



tu
umwelt
initiative

<http://www.tuuwi.de>

Mensapolicy

RICHTLINIEN FÜR EINEN VERANTWORTUNGSVOLLEN MENSENBETRIEB

Vorwort

Nach Wilhelm von Humboldt, geistiger Vater aller deutschen Hochschulen, sei es Aufgabe der Universität, autonome Individuen und Weltbürger hervorzubringen. Sie rege zum Gebrauch der eigenen Vernunft und der Auseinandersetzung mit den großen Menschheitsfragen wie der Gerechtigkeit und dem Umgang mit unserer Umwelt – an. Die Universität schaffe Bewusstsein, unterstütze die Meinungsbildung und fördere verantwortungsvolles Handeln. So ist sie ein Platz intellektueller Visionen und Richtungsweiser unseres modernen Gemeinschaftswesens.

Essen bedeutet Leben, Ethik und Politik. Unsere Ernährungsentscheidungen wirken sich stark auf unser persönliches Wohlbefinden

und auf das Ökosystem der Erde aus. In Zeiten der Globalisierung beeinflussen wir auch umfangreich die Lebensbedingungen in den Erzeugungsländern.

Das Studentenwerk trägt durch die Versorgung von über 35 000 Studenten eine hohe ökologische, politische und menschliche Verantwortung. Nachdem die TU Dresden eine exzellente Vorreiterrolle in Lehre und Forschung eingenommen hat, gilt es nun, dies auch in Belangen der gesunden, nachhaltigen und sozialverträglichen Essensversorgung seiner Studenten zu tun.

Dabei sollten folgende Punkte umgesetzt werden:

Ausbau des vegetarischen Angebots

Die konventionelle Fleischproduktion ist ineffizient. Massentierhaltung belastet unseren Planeten. Der Fleischkonsum eines Durchschnittsdeutschen übersteigt bei weitem die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlene Menge. Dies führt nicht nur zu ernährungsbedingten Volkskrankheiten, sondern trägt ebenfalls zur Verschärfung des Klimawandels und zu steigenden Lebensmittelpreisen und somit zur globalen Unterernährung bei.

Die DGE empfiehlt zwischen zwei und drei fleischhaltigen Mahlzeiten pro Woche. Vegetarische Mahlzeiten haben somit mengenmäßig einen höheren Stellenwert als nichtvegetarische Speisen. Die Mensen der TU Dresden sollten den Studenten eine diesen Richtlinien entsprechende Ernährung ermöglichen. Dies muss einhergehen mit einer Beendigung der Quersubvention von Fleischgerichten durch die künstliche Preiserhöhung vom vegetarischen Angebot.

Stärkung regionaler und saisonaler Produkte

Regionale und saisonale Lebensmittel stärken die Lokalwirtschaft und tragen dank kurzer Transportwege und Kühlketten erheblich zur

Einsparung von CO₂-Emissionen bei. Soll der Klimawandel verlangsamt oder gar gestoppt werden, sind solche Produkte zu bevorzugen.

Vermehrter Einkauf von Produkten aus fairem Handel

„Die beste Entwicklungshilfe ist der faire Welt-handel.“, betont der gegenwärtige deutsche Entwicklungsminister Dirk Niebel (FDP).

Tatsächlich sind häufig die Produktionsbedingungen importierter, aber alltäglicher Lebensmittel wie Kakao, Tee, Kaffee oder Bananen Ursache menschenunwürdiger Arbeits- und Lebensbedingungen sowie von Armut, Zwangs- und Kinderarbeit. Der von

westlichen Abnehmerunternehmen ausgehende Preisdruck nimmt Kleinbauern und Beschäftigten in Asien, Südamerika, Afrika oder Ozeanien die Grundlage einer nachhaltigen Verbesserung ihrer Lebenssituationen. Um dem entgegenzukommen, ist ein bewusster Einkauf von fair gehandelten Lebensmitteln seitens der Mensen des Studentenwerkes von Nöten.

Fisch aus arten- und umweltschonender Fischerei

Die Welternährungsorganisation (FAO) hält mittlerweile 70 Prozent der Fischbestände unserer Meere für erschöpft oder überfischt. Grund hierfür sind die Fangmethoden und –frequenzen der konventionellen Fischerei. Mithilfe von riesigen Netzen werden 30 Millionen Tonnen Fisch pro Jahr gefangen – gleichzeitig entsteht jedoch ein Beifang von etwa 15 Millionen Tonnen. Meeresböden und Küstenschutzgebiete werden zerstört.

Momentan bietet die kommerzielle Fischzucht ebenfalls keine nachhaltige Alternative

zum Fang. Sie ist einerseits Verursacher von Tropenabholzung und Anreicherungen hoher Mengen von Antibiotika und Dünger im Meer, andererseits wird Fischmehl als Futter eingesetzt.

Sollen auch nachfolgende Generationen Fisch verzehren können, muss die Überfischung erheblich eingedämmt und unser eigener Fischkonsum reduziert werden. Deshalb sollte in unseren Mensen weniger und gleichzeitig als nachhaltig zertifizierter Fisch angeboten werden.

Vermehrter Einkauf von Produkten aus ökologischer Landwirtschaft

Ökologische Landwirtschaft ist gekennzeichnet durch naturschonende Produktionsmethoden unter Berücksichtigung des Umweltschutzes. Es wird auf die Nutzung vieler chemischer Pflanzenschutzmittel, Mineraldünger und Gentechnik verzichtet. Auf diese Weise werden produktionsbedingte CO₂-Emissionen er-

heblich gesenkt. Die Nutzungseinschränkung von Pestiziden und Herbiziden verringert außerdem die Schadstoffbelastung biologischer Lebensmittel. Die ökologische Landwirtschaft setzt höhere Standards bei artgerechter Tierhaltung und leistet einen großen Beitrag zum Boden-, Umwelt- und Klimaschutz.

Ausgewogene Ernährung nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen

Eine vollwertige und ausgewogene Ernährung legt den Grundstein für Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden der Studierenden.

Ernährungswissenschaftler charakterisieren eine solche Ernährung wie folgt:

- vielseitig und abwechslungsreich
- mit einem hohen Anteil an frischem Obst und Gemüse
- reich an Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen und sekundären Pflanzenstoffen
- mit mäßigem Fleisch-, Fisch- und Eierkonsum
- fettarm
- mit wenigen kurzkettigen Kohlenhydrate, insbesondere Zucker
- salzreduziert
- schmackhaft und schonend zubereitet

Möglichst frei von Zusatzstoffen

Viele Lebensmittelzusatzstoffe sind zwar in der Europäischen Union gesetzlich zugelassen und werden eingesetzt, sind aber trotzdem hinsichtlich ihrer Gesundheitsrisiken wissenschaftlich umstritten. Ebenso sind allergene Wirkungen nicht eindeutig abgeklärt. Angebotene Speisen sollten deshalb möglichst frei

von Zusatzstoffen sein, um gesundheitlichen Risiken vorzubeugen und Studenten mit Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten in den Mensabetrieb einzuschließen. Deshalb fordern wir vor allem einen Verzicht auf tierische Zusatzstoffe (z.B. Milchzucker).

Transparenz

Auch wenn die Mensen eine hohe Verantwortung tragen, ist die endgültige Essensentscheidung eine persönliche. Um den Studierenden eine informierte und reflektierte Wahl zu ermöglichen, sollten Informationen über den

CO₂-Fußabdruck der angebotenen Speisen verfügbar sein.

Weitere Methoden zur Erhöhung der Transparenz sind wünschenswert.

Eine uniweite Zusammenarbeit bezüglich dieser Punkte ist uns wichtig. Wir wollen sowohl Mensaleiter, als auch Studentenwerk, Universitätsleitung und Studierende mit einbeziehen.

Wir unterstützen dieses Papier

TU-Umweltinitiative

Studentenrat

Universitätsleitung

Studentenwerk

Mensabetreiber

TU-Umweltinitiative | Mensa Universale

E-Mail: info@tuuwi.de
mensa.universale@gmail.com

Web: <http://www.tuuwi.de>

