolle Ressourcen wie Boden & Wasser.<sup>7</sup>

Im Bericht „*Emissions Gap Report 2023: Broken Record*“ der UNEP (Umweltprogramm der Vereinten Nationen), wurde festgestellt, dass es ehrgeizigere Maßnahmen braucht, um die Ziele des Pariser Klimaschutzabkommens zu erreichen, da bisher kaum Emissionen reduziert worden sind.<sup>8</sup> Dies zeigt, dass sofortiges und ambitioniertes Handeln erforderlich ist. Vor dem Hintergrund der Dringlichkeit widmen wir das erste Kapitel des Katalogs ausführlich dem Klimaschutz und der Frage, wie dieser flächendeckend an den Studierendenwerken implementiert werden kann.

---

<sup>4</sup> <https://de.statista.com/themen/10571/hitze-und-duerre-in-europa/#topicOverview>

<sup>5</sup> [https://www.umweltbundesamt.de/themen/landwirtschaft/landwirtschaft-umweltfreundlich-gestalten/fragen-antworten-zu-tierhaltung-ernaehrung#Frage2\\_1](https://www.umweltbundesamt.de/themen/landwirtschaft/landwirtschaft-umweltfreundlich-gestalten/fragen-antworten-zu-tierhaltung-ernaehrung#Frage2_1)

<sup>6</sup> [https://www.umweltbundesamt.de/themen/landwirtschaft/landwirtschaft-umweltfreundlich-gestalten/fragen-antworten-zu-tierhaltung-ernaehrung#Frage2\\_3](https://www.umweltbundesamt.de/themen/landwirtschaft/landwirtschaft-umweltfreundlich-gestalten/fragen-antworten-zu-tierhaltung-ernaehrung#Frage2_3)

<sup>7</sup> <https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/klimaschutz/landwirtschaft-und-klimaschutz.html#:~:text=Aussto%C3%9F%20von%20Treibhausgasen%20in%20Deutschland%20nach%20Sektoren%20gem%C3%A4%C3%9F,Mio.%206%20Abfall%20und%20sonstige%20Emissionen%3A%204%20Mio>

<sup>8</sup> <https://www.unep.org/resources/emissions-gap-report-2023>

## 1.1 Wir fordern, dass die Speiseplangestaltung aller Studierendenwerke bis 2025 den Empfehlungen der Planetary Health Diet folgt. Vegane Gerichte sollten zukünftig der Normalfall sein und fleischhaltige Gerichte nur noch gelegentlich angeboten werden.

### Hintergrund:

Um alle Menschen dieser Erde bis zum Jahr 2050 nachhaltig und gesund zu ernähren, ist eine grundlegende Veränderung unserer Landwirtschaft und Ernährungsweise nötig. Das zeigt ein im Januar 2019 veröffentlichter Report der EAT-Lancet-Kommission<sup>9</sup>. Der Kommission gehören 37 Wissenschaftler\*innen aus unterschiedlichen Disziplinen und 16 Ländern an, darunter Klimaforschende und Ernährungswissenschaftler\*innen. Das Ziel der Forschenden war es, eine wissenschaftliche Grundlage für einen Wandel des globalen Ernährungssystems zu schaffen. Das Ergebnis ist die „Planetary Health Diet“, ein Speiseplan, der die Gesundheit des Menschen und des Planeten gleichermaßen schützen könnte. Perfekt für Flexitarier\*innen, da der Konsum von Obst und Gemüse, Hülsenfrüchten und Nüssen global gesehen ungefähr verdoppelt, der Verzehr von Fleisch und Zucker dagegen halbiert werden müsste, um die planetaren Grenzen nicht zu überschreiten. Real ist jedoch weiterhin ein gegenteiliger Trend zu beobachten.<sup>10</sup> Neben der veränderten Ernährungsweise müsste die Lebensmittelproduktion verbessert und Lebensmittelabfälle stark reduziert werden.<sup>11</sup>

Mit der veränderten Ernährung muss auch die gängige Einstellung revidiert werden, nach der zu einem „vollwertigen“ Gericht Fleisch- und Milchprodukte gehören. Weder ist Fleisch für eine vollwertige Ernährung notwendig, noch ist ein Gericht ohne Fleisch unvollständig oder minderwertig. Vielmehr sollten Fleischgerichte, wie oft formuliert, wieder den Status eines „Sonntagsbratens“ erhalten, also nur gelegentlich angeboten werden. Die Planetary Health Diet zeigt auf, dass wir im Vergleich zur aktuell durchschnittlichen Ernährung viel mehr Hülsenfrüchte (Bohnen, Linsen, Erbsen), Vollkorngetreide-Produkte sowie Gemüse konsumieren sollten. Fleisch darf nach



Abbildung 3: Planetary Health Diet, Quelle: Summary Report EAT-Lancet Kommission (2019)

<sup>9</sup> <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/the-planetary-health-diet-and-you/>

<sup>10</sup> [https://www.destatis.de/DE/Themen/Laender-Regionen/Internationales/Thema/landwirtschaft-fischerei/tierhaltung-fleischkonsum/\\_inhalt.html](https://www.destatis.de/DE/Themen/Laender-Regionen/Internationales/Thema/landwirtschaft-fischerei/tierhaltung-fleischkonsum/_inhalt.html)

<sup>11</sup> <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/planetary-health-diet/>

Empfehlungen der Planetary Health Diet nach wie vor Bestandteil des Speiseplans sein, jedoch nur in geringen Mengen; siehe hierzu die Empfehlungen der EAT-Lancet-Kommission speziell für Kantinen: „EAT-Lancet Commission Brief for Food Service Professionals“<sup>12</sup>.

Eine ausgewogene vegane Ernährung (mit vielen Hülsenfrüchten, Vollkorn-Getreide, Gemüse und gesunden Fettsäuren) erfüllt ebenfalls die Empfehlungen der Planetary Health Diet und verursacht durchschnittlich im Vergleich zu einer omnivoren oder vegetarischen Ernährung deutlich geringere Treibhausgasemissionen (s. Abbildung 3). Es ist deshalb wichtig, dass in den Mensen ein vielfältiges Angebot an veganen Gerichten angeboten wird, die klimafreundlich sind und eine ausgewogene, gesunde Ernährung ermöglichen.

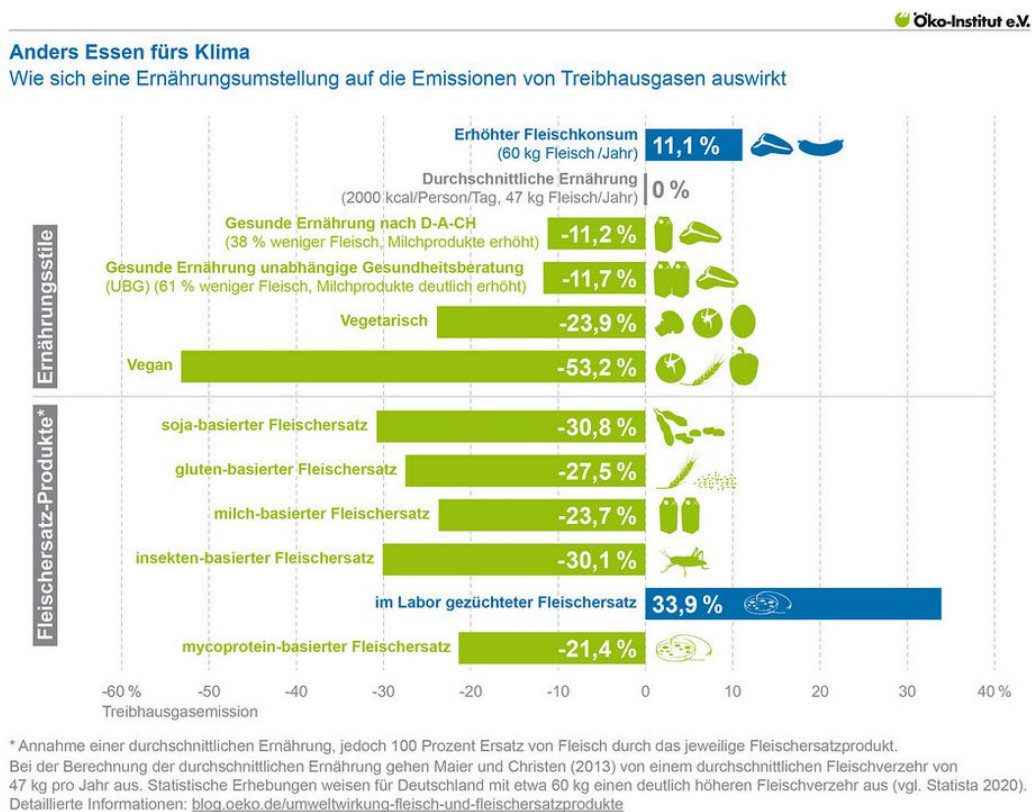


Abbildung 4: Vergleich verschiedene Ernährungsweisen, Quelle: Öko-Institut e.V. (2020)

<sup>12</sup> <https://eatforum.org/lancet-commission/food-service-professionals/>

## Good Practice:

Die **Berliner #Mensarevolution** forderte im März 2021 in einem Gespräch mit den Verantwortlichen des Studierendenwerks Berlin gemeinsam mit einem breiten gesellschaftlichen Bündnis die Umsetzung der Planetary Health Diet. Das Studierendenwerk reagierte und machte im August 2021 durch die Ankündigung einer konsequenten Neugestaltung des Speiseplans in der bundesweiten<sup>13</sup> und internationalen Presse<sup>14</sup> von sich reden. Seit dem Wintersemester 2021 setzt sich der Speiseplan nun zu 28% aus vegetarischen, zu 68% aus veganen und jeweils nur noch zu 2% aus Fisch- und Fleisch-Gerichten zusammen. Hierbei orientierte sich das Studierendenwerk Berlin an einer WWF-Studie<sup>15</sup>, die ähnlich zur Planetary Health Diet ein Szenario für eine ressourcenschonende Ernährung mit Hinblick auf die wachsende Weltbevölkerung und die zur Verfügung stehende Ackerfläche für das Jahr 2050 auswertete.<sup>16</sup>

„Im **Rahmen der jährlichen Mensatagung** 2022 in Bochum zeichnete die Ernährungsorganisation ProVeg erstmals sieben Studenten- und Studierendenwerke aus ganz Deutschland als **zukunftsweisende Planetary-Health-Mensen** aus. Ausgezeichnet wurden neben Schleswig-Holstein die Mensastandorte Erlangen-Nürnberg, Frankfurt (Oder), Göttingen, Mannheim, Osnabrück und Potsdam. Sie überzeugten durch ein ebenso abwechslungsreiches wie gesundes, preiswertes und klimafreundliches veganes Angebot.“<sup>17</sup> Auch 2023 wurden von den 14 Studierendenwerken, die sich für die Auszeichnung beworben hatten, 5 ausgewählt: Berlin, Darmstadt, Gießen, Heidelberg sowie erneut Schleswig-Holstein.<sup>18</sup>

---

<sup>13</sup> <https://www.zeit.de/news/2021-08/28/klimaschutz-vegan-essen-bahnfahren-und-strom-sparen>

<sup>14</sup> <https://www.theguardian.com/world/2021/aug/31/berlins-university-canteens-go-almost-meat-free-as-students-prioritise-climate>

<sup>15</sup> <https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Infografik-dein-Essen-von-morgen.pdf>

<sup>16</sup> [https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Studie\\_Das\\_grosse\\_Fressen\\_Zusammenfassung.pdf](https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Studie_Das_grosse_Fressen_Zusammenfassung.pdf)

<sup>17</sup> <https://studentenwerk.sh/de/hochschulgastronomie-des-studentenwerks-sh-gewinnt-nachhaltigkeitspreis>

<sup>18</sup> <https://proveg.com/de/blog/planetary-health-mensa-2023/>

## 1.2 Wir fordern, dass die klimafreundlicheren Gerichte durch ihren geringeren ökologischen Einfluss auf Klima und Umwelt die preisgünstigere Alternative darstellen.

### Hintergrund:

Die Preise für Gerichte spiegeln nicht die wahren Kosten wider, da es zahlreiche „versteckte“, sog. externe Kosten gibt. Die Lebensmittelproduktion sorgt für Gesundheitskosten (Stickoxide, Feinstaub und Treibhausgase) und ökologische Schäden durch Bodenerosion, Überdüngung von natürlichen Lebensräumen, Lebensmittelabfällen, Antibiotikaresistenzen oder Lebensmittelimporte aus wasserarmen Gebieten, die wir indirekt über Steuern, Abgaben oder Krankenkassenbeiträge bezahlen.<sup>19</sup> Hier ist vor allem die Politik gefragt, gesundheits- und umweltschädliche Subventionen in der Lebensmittelproduktion abzuschaffen. Hierzu zählt u.a. der aktuell existierende mehrwertsteuerliche Nachteil für zahlreiche pflanzliche Lebensmittel, wie bspw. der Vergleich von Pflanzendrinks (19 % MwSt.) und Kuhmilch (7 % MwSt.) zeigt.

Die versteckten Kosten sind insb. bei tierischen Lebensmitteln sehr hoch. Fleischhaltige Produkte, egal ob aus konventioneller oder ökologischer Landwirtschaft, sorgen für externe Klimakosten von 2,41 €/kg, konventionelle Milchprodukte für 0,24 €/kg. Die externen Klimakosten von pflanzlichen Produkten aus konventioneller Landwirtschaft liegen bei 0,04 €/kg, aus ökologischer Landwirtschaft sogar nur bei 0,02 €/kg.<sup>20</sup> Hierbei sind „nur“ klimabedingte Folgekosten berücksichtigt. Weitere externe Kosten, bspw. durch Biodiversitätsverlust, Wasserverbrauch, etc. sind noch nicht einberechnet.

Die Studierendenwerke sollten das Wissen über die großen Unterschiede bei den externen Kosten in ihrer Speiseplangestaltung berücksichtigen und entsprechend vor allem rein pflanzliche Gerichte anbieten, bei denen die externen Kosten deutlich niedriger ausfallen.

### Good Practice:

In den Mensen des Studierendenwerks Stuttgart gibt es täglich einen sogenannten veganen „Preisrenner“, der immer das günstigste Hauptgericht darstellt. Bei diesem veganen Hauptgericht handelt es sich meistens auch zugleich um das klimafreundlichste Gericht. Neben der Klimafreundlichkeit sprechen noch weitere Gründe für das Anbieten eines „vegane Preisrenners“, wie das Studierendenwerk Stuttgart auf ihrer Website selbst schreibt: „Vegan deshalb, weil wir möglichst viele Bedürfnisse unserer Gäste erfüllen wollen. Das Gericht spricht neben Veganer\*innen, Vegetarier\*innen oder Flexitarier\*innen auch Personen an, die aus ethischen bzw. religiösen Aspekten oder aufgrund von Allergien bewusst auf Tierprodukte verzichten.“<sup>21 22</sup>

<sup>19</sup> <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/grundlagen/true-cost-wahre-kosten/>

<sup>20</sup> <https://www.nature.com/articles/s41467-020-19474-6>

<sup>21</sup> <https://www.studierendenwerk-stuttgart.de/ueber-uns/aktuelles/nachricht/neue-menuestruktur>



## 1.3 Wir fordern mehr Regionalität und Saisonalität bei Zutaten und Produkten.

### Hintergrund:

Welche Rolle der Transport von Lebensmitteln von ihren Erzeugungsorten zu den Konsumierenden für die Ökobilanz des Nahrungsmittelbereichs spielt, ist in Studien verschieden bewertet worden. Einer neueren Studie eines Teams an der University of Sydney zufolge ist die Rolle des Transports größer als bisher gedacht: Betrachtet man die gesamte vorgelagerte Lebensmittelversorgungskette, so entsprechen die **globalen Lebensmittelkilometer etwa 3 Gt CO<sub>2</sub>-Äquivalenten (3,5 - 7,5 Mal höher als zuvor geschätzt)**, was darauf hindeuten würde, dass der Transport für bis zu **19 % der Gesamtemissionen des Lebensmittelsystems** verantwortlich ist (die restlichen Emissionen ergeben sich aus der Produktion und Landnutzungsänderungen).<sup>23</sup> Die Studie kommt deshalb zu dem Ergebnis, dass eine Umstellung auf pflanzliche Lebensmittel mit mehr lokal produzierten Produkten einhergehen muss.

### FOOD TRANSPORT AND PRODUCTION EMISSIONS

In 2017, the emissions from transporting food products and ingredients totalled 3 gigatonnes of carbon dioxide equivalents, which exceeds the transport emissions for commodities such as mining and manufacturing.

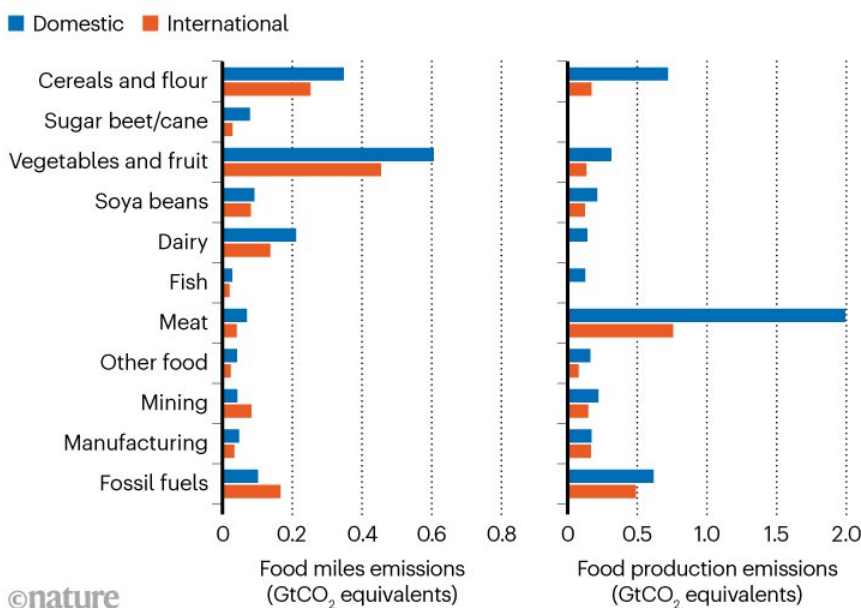


Abbildung 4: Emissionen von Lebensmitteltransport und -produktion, Quelle: Nature

22

Weitere Good-Practice-Beispiele finden sich in Forderung 3.1.

<sup>23</sup> <https://www.nature.com/articles/s43016-022-00531-w> (Grafik: [https://media.nature.com/lw767/magazine-assets/d41586-022-01766-0/d41586-022-01766-0\\_23218290.png?as=webp](https://media.nature.com/lw767/magazine-assets/d41586-022-01766-0/d41586-022-01766-0_23218290.png?as=webp))

Beim Bezug von regionalem Obst und Gemüse darf jedoch die Saisonalität nicht außer Acht gelassen werden. Ein Beispiel: Tomaten aus regionalem Anbau sind nicht zwangsläufig klimafreundlicher als Tomaten aus Spanien. Tomaten, die regional im Treibhaus angebaut wurden, haben mit 9.300 g CO<sub>2eq</sub>/kg (konventionell) bzw. 9.200 g CO<sub>2eq</sub>/kg (bio) einen deutlich größeren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck als Freilandtomaten aus Spanien (600 g CO<sub>2eq</sub>/kg). Am besten schneiden Tomaten ab, bei denen alle die drei Kriterien ökologischer, saisonaler und regionaler Anbau erfüllt sind: 35 g CO<sub>2eq</sub>/kg.<sup>24</sup>

### Good Practice:

Das **Leipziger Studierendenwerk setzt bei der Lebensmittelauswahl auf Regionalität und Saisonalität**. Zahlreiche Getränke werden bei ortsansässigen Produzierenden, z.B. Lichtenauer-Produkte aus der Nähe von Chemnitz, Lipz-Schorlen aus Leipzig, Kolle-Getränke der zickzack GmbH aus Dresden und Vita Cola aus Thüringen bezogen. Des Weiteren werden als Snacks Schoko- und Proteinriegel des Leipziger Unternehmens Nucao angeboten. Tempeh und Seitan-Produkte stammen aus Manufakturen in Leipzig. Zudem wird das Geschirr fast ausschließlich von einer Thüringer Manufaktur hergestellt.<sup>25</sup>

---

<sup>24</sup> <https://www.nachhaltiger-warenkorb.de/themen/bio-aus-uebersee-pruefen/>

<sup>25</sup> <https://studentenwerk-leipzig.de/mensen-cafeterien/nachhaltigkeit-mensen-und-cafeterien>

## 1.4 Wir fordern die Verwendung von besonders klimaschädlichen Lebensmitteln, wie Rindfleisch und Butter, aus dem Speiseplanangebot zu streichen.

### Hintergrund:

Rindfleisch und Butter sind äußerst treibhausgasintensive Lebensmittel. Pro Kilogramm Rindfleisch entstehen bei der Produktion 13,3 kg CO<sub>2</sub>-Äquivalente. Pro Kilogramm Butter sind es sogar fast 23,8 kg<sup>26</sup>. Diese zwei Lebensmittel gehören damit zu den klimaschädlichsten Lebensmitteln und sollten daher nicht mehr Bestandteil von Gerichten sein.

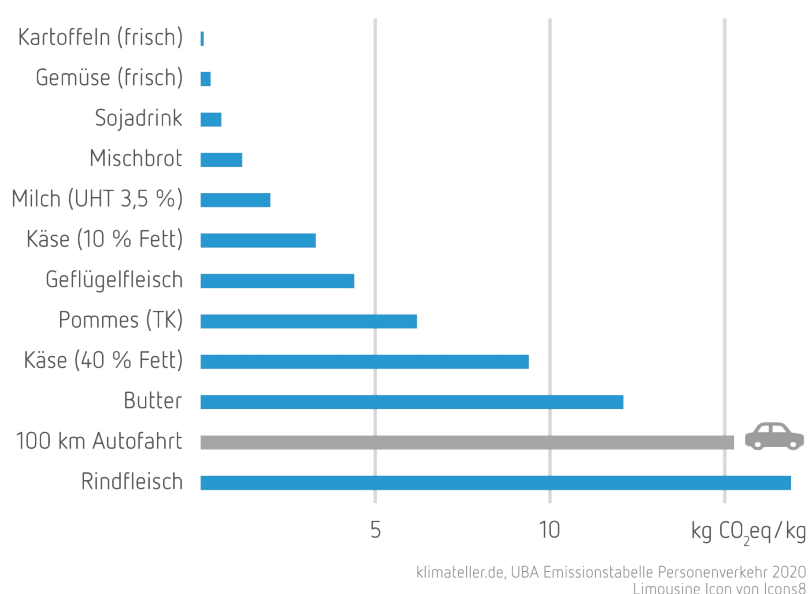


Abbildung 5: Auswahl Lebensmittel mit besonders hohen Treibhausgasemissionen, Quelle: [klimateiler.de/essen-klima](https://klimateiler.de/essen-klima)

### Good Practice:

Die **Universität Goldsmiths in London** hat sich 2019 dazu entschieden, das besonders treibhausgasintensive Rindfleisch vom Speiseplan in den Mensen zu streichen.<sup>27</sup>

Das Studierendenwerk Ost-Niedersachsen verzichtet aufgrund der hohen Emissionen gänzlich auf Butter und Fleisch in ihrer „Klimaessen“-Reihe.<sup>28</sup>

Ein ähnliches Konzept hat auch das Studierendenwerk Hamburg mit ihrem „Klimateiler“, bei dem ebenfalls auf Fleisch und Milchprodukte mit einem Fettgehalt von über 15% verzichtet werden.<sup>29</sup>

<sup>26</sup> <https://www.oeko.de/oekodoc/328/2007-011-de.pdf>

<sup>27</sup> <https://www.spiegel.de/lebenundlernen/uni/london-uni-will-auf-rindfleisch-verzichten-fuers-klima-a-1281838.html>

<sup>28</sup> <https://stw-on.de/en/wolfenb%C3%BCtel/dining/nachhaltigkeit-3> (Reiter Klimaessen-FAQs)

<sup>29</sup> <https://www.stwhh.de/gastronomie/nachhaltigkeit-und-gesundheit>

## 1.5 Wir fordern klimafreundliche Cafeterien bis 2025 auf jedem Campus.

- In den Cafeterien sollten pflanzliche Kuhmilchalternativen der neue Standard werden. Kuhmilch sollte, wenn überhaupt, nur als Alternative angeboten werden.
- Im Speiseangebot sollten die Cafeterien insbesondere das vegane Angebot verbessern, d.h. vegane belegte Brötchen, Snacks und Desserts anbieten.

### Hintergrund:

Wie in den vorgehenden Forderungen bereits dargelegt, sollten die Studierendenwerke in ihrem Verpflegungsangebot mehr Wert auf die Klimafreundlichkeit von Produkten legen. In den Cafeterien geht dies am einfachsten durch ein vielfältiges Angebot an pflanzlichen Produkten, die i.d.R. deutlich klimafreundlicher als Produkte aus tierischen Erzeugnissen sind. Cafeterien können außerdem in ihrem Getränkeangebot Verbesserungen vornehmen, in dem bspw. regionale Getränkeherstellende bevorzugt werden.

Aufgrund der Verschränkung der Nachhaltigkeitsdimensionen sollte im Verpflegungsangebot auch besonderer Wert auf soziale Aspekte gelegt werden (siehe hierzu Forderung 3.2).

### Good Practice:

In zwei der Cafeterien des **Studentenwerks Niederbayern/Oberpfalz in Regensburg und Passau** wird über das Unternehmen "Slokoffie" **fairer und biologisch produzierter Kaffee per Segelschiff** bezogen, wodurch 90 % weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen im Vergleich zu herkömmlichen Kaffeetransporten erzeugt werden.<sup>30</sup>

In Stuttgart<sup>31</sup> stehen an allen Kaffeeautomaten Pflanzendrinks zur Verfügung. In Leipzig<sup>32</sup> gibt es in der Mensa und Cafeteria am Medizincampus zusätzlich einen Vollautomat für Heißgetränkesspezialitäten, der nur noch mit Hafermilch betrieben wird.

Seit 2017 gibt es vom Studierendenwerk Leipzig eine eigene vegane Backstube. Diese arbeitet seit 2023 an einem neuen Standort, da dort die Produktionsmenge erhöht werden kann.<sup>33</sup>

<sup>30</sup> <https://stwno.de/de/gastronomie/nachhaltigkeit-im-studentenwerk/slokoffie>

<sup>31</sup> <https://www.studierendenwerk-stuttgart.de/essen/infos-zum-essen>

<sup>32</sup> <https://www.studentenwerk-leipzig.de/news/kaffeeautomat-mit-haferdrink-jetzt-der-mensa-am-medizincampus>

<sup>33</sup> <https://www.leipziginfo.de/aktuelles/artikel/neue-vegane-backstube-beim-studentenwerk-leipzig/>

## 1.6 Wir fordern bis 2025 eine klimaneutrale und nachhaltig produzierende Mensa mit Fokus auf Vermeidung anstelle von Kompensation von Emissionen.

- Dabei fordern wir auch die Erstellung eines Umweltberichts nach EMAS-Standard DIN ISO 14001
- Wechsel zu einem Ökostrom-Anbietenden (Kriterium: Investiert in den Ausbau von erneuerbaren Energien)
- Verfassung eines Positionspapiers durch die Betreibenden der Mensen zu erneuerbaren Energien und Grünstrom, das sich an die jeweiligen Liegenschaftseignenden richtet

### Hintergrund:

„Die 83. ordentliche Mitgliederversammlung des Deutschen Studentenwerks (DSW) beschließt: Das DSW setzt sich auch in Zukunft für mehr Klimabewusstsein in den Mensen und Cafeterien an Universitäten und Hochschulen ein.“<sup>34</sup>

Einige Mensen von Studierendenwerke besitzen eine EMAS-Zertifizierung (Eco-Management and Audit Scheme), die einen Einstieg ins Nachhaltigkeitsmanagement ermöglicht:

„Um betrieblichen Umweltschutz wirksam zu betreiben, muss ein Unternehmen die Verbräuche und die Umweltauswirkungen des eigenen Geschäftsfelds genau kennen. EMAS-geprüfte Unternehmen erfassen und analysieren ihre Daten zu Energieverbrauch und Emissionen systematisch und können daraus weitere Maßnahmen und Prozesse zur Steigerung der Energieeffizienz ableiten. Damit ist ein erster, wichtiger Grundstein auf dem Weg zur Klimaneutralität gelegt.“<sup>35</sup>

### Good Practice:

2010 wurde die **BTU als erste Universität in Berlin und Brandenburg in das EMAS-Register** eingetragen. Im Jahr 2016 fand eine Übertragung des Umweltmanagementsystems auf den Campus Sachsendorf und im Jahr 2017 auf den Campus Senftenberg statt, sodass nun alle Standorte der Universität Teil des EMAS-zertifizierten Umweltmanagementsystems sind.<sup>36</sup>

Das Studierendenwerk Mannheim ist als erstes deutsches Studierendenwerk klimaneutral.<sup>37</sup>

<sup>34</sup> <https://www.studentenwerke.de/de/content/klimabewusste-mensa>

<sup>35</sup> <https://www.emas.de/vorteile>

<sup>36</sup> <https://www.b-tu.de/unileben/gesundheitsmanagement/veranstaltungen/ansicht/19179-default-0b64db2859-2#>

<sup>37</sup> [https://www.stw-ma.de/studierendenwerk\\_erreicht\\_klimaneutralit%C3%A4t.html](https://www.stw-ma.de/studierendenwerk_erreicht_klimaneutralit%C3%A4t.html)

„Die zwölf Studierendenwerke in Nordrhein-Westfalen haben sich im Sommer 2022 in einem Grundsatzbeschluss zu den klimapolitischen Zielen des Landes NRW zum nachhaltigen Wirtschaften bekannt. Das ambitionierte Ziel der Studierendenwerke lautet: Bis 2030 wollen wir klimaneutral werden!“<sup>38</sup>

Seit dem Jahreswechsel werden alle Einrichtungen des **Studierendenwerks Münster mit Ökostrom** versorgt. Dies betrifft vor allem die 5 Mensen, 7 Bistros und 2 Cafés, die 3 Kindertagesstätten sowie 10 Wohnheime mit insgesamt 4026 Plätzen.<sup>39</sup>

Das **Studierendenwerk Hamburg** hat sämtliche Abläufe in der Mensa analysieren lassen, mit dem Ergebnis, **beachtliche Ressourceneinsparungen** erzielen zu können<sup>40</sup>:

- Neue Spül- und Fördertechnik → Einsparung von 380 m<sup>3</sup> Wasser, 80 MWh elek. Energie und 1 t Reinigungsmittel (entspricht ca. 46 t CO<sub>2</sub>)
- Ausstattung der Heiz- und Lüftungsanlagen mit ferngesteuerter Mess- und Regeltechnik → Energieeinsparung von 2,2 GWh jährlich (entspricht ca. 347 t CO<sub>2</sub>)

---

<sup>38</sup> <https://www.studierendenwerk-bonn.de/ueber-uns/presse/nachricht/es-gruent-so-gruen-vegan-vegetarischer-monat>

<sup>39</sup> <https://www.studentenwerke.de/de/content/studierendenwerk-m%C3%BCnster-jetzt-mit-1>

<sup>40</sup> <https://www.studentenwerke.de/de/content/ich-m%C3%B6chte-das-anfang-2023-starten>



## 1.7 Wir fordern eine **verstärkte Kommunikation** für eine **nachhaltige Mensa**.

- Dabei fordern wir verstärkte Kommunikation für eine nachhaltige Ernährungsweise, z.B. durch die Einführung von Green Nudges<sup>41</sup>,
- Kommunikation der Ressourcen- und Energieverbräuche (s. Forderung 5.1),
- Abgrenzungen von Greenwashing.

### Hintergrund:

Ein aktiver Beitrag der Mensabetreibenden zur Steigerung der Attraktivität klimaschonender Gerichte und einer nachhaltigen Ernährung hat gleichzeitig das Potential zur Erhöhung des generellen Bewusstseins der Besuchenden gegenüber dem Themenkomplex Nachhaltigkeit zu führen.

### Good Practice:

Das aktuelle DSW-Journal hat der Thematik "Nachhaltige Mensen" einen Schwerpunkt gewidmet und stellt hier **Leuchtturmprojekte (Berlin, Hamburg, Darmstadt & Bochum)** vor, die bereits verschiedene Nachhaltigkeitsmaßnahmen umgesetzt haben.<sup>42</sup>

Neben einigen anderen Studierendenwerken, schlüsselt auch das **Studierendenwerk Münster** seine Nachhaltigkeitsmaßnahmen auf der eigenen Webseite auf und sorgt mit einem Berichtswesen für Nachhaltigkeit für eine transparente Darstellung.<sup>43</sup>

Auch 2023 nahmen wieder 41 Studierendenwerke am Rennen um den Titel der vegan-freundlichsten Mensa teil, was ein hohes Interesse an der Kommunikation der diesbezüglichen Anstrengungen zeigt. Zudem organisieren zahllose Studierendenwerke Aktionswochen zum Thema vegan, bspw. zum jährlichen Weltvegantag am 1. November oder anlässlich des Veganuary.<sup>44</sup>

Im Mai 2023 fand in der Mensa Hofgarten in Bonn ein vegan-vegetarischer Aktionsmonat in Kooperation mit dem Projekt „NEiS – Nachhaltige Ernährung im Studienalltag“<sup>45</sup> statt. Nach der ersten Woche ließ sich bereits ein positives Zwischenfazit ziehen: Der Zuspruch der Besuchenden ist groß und die Verkaufszahlen sind gleich hoch geblieben. Bis 2025 sollen nun Schritt für Schritt alle in einem mehrstufigen Strategieprozess partizipativ erarbeiteten Maßnahmen umgesetzt werden.<sup>46</sup>

<sup>41</sup> <https://www.unep.org/explore-topics/education-environment/what-we-do/little-book-green-nudges>

<sup>42</sup> <https://www.studentenwerke.de/de/content/ich-m%C3%B6chte-das-anfang-2023-starten>

<sup>43</sup> <https://stw-muenster.de/essen-trinken/nachhaltigkeit/>

<sup>44</sup> <https://www.peta.de/veganleben/vegane-mensa/>

<sup>45</sup> <https://www.neis.nrw/>

<sup>46</sup> <https://www.studierendenwerk-bonn.de/ueber-uns/presse/nachricht/es-gruent-so-gruen-vegan-vegetarischer-monat>

# 2 Tier- und Umweltschutz



Eine nachhaltige Mensa bzw. Hochschulgastronomie muss auch Tier- und Umweltschutz in ihrem Angebot berücksichtigen. Ein wichtiger Aspekt ist hier der Einsatz von Produkten aus der ökologischen Landwirtschaft. Im Hinblick auf den Konsum tierischer Produkte und dem damit verbundenen Tierleid müssen mindestens die gesetzlich vorgeschriebenen Maximalstandards eingehalten und Empfehlungen von Expert\*innen beachtet werden. Die Verwendung größtenteils pflanzlicher Produkte geht immer mit einer Vermeidung von Tierleid einher. Der deutsche Ethikrat stellte ebenfalls fest, dass Reformen im Hinblick auf den Umgang mit Nutztieren nötig sind (mehr dazu in 2.2).

## 2.1 Wir fordern die Verwendung von Lebensmitteln, Getränken und Kaffee aus **ökologischer Landwirtschaft**.

### Hintergrund:

Studien zeigen, dass ökologische Landwirtschaft im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft eindeutige positive Effekte auf die Biodiversität, sowie beispielsweise auch auf die Bodenfruchtbarkeit und den Wasserschutz, hat.<sup>47</sup> Somit ist die bevorzugte Verwendung von bio-zertifizierten Lebensmitteln und somit auch die Unterstützung der ökologischen Landwirtschaft ein Beitrag bspw. gegen das Insektensterben. Im globalen Durchschnitt zeigen ökologisch bewirtschaftete Böden eine Erhöhung der Bodenkohlenstoffvorräte um ca. 3 bis 4 t CO<sub>2</sub>/ha im Vergleich zu konventionell bewirtschafteten Böden.<sup>48</sup>

### Good Practice:

Die erste Mensa mit zertifiziertem Bio-Angebot in der Hochschullandschaft in Deutschland wurde 2012 mit der „**BioMensa U-Boot**“ in Dresden eröffnet. Im Vorfeld wurde eine Umfrage durchgeführt: „Die Idee einer solchen Mensa befürworteten dort 80 % der Befragten, zwei Drittel wollten diese Mensa auch tatsächlich nutzen. Damit sah sich das **Studentenwerk Dresden** in seinem Vorhaben bestätigt, die Bio-Mensa an zentraler Stelle auf dem Campus am Fritz-Förster-Platz einzurichten.“<sup>49</sup> Die Mensa musste leider im Laufe der Coronazeit schließen und wurde als Nicht-Bio-Mensa wiedereröffnet.

<sup>47</sup> Sanders & Hess (2019): Thünen Report 65

<sup>48</sup> Gattinger et al. 2012 „Enhanced top soil carbon stocks under organic farming“

<sup>49</sup> <https://www.studentenwerk-dresden.de/wirueberuns/pressemitteilung-177.html>

## 2.2 Wir fordern, dass tierische Produkte aus höchsten Haltungsstufen stammen.

- Fleisch und Fisch sollten kein Standard sein. Wo diese sowie andere tierische Produkte wie tierische Milch, Käse oder Eier dennoch Verwendung finden, sollten sie von in den höchsten Haltungsstufen gehaltenen Tieren stammen.

**Hintergrund:** Der deutsche Ethikrat forderte 2020 erhebliche Reformen, um künftig Mindeststandards eines unter ethischen Gesichtspunkten akzeptablen Umgangs mit Nutztieren zu erreichen:

„Das Verhältnis von Mensch und (Nutz-)Tier ist durch eine Grundspannung gekennzeichnet: Das Wohlergehen und die Rechte von Tieren sind in den letzten Jahren in Deutschland zunehmend zum Thema öffentlicher Debatten geworden. Die gesellschaftliche Akzeptanz für viele Praktiken in der Nutztierhaltung sinkt. Das geltende Recht enthält zumindest vordergründig strenge Tierschutzvorgaben. Dennoch werden Nutztieren unter den gängigen Zucht-, Haltungs-, Schlacht- und Verwertungsbedingungen oft routinemäßig Schmerzen und Leid zugefügt. Reformbemühungen betreffen lediglich Teilaspekte und/oder verlaufen im Sande.“<sup>50</sup>

Im Ernährungsreport 2019 hielten es außerdem 70 % der Befragten für "sehr wichtig", dass Tiere artgerecht gehalten werden.<sup>51</sup>

### Good Practice:

Das **Studentenwerk Oldenburg** verarbeitet in seinen Mensen und Cafeterien seit 1997 Rind- und Schweinefleisch ausschließlich aus „artgerechter Tierhaltung“, orientiert an den Richtlinien des „Neuland“-Verbandes.<sup>52</sup>

---

<sup>50</sup> <https://www.ethikrat.org/mitteilungen/mitteilungen/2020/ethikrat-fordert-staerkere-achtung-des-tierwohls-in-der-nutztierhaltung/>

<sup>51</sup> [https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/\\_Texte/Ernaehrungsreport2019.html](https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/_Texte/Ernaehrungsreport2019.html)

<sup>52</sup> <https://www.studentenwerk-oldenburg.de/de/gastronomie/394-oekologische-grundsaeetze/204-artgerechte-tierhaltung.html>

## 2.3 Wir fordern, dass das Fischangebot den Empfehlungen des WWF-Fischratgebers entspricht und keine gefährdeten Fischarten angeboten werden.

### Hintergrund:

Laut dem WWF sind global 31 % der Fischbestände überfischt und 58 % der Bestände bis an die Grenzen befischt. Im Mittelmeer sind sogar 80 % der Fischbestände überfischt. Inzwischen stammt bereits jeder zweite Speisefisch aus Aquakulturen, die jedoch ebenfalls zu zahlreichen Umweltproblemen führen. „Oft werden für den Bau von Fischfarmen wertvolle Lebensräume zerstört und durch die intensive Fischzucht Gewässer mit Chemikalien, Antibiotika und Exkrementen verschmutzt. Konventionelle Aquakultur trägt zudem zur Überfischung der Weltmeere bei, da für die Zucht vieler Fische Futterfische benötigt werden.“<sup>53</sup> Aquakulturen sind somit keine wirkliche nachhaltige Alternative.

Der WWF-Fischratgeber bewertet in einem einfachen Ampelsystem die verschiedenen Fischarten nach dem Zustand der Fischbestände, den Umweltauswirkungen sowie dem Management von Fischereien und Aquakulturen weltweit.<sup>54</sup> Nur Fische aus der Kategorie „Gute Wahl“ (grün) sollten konsumiert werden.

Viele Studierendenwerke verlassen sich bislang ausschließlich auf die MSC-Zertifizierung bei ihrer Auswahl von Fischprodukten. Die MSC-Zertifizierung weist jedoch inzwischen laut dem WWF deutliche Mängel auf, so dass diese nur als „Mindeststandard für Wildfisch“ betrachtet werden kann.<sup>55</sup>

### Good Practice:

Das **Studentenwerk OstNiedersachsen** richtet sich bei der Auswahl ihres Fischangebots nach dem Fischratgeber des WWF.<sup>56</sup>

---

<sup>53</sup> <https://fischratgeber.wwf.de/hard-facts/>

<sup>54</sup> <https://fischratgeber.wwf.de/>

<sup>55</sup> <https://www.wwf.de/themen-projekte/meere-kuesten/fischerei/nachhaltige-fischerei/der-marine-stewardship-council-msc>

<sup>56</sup> <https://stw-on.de/nachhaltigkeit/essen-trinken>

# 3 Mensa für Alle



Die Mensen sind nicht nur Ort der täglichen Nahrungsaufnahme, sondern sind auch Begegnungsstätten. Dazu gehört aus unserer Sicht nicht nur der Zugang zu bezahlbarem Essen, sondern auch die Möglichkeit sich einbringen zu können und die nachhaltige Transformation mitzugestalten, aber auch der effiziente Umgang mit vorhandenen Ressourcen, wie z.B. von Räumen. Ein weiterer wichtiger Aspekt im Hinblick auf soziale Gerechtigkeit ist der Konsum fair gehandelter Produkte.

**3.1 Wir fordern klimafreundliche Mensagerichte, die mit geringem Einkommen vereinbar sind. Dazu sollte in jeder Mensa ein täglich wechselndes, veganes & klimafreundliches Gericht als preiswertes Sozialessen angeboten werden.**

- Der Preis des Sozialessens kann auf lokaler Ebene definiert und an die jeweiligen lokalen, zeitlichen sowie wirtschaftlichen Umstände angepasst werden.
- Wichtig ist, dass das Sozialessen in der Regel das günstigste Essen darstellt und deutlich unter dem Durchschnittspreis liegt. Hierbei kann eine angemessene Querfinanzierung angewendet werden, um einen verlässlichen und täglich konstanten Preis für das Sozialessen zu gewährleisten.

## Hintergrund

37% der Studierenden verfügen über weniger als 800 € im Monat. Gerade einmal 11% der Studierendenschaft bezieht Bafög<sup>57</sup>, ein Instrument, das ursprünglich zur Bildungsgerechtigkeit beitragen sollte. Der finanzielle Druck steigt nicht erst seit der Inflation und der Energiekrise, sondern auch die sich weiter verschärfende Lage am Wohnungsmarkt in vielen Städten ist für die Studierendenschaft zu einer essentiellen Herausforderung geworden.

Viele Studierendenwerke waren nach der Corona-Pandemie und infolge der Energiekrise gezwungen ihre Preise anzugleichen, jedoch bieten dennoch schon heute einige ein sozialverträgliches Essen zu einem erschwinglichen Preis für Studierende an.

---

<sup>57</sup> [www.bmbf.de/SharedDocs/Publikationen/de/bmbf/4/31790\\_22\\_Sozialerhebung\\_2021.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=6](http://www.bmbf.de/SharedDocs/Publikationen/de/bmbf/4/31790_22_Sozialerhebung_2021.pdf?__blob=publicationFile&v=6)

### Good Practice:

Seit Februar 2023 bietet das Studierendenwerk Hamburg jeden Tag den veganen „Pottkieker“ in fast allen ihren Mensen an. Dieser kostet immer nur 2,20 €, damit ihn sich möglichst alle Studierenden leisten können. Das stets vegane Angebot soll möglichst gesund, ausgewogen und abwechslungsreich sein, um damit eine breite Gruppe anzusprechen.<sup>58</sup>

Für Studierende täglich ein Menü für 2,50 € – das ist das Niedersachsen-Menü! Das Menü ist täglich erhältlich und vorzugsweise vegan, mindestens aber vegetarisch.<sup>59</sup>

## 3.2 Wir fordern die bevorzugte Verwendung **fair produzierter** Lebensmittel und Getränke.

### Hintergrund:

Bis 2025 sollte in allen Mensen, Cafés und Cafeterien nur fair gehandelter Kaffee angeboten und Produzierende bevorzugt werden, die auf einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen (Wasserverbrauch, klimafreundlicher Transport, Einsatz von Düngemitteln etc.) setzen. Eine Trend-Studie zu Wirkungsmächtigkeit von TransFair kommt zu dem Ergebnis, dass im Untersuchungszeitraum der Jahre 2000 bis 2015 eine Reihe von Veränderungen im Sinne der von fairem Handel angestrebten Wirkungen zu beobachten waren. Sowohl in Zivilgesellschaft, Politik und öffentlicher Verwaltung wie auch im Handel, bei Herstellenden sowie unter den Konsumierenden konnte, wenngleich in unterschiedlichem Ausmaß, ein Trend hin zu einem veränderten Bewusstsein und Verhalten festgestellt werden. Eine der sichtbarsten Veränderungen ist hier die Präsenz einer immer breiteren Palette fair gehandelter Produkte, nicht nur in zunehmend professioneller werdenden Fair-Trade-Fachgeschäften, sondern auch im konventionellen Einzelhandel.<sup>60</sup>

### Good Practice:

Bereits 39 Universitäten und Hochschulen für Angewandte Wissenschaften haben sich den „**Fairtrade-Universities**“ angeschlossen: „Hochschulen sind gesellschaftliche Akteurinnen und wichtige Impulsgebende für die soziale, ökologische, kulturelle und ökonomische Entwicklung. Fairtrade-Universities nehmen diese Rolle aktiv wahr und implementieren fairen Handel mit all seinen Aspekten im Hochschulalltag. Dabei werden Sie von Fairtrade Deutschland unterstützt und für ihr Engagement ausgezeichnet.“<sup>61</sup>

<sup>58</sup> <https://www.hamburg.de/bwfgb/16885142/pilotanlage-fuer-klimaneutralen-kraftstoff-an-haw-eroeffnet/>

<sup>59</sup> <https://stw-on.de/hildesheim/essen/linien>

<sup>60</sup> [https://www.brot-fuer-die-welt.de/fileadmin/mediapool/2\\_Downloads/Fachinformationen/Sonstiges/CEval-Studie\\_Kurzfassung\\_RZ.pdf](https://www.brot-fuer-die-welt.de/fileadmin/mediapool/2_Downloads/Fachinformationen/Sonstiges/CEval-Studie_Kurzfassung_RZ.pdf)

<sup>61</sup> <https://www.fairtrade-universities.de/aktuelles>



**3.3 Wir fordern niedragschwellige Beteiligungs- und Feedbackformate** zur Essensauswahl sowie zur preislichen Gestaltung und damit einhergehendem Besuchs-/Konsumverhalten, sowie aktive Befragungen von Besuchenden zu Nachhaltigkeit in der Mensa.

**Hintergrund:**

Die Mensa kann mehr Interaktion bieten als „nur“ die Essensaus- und Geschirrrückgabe. Für eine nachhaltige Transformation sind verschiedene Perspektiven der Besuchenden und Betreibenden interessant und ermöglichen einen Pool von diversen Gestaltungsideen. Zudem schaffen Transparenz und Feedbackkultur Vertrauen sowie Möglichkeiten zur Mitgestaltung und damit auch Identifikationspotential für Besuchende.

**Good Practice:**

Das **Referat für Nachhaltigkeit der RWTH Aachen hat in Kooperation mit dem Studierendenwerk Aachen eine Umfrage gestartet**, um zu untersuchen, welche Angebote in der Mensa häufig genutzt werden und daraus abzuleiten, wie die Gerichte in Zukunft nachhaltiger gestaltet werden können. Die Umfrage bestand aus 12 Fragen, dauerte nicht länger als 90 Sekunden und gab die Möglichkeit, in einem offenen Textfeld eigene Gedanken zur Mensa freien Lauf zu lassen.<sup>62</sup>

In einem **Workshop 2022 mit der Geschäftsführung**, dem gastronomischem Personal, der Einkaufsabteilung, sowie der Kommunikationsabteilung des Studierendenwerks Bonn mit Vertreter\*innen vom Bonner AStA, dem Studierendenparlament, dem Green Office und NEiS (Nachhaltige Ernährung im Studienalltag/ NRW) **wurde über die Umsetzung des am im Juli 2022 übergebenen Konzepts für eine ökologische Mensatransformation** (von Students for Future, Studierendenparlament, AStA, Studentische Initiative Fairtrade-University Bonn, Green Office der Universität Bonn, Green Office der Hochschule Bonn-Rhein-Sieg, FoodSharing, Health for Future, PAN University Group Bonn, Fridays for Future Bonn) beraten. Im Rahmen dieses Konzepts sind weitere Befragung und die Begleitung durch Wissenschaftler\*innen geplant.<sup>63</sup>

---

<sup>62</sup> <https://www.asta.rwth-aachen.de/mensa-umfrage/>

<sup>63</sup> [https://studentsforfuture.info/wp-content/uploads/2022/07/nachhaltige\\_Mensa\\_Konzeptvorschlag.pdf](https://studentsforfuture.info/wp-content/uploads/2022/07/nachhaltige_Mensa_Konzeptvorschlag.pdf)

### 3.4 Wir fordern die **Öffnung der Mensaräume über die Essensausgabe** hinaus, um diese Flächen und Räume sinnvoll als (studentischen) Aufenthalts- & Arbeitsraum zu nutzen.

#### **Hintergrund:**

Mensen sind der klassische Ort für Begegnungen und sozialen Miteinanders an Hochschulen. Diese großen Räume haben ein enormes Potential nicht nur als Ort des Mittagessens zu dienen, sondern multifunktional und somit effizient(er) genutzt zu werden: Als studentischer Arbeitsraum, für kulturelle Veranstaltungen etc.

Studentischer Raum ist an vielen Hochschulen begrenzt, jedoch gibt es tendenziell an jeder Hochschule eine Mensa oder Cafeteria, die somit nach und vor der Essensausgabe auch andere Funktionen erfüllen könnte.

#### **Good Practice:**

Die neue **Mensa Nassestraße in Bonn**, die 2025 fertiggestellt sein soll, wird Aufenthaltsräume fürs Essen, Lernen, Gruppenarbeiten etc. von morgens bis abends bieten (im Gebäudeteil D: Café an der Lennéstraße und Lounge im Erdgeschoss)<sup>64</sup>.

„Die **Mensa von Morgen** ist ein Projekt, das 2019 von Natalja Kreiter und Felix Bröcker initiiert wurde. Für den Neubau der kommenden Jahre beschäftigt sich dieses Projekt mit einer Neugestaltung und Neukonzeption der Mensa der HfG. Der Neubau der HfG ist eine Chance, die Mensa nicht nur als effiziente Versorgungseinheit zu verstehen, sondern als Ort, der zentrale Werte der HfG nach innen und außen kommuniziert. Als Künstler\*innenkantine für Künstler\*innen und Designer\*innen gleichermaßen kann die Mensa der HfG zu einer Begegnungsstätte, einer Werkstatt und zum interdisziplinären Experimentierfeld werden.“<sup>65</sup>

---

<sup>64</sup> <https://www.studierendenwerk-bonn.de/ueber-uns/blog-neubau/ein-ganztageiger-hafen-fuer-studierende/>

<sup>65</sup> <https://mensavonmorgen.de/>

# 4 Abfallvermeidung



Zum Schutz der natürlichen Ressourcen und der Umwelt, insbesondere der Meere, müssen die Abfallmengen stark reduziert werden. Laut dem Plastikatlas der Heinrich-Böll-Stiftung ist Deutschland der drittgrößte Exporteur von Plastikmüll. Zudem werden nicht einmal 10 % des jemals produzierten Plastiks recycelt.<sup>66</sup>

## 4.1 Wir fordern ein stärkeres Engagement gegen Essensverschwendung.

- Durch Verringerung der Abfallmengen bei der Essenzubereitung und Wiederverwendung nicht ausgeteilter Reste
- Durch vergünstigte Gerichte gegen Ende der Essensausgabe
- Durch Kooperation mit der Tafel, Foodsharing oder vergleichbaren Anbietenden
- Durch die Auswahlmöglichkeit verschiedener Portionsgrößen

**Hintergrund:** „Laut der FAO werden derzeit 1,3 Milliarden Tonnen essbare Lebensmittel unnötigerweise weggeworfen. Damit einher geht eine Ressourcenverschwendung von ungeheurem Ausmaß. Dies betrifft auch Deutschland: Über **18 Mio. t Lebensmittel landen hier pro Jahr in der Tonne**. Dies entspricht fast einem Drittel des aktuellen Nahrungsmittelverbrauchs von 54,5 Millionen Tonnen in Deutschland. [...]

Auf Ebene des Groß- und Einzelhandels sowie der Großverbrauchenden, wie etwa in der Gastronomie oder den Betriebskantinen, belaufen sich die Verluste an Nahrungsmitteln auf fast 6 Mio. t mit einem **Vermeidungspotential von 70 bis 90 %**.“<sup>67</sup>

### Good Practice:

„Das StudierendenWERK BERLIN hat schon vor vielen Jahren die eigenen **Zentrallager abgeschafft und auf Direktlieferung umgestellt**. So kann jede Einrichtung kurzfristig und **auch mehrmals in der Woche Bestellungen tätigen**. Es kommt zu keinem großen Lagerbestand und daher auch zu keinem Verderb der Waren durch Überlagerung. [...] Der größte Anteil unserer Speisen wird „**Just in Time**“ produziert. Es wird je nach Abverkauf immer wieder neu nach produziert. Bei Komponenten, die größerer Vorbereitung bedürfen

<sup>66</sup> [https://www.boell.de/sites/default/files/2022-01/Boell\\_Plastikatlas%202019%206.Auflage\\_V01\\_kommentierbar.pdf](https://www.boell.de/sites/default/files/2022-01/Boell_Plastikatlas%202019%206.Auflage_V01_kommentierbar.pdf)

<sup>67</sup> <https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/lebensmittelverschwendung/verschwendung>

wie Eintöpfe oder auch Gulasch, wird die Menge so geplant, dass diese Komponenten komplett am Produktionstag verkauft werden. [...] Die verschwindend geringe Restmenge wird abgeholt und einer Biogasanlage zugeführt, die dann daraus Strom erzeugt.“<sup>68</sup>

In Mensa I, Mensa II, der Schwentine Mensa in Kiel sowie in der Mensa Heide des **Studierendenwerks Schleswig-Holstein** gibt es nun seit Mai 2022 den **Zero-Waste-Teller**. In den 15 Minuten nach der offiziellen Essensausgabe werden nicht verkaufte Mittagsgerichte zu einem vergünstigten Preis angeboten.<sup>69</sup> In Heide wird zusätzlich seit dem 4. Oktober 2022 die **Zero-Waste-Tüte** getestet, in der sich Speisen aus der **Cafeteria** befinden. „Die Zero-Waste-Tüte kann 15 Minuten nach den regulären Cafeteria-Öffnungszeiten innerhalb des Mensgebäudes für circa 4,50 € erworben werden.“<sup>70</sup>

## 4.2 Wir fordern ein stärkeres Engagement für die Müllvermeidung.

- Durch die konsequente Verwendung von **Mehr- anstelle von Einwegverpackungen**.
- Durch die Bereitstellung von Auffüllmöglichkeiten für Leitungswasser in den Mensen, um die Zahl der Flaschen zu reduzieren.
- Durch die Implementierung einer Zero-Waste-Strategie.

**Hintergrund:** „In Deutschland und allen anderen EU-Mitgliedstaaten sollen sämtliche Einwegplastikprodukte aus dem Handel verschwinden. Das sieht eine EU-Richtlinie zum Verbot von Plastikgeschirr aus dem Jahr 2019 vor. Insgesamt umfasst diese Kunststoff-Richtlinie zehn Produkte, die die Länder entweder nicht mehr in Umlauf bringen dürfen oder für deren Reduktion sie besondere Maßnahmen ergreifen müssen. Der Grund: Die Plastik-Produkte machen 70 Prozent des gesamten Meeresmülls in der EU aus – eine menschengemachte Katastrophe für die Umwelt.“<sup>71</sup>

### Good Practice:

Nach einer erfolgreichen Testphase (2021) stellt das **Studierendenwerk Dresden** ab Februar 2022 das **Mehrweg-Geschirr (Relevo)** nun in weiteren Mensen zur Verfügung. Die Nutzung des Mehrweg-To-go-Systems ist sehr einfach: Die Studierenden und Mitarbeitenden laden sich die Relevo-App zunächst auf Ihr Smartphone und legen in der App ein Benutzendenkonto an.<sup>72</sup> Auch die **Studierendenwerke Dortmund, Erlangen, Bonn, Freiberg und Kiel** setzen auf das Mehrweggeschirr-System.

<sup>68</sup> <https://www.stw.berlin/mensen/themen/speisereste.html>

<sup>69</sup> <https://studentenwerk.sh/de/studentenwerk-weitet-zero-waste-teller-aus>

<sup>70</sup> <https://studentenwerk.sh/de/mensa-heide-testet-neue-zero-waste-tuete>

<sup>71</sup> <https://www.augsburger-allgemeine.de/geld-leben/EU-Richtlinie-Verbot-von-Einweg-Plastik-Was-gilt-jetzt-fuer-Plastikprodukte-id60016916.html>

<sup>72</sup> <https://www.studentenwerk-dresden.de/mensen/faq-39.html>

## 4.3 Wir fordern eine konsequente Mülltrennung in allen Menschen.

**Hintergrund:** Bei konsequenter Mülltrennung und geringeren Fehlwurfquoten fallen geringere Energiekosten für die Abfallunternehmen an, die den Abfall oftmals unter einem großen Mehraufwand trennen müssen. Oft ist eine nachträgliche Sortierung, wenn überhaupt vorgesehen, nicht möglich und es bleibt nur die energetische Verwertung.

### Good Practice:

Die **Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf** hat eine Übersicht zur Verfügung gestellt, in der erklärt wird, wo welche Stoffe, vom Papier bis zum Sondermüll, fachgerecht entsorgt wird. Derzeit entsteht auch eine neue Abfallrichtlinie, die umweltbewusstes Handeln noch leichter macht.<sup>73</sup>

---

<sup>73</sup> <https://www.hhu.de/die-hhu/organisation-und-gremien/senat/senats-ag-nachhaltigkeit/muelltrennung>

# 5 Transparenz



Echte Nachhaltigkeit ist als solche erkenn- und nachvollziehbar und mehr als nur Greenwashing. Nachhaltige Mensen schaffen durch eine Offenlegung ihrer CO<sub>2</sub>-Bilanzen Vertrauen und ermöglichen eine größere Breitenwirkung ihrer nachhaltigen Umgestaltung, perspektivisch auch hin zu betrieblichen und schulischen Mensen. Eine Offenlegung der prozentualen Nachfrage veganer, vegetarischer und omnivorer Gerichte kann weiteren Mensenbetrieben die Angst vor einer Umstellung des Angebots nehmen. Nicht zuletzt ist uns Transparenz wichtig, da die MENSArevolution aus dem CO<sub>2</sub>-Projekt klimabewusste Mensa<sup>74</sup> hervorgegangen ist.

## 5.1 Wir fordern, Treibhausgase (CO<sub>2</sub>, CH<sub>4</sub>, N<sub>2</sub>O) in der Hochschulgastronomie vollständig zu bilanzieren und transparent darzustellen.

**Hintergrund:** „Weltweit entstehen durch unsere Ernährung enorme Mengen von Treibhausgasemissionen. Um dem entgegenzuwirken, setzt sich die studentische Initiative „CO<sub>2</sub>-Projekt Klimabewusste Mensa“ für die automatische Berechnung und Anzeige der CO<sub>2</sub>-Emissionen aller Gerichte in allen Mensen in Deutschland ein. Somit soll zukünftig Mensabesuchenden ermöglicht werden, den **CO<sub>2</sub>-Fußabdruck der Gerichte** in ihre Essensauswahl einbeziehen zu können und sich so klimabewusster zu ernähren. Am 08.12.2021 wurde auf diesem Weg ein wichtiger **Meilenstein** erreicht: Auf der Mitgliederversammlung des Dachverbands „Deutsches Studierendenwerk“ (DSW) wurde das Projekt vorgestellt und schließlich beschlossen, die 57 deutschen Studenten- und Studierendenwerke bei einer Sichtbarmachung der CO<sub>2</sub>eq-Emissionen der Angebote in der Hochschulgastronomie zu unterstützen. CO<sub>2</sub>-Äquivalente fassen dabei alle klimaschädlichen Gase zusammen, die in ihrer Wirkung in der Einheit CO<sub>2</sub>eq zusammengefasst werden.“<sup>75</sup>

---

<sup>74</sup> [https://tuuwi.de/2021/05/05/co2-projekt\\_klimafreundliche\\_mensa/](https://tuuwi.de/2021/05/05/co2-projekt_klimafreundliche_mensa/)

<sup>75</sup> <https://tuuwi.de/PM-DSW-Beschluss-CO2-Projekt/>



## Good Practice:

„Ab Mai startet das **Studierendenwerk [Bonn]** ein Pilotprojekt in der Mensa am Hofgarten: Jede Hauptkomponente erhält ein Label, welches die **CO<sub>2</sub>-Menge anzeigt, die bei der Produktion ihrer Zutaten entstanden** ist. Bei der Berechnung werden die Emissionen, die durchschnittlich bei einer konventionellen Produktion der Zutaten entstehen, summiert und in CO<sub>2</sub>-Äquivalente umgerechnet. Die Emissionen jeder Zutat werden ‚from farm to gate‘ berechnet, d. h. es werden alle Emissionen mit einberechnet, die bei der landwirtschaftlichen Produktion und bei der weiteren Verarbeitung, Verpackung, Konservierung und Transport anfallen, bis die Zutat im Handel zu kaufen ist. Nicht miteinbezogen werden die Emissionen, die eventuell bei weiterer Kühlung und Verarbeitung in der Mensa entstehen. Es handelt sich um Durchschnittswerte, d. h. es wurde z. B. nicht das konkret in der Mensa verwendete Hühnerbrustfilet zurückverfolgt, sondern es wird mit den Emissionen gerechnet, die durchschnittlich bei der konventionellen Produktion eines Hühnerbrustfilets anfallen. Die Berechnungen beruhen auf der **Eaternity-Datenbank**<sup>76</sup>. Sie ist momentan die größte und umfassendste Datenbank zur Berechnung der klimarelevanten Emissionen von Mahlzeiten und Lebensmittelprodukten. Aktuell finden sich dort mehr als 550 Zutaten und weitere Parameter zur biologischen und Gewächshausproduktion sowie zu Produktion, Verarbeitung, Verpackung und Konservierung.“<sup>77</sup>

Mit Hilfe der Eaternity-Datenbank wird die CO<sub>2</sub>-Kennzeichnung von Mensagerichten mittlerweile bereits an den Studierendenwerken Berlin<sup>78</sup>, Karlsruhe<sup>79</sup>, Frankfurt am Main<sup>80</sup>, Erlangen-Nürnberg<sup>81</sup>, Ulm<sup>82</sup>, Hannover<sup>83</sup> und Leipzig<sup>84</sup> umgesetzt.

Weiterhin wurde das Projekt Klimateller in der Mensa des NAHhaft e.V. bewilligt, das nun durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz im Zuge der Nationalen Klimaschutzinitiative gefördert werden wird. Mit diesem soll für 3 Jahre an 20 weiteren Studierendenwerken eine CO<sub>2</sub>-Bilanzierung umgesetzt werden.<sup>85</sup> Nach dieser umfangreichen Implementierungs- und einer nachfolgend erfolgreichen Testphase erhoffen wir uns, dass die CO<sub>2</sub>-Bilanzierung über einen Rahmenvertrag zum Standard an allen Studierendenwerken wird.

---

<sup>76</sup> <https://eaternity.org/>

<sup>77</sup> <https://www.uni-bonn.de/de/universitaet/ueber-die-uni/nachhaltige-uni/eigene-nachrichten/co2-kennzeichnung-in-der-mensa-im-hofgarten>

<sup>78</sup> <https://www.stw.berlin/mensen/faq-mensen/co2-fussabdruck.html>

<sup>79</sup> [https://www.sw-ka.de/de/hochschulgastronomie/qualitaet\\_nachhaltigkeit/nachhaltigkeit/](https://www.sw-ka.de/de/hochschulgastronomie/qualitaet_nachhaltigkeit/nachhaltigkeit/)

<sup>80</sup> <https://www.swffm.de/essen-trinken/uebersicht/umweltscore>

<sup>81</sup> <https://www.werkswelt.de/index.php?id=nachhaltigkeit>

<sup>82</sup> <https://studierendenwerk-ulm.de/studierendenwerk/nachhaltigkeit/>

<sup>83</sup> <https://www.studentenwerk-hannover.de/essen/nachhaltigkeit>

<sup>84</sup> <https://www.studentenwerk-leipzig.de/news/zum-globalen-klimastreik-gibts-klimafreundliche-gerichte>

<sup>85</sup> <https://www.nahhaft.de/projekte/projektuebersicht/klimateller-in-der-mensa>

## 5.2 Wir fordern die **transparente Veröffentlichung der Durchschnittspreise**, deren zeitliche Entwicklung sowie der **Anteile der Gerichtskategorien vegan/vegetarisch/omnivor** an Gesamtangebot und -nachfrage.

**Hintergrund:** Eine transparente Kommunikation sorgt für mehr Vertrauen unter den Besuchenden. Zudem kann die systematische Sammlung und Auswertung von Daten zu Angebots- und Nachfragezahlen der Gerichtskategorien vegan, vegetarisch und omnivor den Studierendenwerken und Mensaleitungen dabei helfen, Trends in der Nachfrage besser zu erkennen und darauf mit entsprechenden Angebotsanpassungen zu reagieren. Weiterhin kann durch die Auswertung der Verkaufszahlen herausgefunden werden, wie Änderungen der Angebotsstruktur die Nachfrage beeinflussen, womit ggf. bestehenden Befürchtungen bei der Einführung von Neuerungen faktisch mit Zahlen entgegengetreten werden kann.

### Good Practice:

„In **Eberswalde** bieten wir 49 % der Gerichte vegan an, 29 % vegetarisch, 14 % mit Fleisch und 7 % mit Fisch. In der Vergangenheit war es deutlich mehr Fleisch und weniger vegan.“<sup>86</sup>

„In der Vorlesungszeit geben wir täglich in der Mensa am Schloss in **Mannheim** etwa 2.500 Menüs aus. Davon sind etwa 1.200 vegan oder vegetarisch. Mit dem **greenes**<sup>®</sup> konnten wir neue Zielgruppen erreichen, dadurch kommen täglich 250–300 vegan-vegetarische Gerichte dazu. Das **greenes**<sup>®</sup> zeigt, dass es möglich ist, neue Gäste zu gewinnen und dadurch Umsatz zu generieren, ohne dass es zu Verlusten im Stammbereich kommt.“<sup>87</sup>

„2021 waren 47 % unserer verkauften Speisen vegan. Dazu kamen 15 % vegetarische Gerichte. Die gesamte pflanzenbasierte Menü-Auswahl betrug daher über 60 %. Diese Zahl ist deutlich gestiegen und wächst weiter.“<sup>88</sup> (**Osnabrück**)

---

<sup>86</sup> <https://proveg.com/de/was-wir-tun/kampagnen/studentenwerk-frankfurt-oder/>

<sup>87</sup> <https://proveg.com/de/was-wir-tun/kampagnen/mannheim-phm/>

<sup>88</sup> <https://proveg.com/de/was-wir-tun/kampagnen/osnabrueck-phm/>

# Einladung zum Dialog



Die Umsetzung der oben aufgeführten Forderungen würden aus unserer studentischen Perspektive eine gelungene sozial-ökologische Transformation der Mensalandschaft darstellen. Das ist der Grund unseres Engagements und wir möchten das DSW und die 57 Studenten- und Studierendenwerke zum Dialog über die hier geforderten, weitreichenden Veränderungen einladen.

Das DSW bekennt sich bereits zu Nachhaltigkeit als Richtungsweiser<sup>89</sup> und zeigt stolz auf seine Leuchtturmprojekte in puncto Nachhaltigkeit.<sup>90</sup> Bisherige Gespräche mit dem DSW-Ausschuss Hochschulgastronomie verliefen sehr zielgerichtet. So wurde bspw. in einer Positionierung auf alle unsere Forderungen eingegangen<sup>91</sup> und wir wurden im Sept. 2023 zur DSW-Zukunftskonferenz in Berlin und zur DSW-Mensatagung in Dresden eingeladen, wo wir jeweils den guten Austausch fortsetzen konnten und wertvolle Einblicke gewannen. In naher Zukunft wird eine persönliche Vorstellung und Diskussion beim Ausschuss in Berlin folgen. Schließlich gibt es bereits eine DSW-Projektgruppe Nachhaltigkeit, deren Aufgabe es ist, die einzelnen Studierendenwerke auf Klimaschutz und Nachhaltigkeit zu prüfen.<sup>92</sup> Wir freuen uns auf deren für Feb. 2024 geplante Fachtagung.

Nicht zuletzt möchten wir die Fortsetzung der guten Kooperation mit dem DSW-Studierendenrat hervorheben, mit dem wir ebenfalls in gutem Austausch stehen. Aus der Vorstellung bei ihrem halbjährlichen Plenum im April 2023 ging die Gründung einer AG Nachhaltige Mensa hervor, mit der daraufhin eine inhaltliche Auseinandersetzung mit den Forderungen erfolgte. Diese gemeinsamen Anstrengungen werden im Dez. 2023 voraussichtlich in der Einbringung einer Beschlussvorlage für die Nachhaltige Hochschulgastronomie der Zukunft durch die Sprecher:innen des DSW-StuRa bei der DSW-Mitgliederversammlung münden.

Daher gehen wir davon aus, dass wir mit unseren Forderungen nach mehr Nachhaltigkeit in der Fläche auf offene Türen treffen, zumal das DSW explizit seine Absicht erklärt, mit studentischen Initiativen zu kooperieren.<sup>93</sup>

Wir freuen uns daher auf weitere konstruktive Gespräche, das Team der MENSArevolution

---

<sup>89</sup> <https://www.studentenwerke.de/de/content/klimabewusste-mensa>

<sup>90</sup> <https://www.studentenwerke.de/de/content/nachhaltige-studierendenwerke-0>

<sup>91</sup> <https://www.cloud.plattform-n.org/s/SaFjDKZJkRfscwp>

<sup>92</sup> <https://www.studentenwerke.de/de/content/nachhaltige-studierendenwerke>

<sup>93</sup> <https://www.studentenwerke.de/de/content/studierendenwerke-der-campus-nach-corona>