



MENSArevolution

Kontakt

E-Mail: mensarevolution@netzwerk-n.org

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	S.	3
Forderungen kompakt	S.	8
1. Klimaschutz	S.	9
2. Tier- und Umweltschutz	S.	20
3. Mensa für Alle	S.	23
4. Abfallvermeidung	S.	27
5. Transparenz	S.	30
Einladung zum Dialog	S.	33

Einleitung



Wir befinden uns in einer Zeit vielfacher Krisen - Coronakrise, 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 für alle beitragen (z.B. durch eine gesündere Ernährung).¹

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 Bericht des Club of Rome „Earth for All“ unterstreicht den Punkt und sieht 5 wesentliche Hebel, um der Klimakrise zu begegnen. Einer davon lautet:

Accelerated sustainable food chain productivity (Beschleunigung der Produktivität der nachhaltigen Lebensmittelkette)

Mit der MENSArevolution möchten wir mit dem DSW, als stellvertretendem Dachverband der 57 Studierendenwerke, in einen Dialog treten, um über eine Weiterentwicklung der Hochschulgastronomie hin zu einer flächendeckenden klimafreundlichen und nachhaltigen Mensenlandschaft in Deutschland zu sprechen.

Das DSW hat mit seinen nachhaltigen Einkaufsrichtlinien², 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 Mensenlandschaft hervorheben, welche gezeigt haben, wie Mensen hin zu mehr ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit

¹ https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg3/downloads/report/IPCC_AR6_WGIII_Full_Report.pdf

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

transformiert werden können. Im Folgenden verweisen wir auf die zukunftsweisenden Projekte, da sie als wichtige Orientierungsmarke (*Good Practice*) für die flächendeckende Umsetzung dienen.

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



Abbildung 1: MENSArevolution-Treffen in Berlin 2022

Die MENSArevolution arbeitet aktuell in einem Kernteam, mit Vertreter*innen aus fünf Initiativen, welche sich an ihren jeweiligen Hochschulen für die sozial-ökologische Transformation einsetzen, und hat in den letzten Monaten, innerhalb der AG Forderungen, das vorliegende Papier ausgearbeitet.

Dabei ist die MENSArevolution keine radikal neue Idee – die MENSArevolution hat längst begonnen! An so vielen Mensen sehen wir eine nachhaltige Entwicklung und Veränderungswillen. Angetrieben durch studentisches Engagement und durch die Betreiber*innen 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.³

Dies gilt insbesondere für Studierende, welche sich oft innerhalb und außerhalb ihrer Hochschule für Nachhaltigkeit und Klimaschutz vielfach einbringen.

Es ist an uns Allen, die Mensenlandschaft insgesamt, mit Blick auf die Herausforderungen der Zeit (Klimakrise, Ernährungsfrage, Artensterben, Bodenverlust, etc.) sozial-ökologisch umzugestalten.

Folgende Initiativen und Studierende haben sich in die MENSArevolution eingebracht:

Studierende von Hochschulen aus...

Berlin
Dresden
Kiel
Bonn
Freiberg
Eberswalde
Stuttgart
Hamburg
Regensburg
Ulm
Offenbach
Magdeburg
Hohenheim

Folgende ASten und Studierendenvertretungen unterstützen bisher die Forderungen der MENSArevolution:



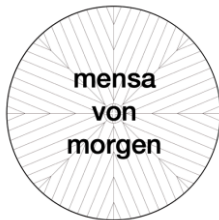
³ <https://www.presseportal.de/pm/6343/2341568>



Studierendenparlament der HAW Hamburg



Folgende Initiativen unterstützen die Forderungen der MENSArevolution:



NAHhaft
natürlich nachhaltig



GREEN OFFICE 



Forderungen kompakt



1. Klimaschutz

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

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

1.3 Wir fordern mehr Regionalität und Saisonalität bei den Zutaten und den angebotenen 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 allen 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 verstärkte Kommunikation für eine nachhaltige Mensa.

2. Tier- und Umweltschutz

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

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 (studentischen) Einkommen vereinbar sind. Mindestens ein veganes, wechselndes Gericht pro Tag für maximal 1,70 € sollte in jeder Mensa angeboten werden.

3.2 Wir fordern die bevorzugte Verwendung von fair produzierten Lebensmitteln und Getränken.

3.3 Wir fordern niedrighschwellige Beteiligungs- und Feedbackformate zu Essensauswahl, preislicher Gestaltung und damit einhergehendem Besuchs-/Konsumverhalten, sowie aktive Befragungen von Besucher*innen 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 (CO₂, CH₄, N₂O) 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 am Gesamtangebot.

1 Klimaschutz



Auch dieser Sommer hat gezeigt, wie weit fortgeschritten die Klimakrise bereits ist. Die durch den Menschen verursachte globale Erwärmung wirkt zurück auf alle Bereiche des menschlichen Lebens. Auf der einen Seite beobachten wir eine Dürre in Europa, welche zu verheerenden Waldbränden und Ernteaussfällen führt, auf der anderen Seite sehen wir, wie eine gewaltige Flutkatastrophe 1/3 Pakistans unter Wasser setzt.

Gerade die Landwirtschaft ist global vom Klimawandel betroffen, ist jedoch gleichzeitig durch die intensive Bewirtschaftung auch ein entscheidender Treiber.

Im Jahr 2021 war die deutsche Landwirtschaft entsprechend einer ersten Schätzung insgesamt für 54,8 Millionen Tonnen (Mio. t) Kohlendioxid (CO₂)-Äquivalente verantwortlich (siehe Abb. „Treibhausgas-Emissionen der Landwirtschaft nach Kategorien“ aus der Referenz). Dies entspricht 7 % der gesamten Treibhausgas-Emissionen des Jahres.⁴

Dagegen liegt der Anteil von Lebensmitteln Pro-Kopf-Emissionen in Deutschland bei etwa 1,5 bis 2 Tonnen CO₂. Das entspricht ungefähr 20 % des gesamten Ausstoßes. Dieser durchaus hohe Wert verteilt sich allerdings auf Tausende unterschiedliche Lebensmittel, welche durch Faktoren wie Transportweg, Flächenverbrauch, Wasserverbrauch unterschiedliche Treibhausgasemissionen aufweisen.⁵

Eine Studie der Humboldt-Universität zu Berlin (IRI THESys) entwickelte mit dem „Carbon Benefit Index“ ein Instrument, welches erfasst, wie sich lokale Veränderungen von Anbaukulturen, Ertragsniveaus und Produktionsprozesse auf die globalen Treibhausgasemissionen und die weltweite Speicherung von Kohlenstoff in Pflanzen und Böden auswirken. Mit Hilfe ihres neuartigen Ansatzes können die Autoren unter anderem zeigen, dass unsere Ernährungsgewohnheiten mit sehr viel mehr Treibhausgasemissionen verbunden sind als bisher angenommen. Laut Wissenschaftler*innen trägt die Ernährung der Menschen in Europa genauso viel zur globalen Erwärmung bei, wie der gesamte übrige Verbrauch von Energie und allen weiteren Gütern zusammengenommen.⁶

Unsere aktuellen Klimaschutzmaßnahmen im Landwirtschaftsbereich sind nicht vereinbar mit dem Pariser Klimaschutzabkommen (2015), weshalb sofortiges Handeln erforderlich ist.

⁴ <https://www.umweltbundesamt.de/daten/land-forstwirtschaft/beitrag-der-landwirtschaft-zu-den-treibhausgas#treibhausgas-emissionen-aus-der-landwirtschaft>

⁵ <https://www.quarks.de/umwelt/landwirtschaft/darum-ist-butter-fuers-klima-schaedlicher-als-rindfleisch/>

⁶ https://www.hu-berlin.de/de/pr/nachrichten/dezember-2018/nr_181213_01

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.

1.1 Wir fordern, dass die Speiseplangestaltung aller Studierendenwerke bis 2025 den Empfehlungen der Planetary Health Diet entspricht. Vegane Gerichte sollten als Normalfall gelten und fleischhaltige Gerichte nur 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-Kommission⁷. Der Kommission gehören 37 Wissenschaftler*innen aus unterschiedlichen Disziplinen und 16 Ländern an, darunter Klimaforscher*innen und Ernährungswissenschaftler*innen. Das Ziel der Forscher*innen war es, eine wissenschaftliche Grundlage für einen Wandel des globalen Ernährungssystems zu schaffen. Das Ergebnis war 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 ungefähr verdoppelt, der Verzehr von Fleisch und Zucker dagegen halbiert werden müsste, ohne die planetaren Grenzen zu überschreiten.

Neben der veränderten Ernährungsweise müsste die Lebensmittelproduktion verbessert und Lebensmittelabfälle stark reduziert werden.⁸

Mit der veränderten Ernährung muss auch die gängige Einstellung revidiert werden, nach der zu einem „vollwertigen“ Gericht Fleisch- oder 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



Abbildung 2: Planetary Health Diet, Quelle: Summary Report EAT-Lancet Kommission (2019)

⁷ <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/the-planetary-health-diet-and-you/>

⁸ <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/planetary-health-diet/>

angeboten werden. Die Planetary Health Diet zeigt auf, dass wir im Vergleich zur aktuellen durchschnittlichen Ernährung viel mehr Hülsenfrüchte (Bohnen, Linsen, Erbsen), Vollkorngetreide-Produkte sowie Gemüse konsumieren sollten. Fleisch darf nach 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“⁹.

Eine ausgewogene vegane Ernährung (mit viel Hülsenfrüchten, Vollkorn-Getreiden, 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 (siehe 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.

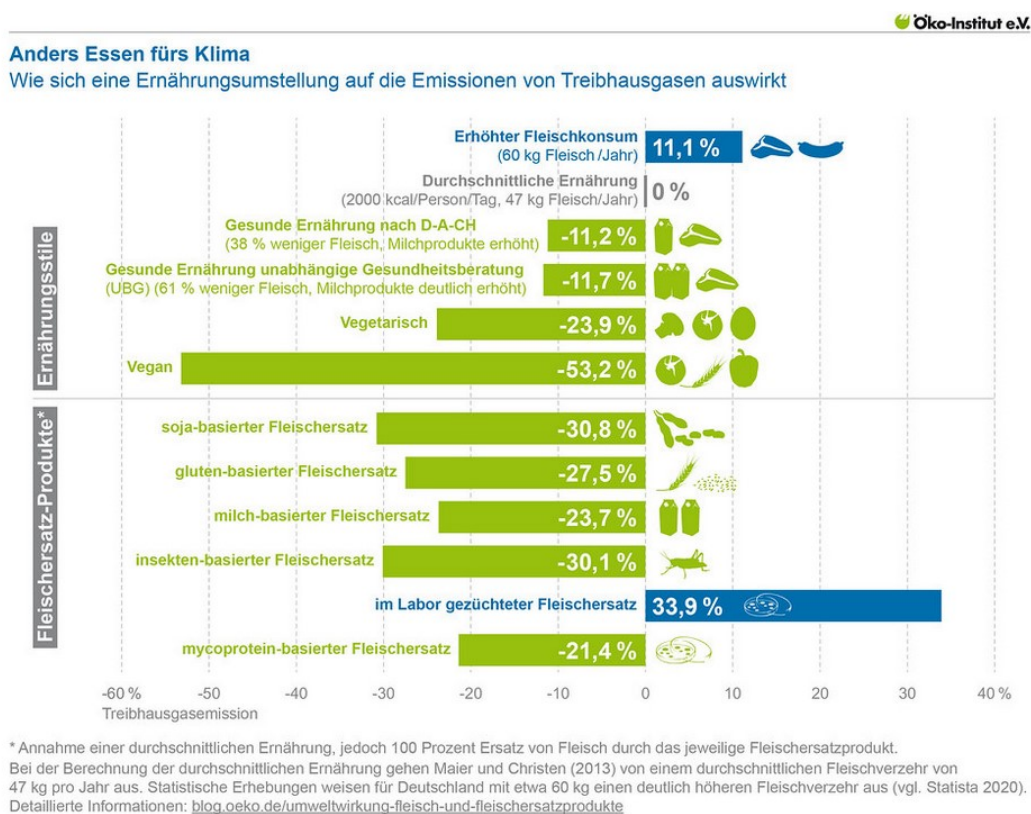


Abbildung 3: Vergleich verschiedene Ernährungsweisen, Quelle: Öko-Institut e.V. (2020)

Good Practice:

Die **Berliner #Mensarevolution** hat im März 2021 in einem breiten Bündnis die Umsetzung der Planetary Health Diet in einem Gespräch mit den Vertreter*innen des Studierendenwerks Berlin gefordert. Im August 2021 machte das **Studierendenwerk Berlin**

⁹ <https://eatforum.org/lancet-commission/food-service-professionals/>

in der bundesweiten¹⁰ und internationalen Presse¹¹ von sich reden, durch seine konsequente

Neuausgestaltung des Speiseplans, welcher ab dem Wintersemester 2021 zu 28% aus vegetarischen, zu 68% veganen Gerichten und jeweils zu 2% aus Fisch und Fleisch zusammengesetzt ist.

Hierbei orientierte sich das Studierendenwerk Berlin an einer WWF Studie¹², welche ähnlich zu der Planetary Health Diet, ein Szenario für einen ressourcenschonendem Ernährung, mit Hinblick auf die wachsende Weltbevölkerung und die zur Verfügung stehende Ackerfläche, für das Jahr 2050 auswertet.¹³

„Im **Rahmen der jährlichen Mensatagung** am 19. und 20. September 2022 in Bochum zeichnete die Ernährungsorganisation ProVeg erstmals sieben Studenten- und Studierendenwerke aus ganz Deutschland als **zukunftsweisende Planetary-Health-Mensen** aus. Träger des Nachhaltigkeitspreises sind 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.“¹⁴

1.2 Wir fordern, dass die **klimafreundlicheren Gerichte**, durch ihren geringeren ökologischen Einfluss auf die Umwelt, auch die **preisgünstigere Alternative** darstellen.

Hintergrund:

Die Preise für Gerichte spiegeln nicht die wahren Kosten wieder, 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.¹⁵ 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

¹⁰ <https://www.zeit.de/news/2021-08/28/klimaschutz-vegan-essen-bahnfahren-und-strom-sparen>

¹¹ <https://www.theguardian.com/world/2021/aug/31/berlins-university-canteens-go-almost-meat-free-as-students-prioritise-climate>

¹² <https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Infografik-dein-Essen-von-morgen.pdf>

¹³ <https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Studie-Das-grosse-Fressen-Zusammenfassung.pdf>

¹⁴ <https://studentenwerk.sh/de/hochschulgastronomie-des-studentenwerks-sh-gewinnt-nachhaltigkeitspreis>

¹⁵ <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/grundlagen/true-cost-wahre-kosten/>

zahlreiche pflanzliche Lebensmittel, wie bspw. der Vergleich Hafermilch (19 % Mehrwertsteuer) und Kuhmilch (7 % Mehrwertsteuer) zeigt.

Die versteckten Kosten sind insbesondere 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.¹⁶ Hierbei sind „nur“ klimabedingte Folgekosten berücksichtigt, weitere externe Kosten bspw. durch Biodiversitätsverlust, Wasserverbrauch, etc. sind 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 vom Studierendenwerk 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 Veganern, Vegetarierinnen oder Flexitariern auch Personen an, die aus ethischen bzw. religiösen Aspekten oder aufgrund von Allergien bewusst auf Tierprodukte verzichten.“¹⁷

Jedoch sei an dieser Stelle angemerkt, dass ein Preis von 2,99 € (Stand Oktober 2022) für das günstigste Gericht zu teuer ist (siehe Forderung **3.1**).

1.3 Wir fordern mehr **Regionalität** und **Saisonalität** bei den Zutaten und den angebotenen Produkten.

Hintergrund:

Welche Rolle der Transport von Lebensmitteln von ihren Erzeugungsorten zu den Konsument*innen 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: Betrachte man die gesamte vorgelagerte Lebensmittelversorgungskette, so entsprächen die **globalen**

¹⁶ <https://www.nature.com/articles/s41467-020-19474-6>

¹⁷ <https://www.studierendenwerk-stuttgart.de/ueber-uns/aktuelles/nachricht/neue-menuestruktur>

Lebensmittelkilometer etwa 3,0 Gt CO₂-Äquivalenten (3,5-7,5 Mal höher als zuvor geschätzt), was darauf hindeutet, dass der Transport bis zu 19 % der Gesamtemissionen des Lebensmittelsystems verantwortlich sei (die restlichen Emissionen ergeben sich aus der Produktion und Landnutzungsänderungen).¹⁸ 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.

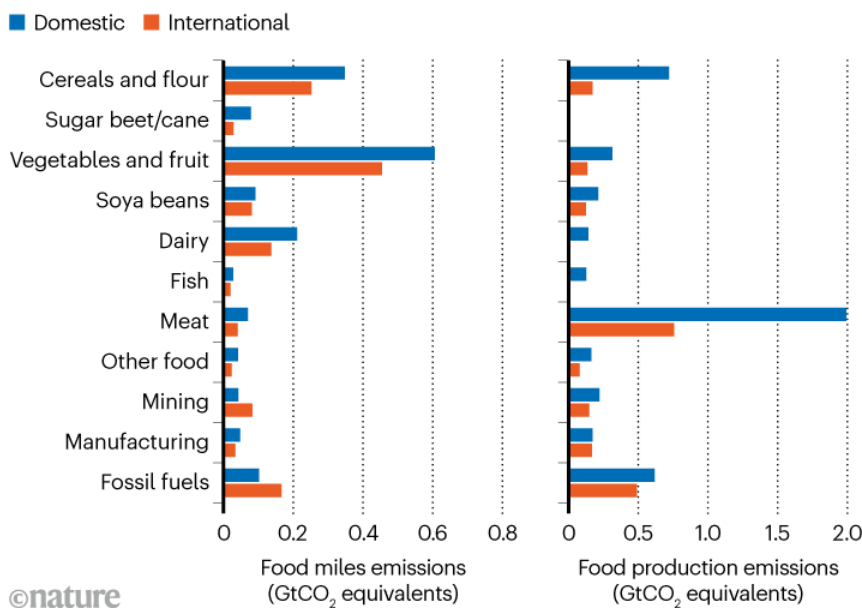


Abbildung 4: Emissionen von Lebensmitteltransport und -produktion, Quelle: Nature

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 CO₂/kg (konventionell) bzw. 9.200 g CO₂/kg (bio) einen deutlich größeren CO₂-Fußabdruck als Freilandtomaten aus Spanien (600 g CO₂/kg). Am besten schneiden natürlich die Tomaten ab, bei denen alle drei Kriterien, ökologischer, saisonaler und regionaler Anbau, erfüllt sind: 35 g CO₂/kg.¹⁹

Good Practice:

Das **Leipziger Studierendenwerk** setzt bei der **Lebensmittelauswahl auf Regionalität und Saisonalität**. Zahlreiche Getränke werden bei ortsansässigen Produzenten, wie z.B. Die

¹⁸ <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)

¹⁹ <https://www.nachhaltiger-warenkorb.de/themen/bio-aus-uebersee-pruefen/>

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.²⁰

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 Kilogramm CO₂-Äquivalente. Pro Kilogramm Butter sind es sogar fast 23,8 Kilogramm CO₂-Äquivalente²¹. Diese zwei Lebensmittel gehören beispielsweise somit zu den Top klimaschädlicheren Lebensmitteln und sollten daher nicht mehr Bestandteil von Gerichten sein.

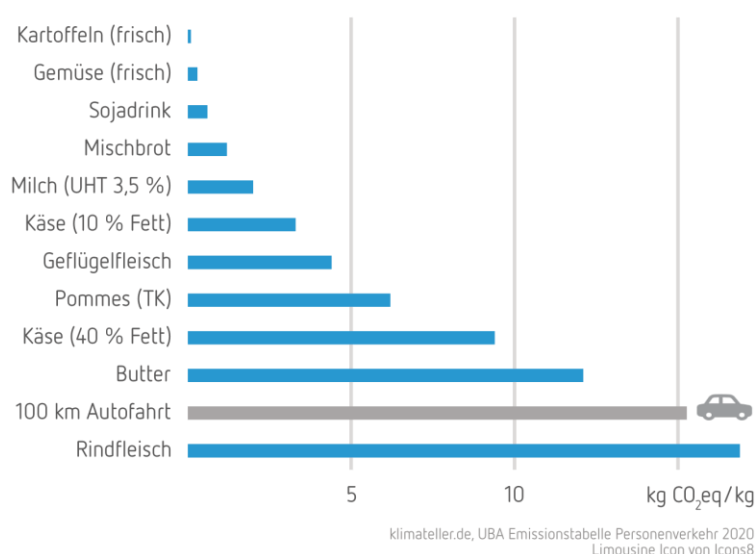


Abbildung 5: Auswahl Lebensmittel mit besonders hohen Treibhausgasemissionen, Quelle: klimateller.de/essen-klima

Good Practice:

Die **Universität Goldsmiths in London** hat sich 2019 dazu entschieden, das besonders treibhausgasintensive Rindfleisch vom Speiseplan in den Mensen zu streichen.²²

²⁰ <https://studentenwerk-leipzig.de/mensen-cafeterien/nachhaltigkeit-mensen-und-cafeterien>

²¹ <https://www.oeko.de/oekodoc/328/2007-011-de.pdf>

²² <https://www.spiegel.de/lebenundlernen/uni/london-uni-will-auf-rindfleisch-verzichten-fuers-klima-a-1281838.html>

1.5 Wir fordern **klimafreundliche Cafeterien bis 2025 auf allen Campus.**

- In den Cafeterien sollten pflanzliche Milchalternativen der 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 Getränkehersteller bevorzugt werden.

Aufgrund der Verschränkung der Nachhaltigkeitsdimensionen sollte im Verpflegungsangebot auch besonderer Wert auf soziale Aspekte gelegt werden (siehe hierzu Forderung **3.23.23.2**).

Good Practice:

In zwei der Cafeterien des **Studentenwerks Niederbayern/Oberpfalz in Regensburg und Passau** wird der **(faire, biologische) Kaffee per Segelschiff** bezogen, über das Unternehmen "Slokoffie", wodurch 90 % weniger CO₂-Emissionen im Vergleich zu herkömmlichen Kaffeetransporten erzeugt werden.²³

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

²³ <https://stwno.de/de/gastronomie/nachhaltigkeit-im-studentenwerk/slokoffie>

- Wechsel zu einem Ökostrom-Anbieter (Kriterium: Investiert in Ausbau von erneuerbaren Energien)
- Verfassung eines Positionspapiers durch die Betreiber*innen der Mensen zu erneuerbaren Energien und Grünstrom, das sich an die jeweiligen Liegenschaftseigner*innen 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.“²⁴

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

„Um betrieblichen Umweltschutz wirksam zu betreiben, muss ein Unternehmen die eigenen 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.“²⁵

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 Standort Campus Sachsendorf und im Jahr 2017 auf den Campus Senftenberg statt, sodass nun alle Standorte der Universität Teil des EMAS-zertifizierten Umweltmanagementsystems sind ²⁶.

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 ²⁷.

Das **Studierendenwerk Hamburg** hat sämtliche Abläufe in der Mensa analysieren lassen, mit dem Ergebnis, **beachtliche Ressourceneinsparungen** zu erzielen²⁸:

- Neue Spül- und Fördertechnik → Einsparung von 380 m³ Wasser, 80.000 kWh Strom und 1 T Reinigungsmittel (entspricht ca. 46 t CO₂)

²⁴ <https://www.studentenwerke.de/de/content/klimabewusste-mensa>

²⁵ <https://www.emas.de/vorteile>

²⁶ <https://www.b-tu.de/unileben/gesundheitsmanagement/veranstaltungen/ansicht/19179-default-0b64db2859-2#>

²⁷ <https://www.studentenwerke.de/de/content/studierendenwerk-m%C3%BCnster-jetzt-mit-1>

²⁸ <https://www.studentenwerke.de/de/content/ich-m%C3%B6chte-das-anfang-2023-starten>

- Ausstattung der Heiz- und Lüftungsanlagen mit ferngesteuerter Mess- und Regeltechnik → Energieeinsparung von 2,2 Mio. kWh jährlich (entspricht ca. 347 t CO₂)

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

- Dabei fordern wir verstärkte Kommunikation für eine nachhaltige Ernährungsweise, z.B. durch die Einführung von Green Nudges²⁹,
- Kommunikation der Ressourcen- und Energieverbräuche,
- Abgrenzungen von Greenwashing.

Hintergrund:

Ein aktiver Beitrag der Mensa-Betreiber*innen zur Steigerung der Attraktivität klimaschonender Gerichte und einer nachhaltigen Ernährung hat gleichzeitig das Potential zur Erhöhung des generellen Bewusstseins der Besucher*innen 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, welche bereits verschiedene Nachhaltigkeitsmaßnahmen umgesetzt haben.³⁰

Neben einigen anderen Studierendenwerken, schlüsselt auch das **Studierendenwerk Münster** seine Nachhaltigkeitsmaßnahmen auf der eigenen Webseite auf und sorgt mit einem Nachhaltigkeitsberichtswesen für eine transparente Darstellung.³¹

²⁹ <https://www.unep.org/explore-topics/education-environment/what-we-do/little-book-green-nudges>

³⁰ <https://www.studentenwerke.de/de/content/ich-m%C3%B6chte-das-anfang-2023-starten>

³¹ <https://stw-muenster.de/essen-trinken/nachhaltigkeit/>

2 Tier- und Umweltschutz



Eine nachhaltige Mensa bzw. Hochschulgastronomie sollte auch den 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 sollten zumindest gesetzlich vorgeschriebene Maximalstandards eingehalten werden und Empfehlungen von Expert*innen beachtet werden. Ebenso ist die Verwendung von größtenteils pflanzlichen Produkten eine Vermeidung von Tierleid. 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 Kaffees aus **ökologischer Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung.**

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.³² Somit ist die bevorzugte Verwendung von bio-zertifizierten Lebensmitteln und somit auch Unterstützung der ökologischen Landwirtschaft ein Beitrag gegen beispielsweise das Insektensterben.

Im globalen Durchschnitt zeigen ökologisch bewirtschaftete Böden eine Erhöhung der Bodenkohlenstoffvorräte um etwa 3 bis 4 t CO₂/ha im Vergleich zu konventionell bewirtschafteten Böden.³³

Good Practice:

Die erste Mensa mit zertifiziertem Bio-Angebot (je nach regionaler und saisonaler Verfügbarkeit) 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

³² Sanders & Hess (2019): Thünen Report 65

³³ Gattinger et al. 2012 „Enhanced top soil carbon stocks under organic farming“

bestätigt, die Bio-Mensa an zentraler Stelle auf dem Campus am Fritz-Förster-Platz einzurichten.“³⁴

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 Tieren aus höchsten Haltungsstufen 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.“³⁵

Im Ernährungsreport 2019 hielten es außerdem 70 % der Befragten für "sehr wichtig", dass Tiere artgerecht gehalten werden.³⁶

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.³⁷

³⁴ <https://www.studentenwerk-dresden.de/wirueberuns/pressemitteilung-177.html>

³⁵ <https://www.ethikrat.org/mitteilungen/mitteilungen/2020/ethikrat-fordert-staerkere-achtung-des-tierwohls-in-der-nutztierhaltung/>

³⁶ <https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Texte/Ernaehrungsreport2019.html>

³⁷ <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.“³⁸ Aquakulturen sind somit keine wirkliche nachhaltige Alternative.

Der WWF Fischratgeber bewertet in einem einfachen Ampelsystem die verschiedenen Fischarten nach dem Zustand der Fischbestände, der Umweltauswirkungen sowie dem Management von Fischereien und Aquakulturen weltweit.³⁹ 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.⁴⁰

Good Practice:

Das **Studentenwerk OstNiedersachsen** richtet sich bei der Auswahl ihres Fischangebots nach dem Fischratgeber des WWF.⁴¹

³⁸ <https://fischratgeber.wwf.de/hard-facts/>

³⁹ <https://fischratgeber.wwf.de/>

⁴⁰ <https://www.wwf.de/themen-projekte/meere-kuesten/fischerei/nachhaltige-fischerei/der-marine-stewardship-council-msc>

⁴¹ <https://stw-on.de/nachhaltigkeit/essen-trinken>

3 Mensa für Alle



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

3.1 Wir fordern klimafreundliche Mensagerichte, die mit geringem (studentischen) Einkommen vereinbar sind. Mindestens ein veganes, wechselndes Gericht pro Tag für maximal 1,70 €* sollte in jeder Mensa angeboten werden.

Hintergrund:

Die Ernährungsausgaben sind für allein- oder in einer WG-lebenden Studierenden mit 163 bzw. 162 € fast gleich hoch, während Studierende, die im Wohnheim leben, mit durchschnittlich 154 €, knapp 10 € weniger ausgeben. Die in einer Partnerschaft lebenden Studierenden geben mit 146 € noch einmal fast 10 € weniger aus als alleinlebende Studierende.⁴² Durch die aktuelle Krise kommen gerade auf die Student*innen durch die erhöhten Lebenshaltungskosten schwierige Zeiten zu. Ein bezahlbares und dennoch ökologisches Gerichtsangebot in jedem Studierendenwerk bietet die Möglichkeit, Klimaschutz und soziale Teilhabe zusammenzuführen.

***1,70 € leiten sich durch 154 € Ernährungsausgaben eines*r im Wohnheim lebenden Student*in / 30 Tage im Monat / 3 Mahlzeiten am Tag ab.**

Good Practice:

Die **Heinrich Heine Universität Düsseldorf** hat die günstigste Mensa Deutschlands. Ein Mittagessen kostet hier durchschnittlich gerade einmal 1,50 €. Dies ergab eine Erhebung des Vergleichsportals Netzsieger, wobei die Preise der Mittagsgерichte der 40 größten deutschen Hochschulen über einen Zeitraum von einem Monat erfasst und analysiert

⁴² https://www.studentenwerke.de/sites/default/files/fibs_dsw_studentischer_warenkorb_2018_190108_0.pdf

wurden. Am meisten kosten die Gerichte in den Mensen an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel: Hier müssen Studierende im Durchschnitt 3,20 € für ein Mittagessen ausgeben.⁴³

3.2 Wir fordern die bevorzugte Verwendung von **fair produzierten Lebensmitteln** und Getränken.

Hintergrund:

Bis 2025 sollten in allen Mensen, Cafés und Cafeterien nur fair gehandelter Kaffee angeboten und Produzent*innen bevorzugt werden, die auf einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen (Wasserverbrauch, klimafreundlicher Transport, Einsatz von Düngemitteln etc.) setzen. Eine Trend- und Wirkungsmächtigkeit Studie von TransFair kommt zu dem Ergebnis, dass im Untersuchungszeitraum der Jahre 2000 bis 2015 eine Reihe von Veränderungen im Sinne der vom Fairen Handel angestrebten Wirkungen zu beobachten waren. Sowohl in Zivilgesellschaft, Politik und öffentlicher Verwaltung als auch bei Handel und Hersteller*innen sowie bei den Konsument*innen konnte, wenngleich in unterschiedlichem Ausmaß, ein Trend hin zu einem veränderten Bewusstsein und Verhalten festgestellt werden. Eine der sichtbarsten Veränderungen im Zusammenhang mit dem Fairen Handel ist die Präsenz einer immer breiteren Palette fair gehandelter Produkte, nicht nur in zunehmend professioneller werdenden Fair-Handels-Fachgeschäften, sondern auch im konventionellen Einzelhandel.⁴⁴

Good Practice:

Bereits 39 Universitäten und Hochschulen für Angewandte Wissenschaften haben sich den „**Fair Trade Universities**“ angeschlossen: „Hochschulen sind gesellschaftliche Akteure und wichtige Impulsgeber 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 [sic] von Fairtrade Deutschland unterstützt und für ihr Engagement ausgezeichnet.“⁴⁵

⁴³ <https://www.unicum.de/de/studentenleben/studentenfutter/mensa-preise-im-vergleich>

⁴⁴ https://www.brot-fuer-die-welt.de/fileadmin/mediapool/2_Downloads/Fachinformationen/Sonstiges/CEval-Studie_Kurzfassung_RZ.pdf

⁴⁵ <https://www.fairtrade-universities.de/aktuelles>

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

Hintergrund:

Die Mensa kann mehr Interaktion bieten als die Essensausgabe und Geschirrrückgabe. Für eine nachhaltige Transformation sind verschiedene Perspektiven der Besucher*innen und Betreiber*innen interessant und ermöglichen einen Pool von diversen Gestaltungsideen. Zudem schafft die Transparenz und eine Feedbackkultur Vertrauen, sowie Möglichkeiten zur Mitgestaltung und damit auch Identifikationspotential für Besucher*innen.

Good Practice:

Das **Referat für Nachhaltigkeit der RWTH Aachen hat in Kooperation mit dem Studierendenwerk Aachen eine Umfrage gestartet**, um zu erheben, welche Angebote in der Mensa häufig genutzt werden, um zu evaluieren, wie die Gerichte in Zukunft nachhaltiger gestaltet werden können. Die Umfrage besteht aus 12 Fragen, dauert nicht länger als 90 Sekunden und es gibt die Möglichkeit, in einem offenen Textfeld eigene Gedanken zur Mensa freien Lauf zu lassen.⁴⁶

In einem **Workshop (12.10.2022) 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 26.07.2022 übergebene Konzept 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.⁴⁷

⁴⁶ <https://www.asta.rwth-aachen.de/mensa-umfrage/>

⁴⁷ 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)⁴⁸.

„Die **Mensa von Morgen** ist ein Projekt, welches 2019 von Natalja Kreiter und Felix Bröcker initiiert wurde. Für den Neubau der kommenden Jahren 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 Künstlerkantine für Künstler*innen und Designer*innen gleichermaßen kann die Mensa der HfG zu einer Begegnungsstätte, einer Werkstatt und zum interdisziplinären Experimentierfeld werden.“⁴⁹

⁴⁸ <https://www.studierendenwerk-bonn.de/ueber-uns/blog-neubau/ein-ganztaegiger-hafen-fuer-studierende/>

⁴⁹ <https://mensavonmorgen.de/>

4 Abfallvermeidung



Zum Schutz der natürlichen Ressourcen und der Umwelt, insbesondere der Meere, müssen die Abfallmengen stark reduziert werden. Laut Plastikatlas der Heinrich Böll Stiftung ist Deutschland drittgrößte Exporteur von Plastikmüll. Zudem werden nicht mal zehn Prozent des jemals produzierten Plastiks recycelt.⁵⁰

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 Anbietern
- 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 Millionen Tonnen an Lebensmitteln landen hier pro Jahr in der Tonne**. Dies entspricht fast einem Drittel des aktuellen Nahrungsmittelverbrauchs von 54,5 Millionen Tonnen in Deutschland.[...]

Auf der Ebene des Groß- und Einzelhandels sowie der Großverbraucher, wie etwa in der Gastronomie oder den Betriebskantinen, belaufen sich die Verluste an Nahrungsmitteln auf fast 6 Millionen Tonnen mit einem **Vermeidungspotential von 70 bis 90 Prozent**.⁵¹

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

⁵⁰ https://www.boell.de/sites/default/files/2022-01/Boell_Plastikatlas%202019%206.Auflage_V01_kommentierbar.pdf

⁵¹ <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.“⁵²

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.⁵³ 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 Mensengebäudes für circa 4,50 Euro erworben werden.“⁵⁴

4.2 Wir fordern ein stärkeres Engagement für die Müllvermeidung.

- Durch die konsequente Verwendung von **Mehrweg- 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.“⁵⁵

Good Practice:

Nach einer erfolgreichen Testphase (2021) stellt das **Studierendenwerk Dresden** ab Februar 2022 das **Mehrweg-Geschirr (Relevo)** nun in weiteren Mensen zur Verfügung.

⁵² <https://www.stw.berlin/mensen/themen/speisereste.html>

⁵³ <https://studentenwerk.sh/de/studentenwerk-weitet-zero-waste-teller-aus>

⁵⁴ <https://studentenwerk.sh/de/mensa-heide-testet-neue-zero-waste-tuete>

⁵⁵ <https://www.augsburger-allgemeine.de/geld-leben/EU-Richtlinie-Verbot-von-Einweg-Plastik-Was-gilt-jetzt-fuer-Plastikprodukte-id60016916.html>

Die Nutzung des Mehrweg-To-go-Systems ist sehr einfach: Die Student*innen und Mitarbeiter*innen laden sich die Relevo-App zunächst auf Ihr Smartphone und legen in der App ein Benutzerkonto an.⁵⁶

Auch die **Studierendenwerke Dortmund, Erlangen, Bonn, Freiberg und Kiel** setzen auf das Mehrweggeschirr-System.

4.3 Wir fordern eine konsequente Mülltrennung in allen Mensen.

Hintergrund: Bei konsequenter Mülltrennung und geringerer Fehlwurfquoten, fallen geringere Energiekosten für die Dienstleistungsunternehmen (Abfallunternehmen, Abfallbehandlung) an, welche oftmals unter einem großen Mehraufwand, Abfall aufwendig trennen müssen.

Good Practice:

Die **Heinrich Heine Universität Düsseldorf** hat eine Übersicht zur Verfügung gestellt, in welcher 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.⁵⁷

⁵⁶ <https://www.studentenwerk-dresden.de/mensen/faq-39.html>

⁵⁷ <https://www.hhu.de/die-hhu/organisation-und-gremien/senat/senats-ag-nachhaltigkeit/muelltrennung>

5 Transparenz



Echte Nachhaltigkeit ist als solche erkennbar und nachvollziehbar - umso mehr als Greenwashing leider keine Seltenheit ist. Nachhaltige Mensen schaffen durch eine Offenlegung ihrer CO₂-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 ebenfalls weiteren Mensenbetrieben die Angst vor einer Umstellung des Angebots nehmen. Nicht zuletzt ist uns Transparenz auch initiativ-historisch wichtig, da die deutschlandweite Initiative MENSArevolution aus dem CO₂-Projekt-Klimabewusste Mensa⁵⁸ hervorgegangen ist.

5.1 Wir fordern, Treibhausgase (CO₂, CH₄, N₂O) 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 „**CO₂-Projekt Klimabewusste Mensa**“ für die automatische Berechnung und Anzeige der CO₂-Emissionen aller Gerichte in allen Mensen in Deutschland ein. Somit soll zukünftig Mensabesucher*innen ermöglicht werden, den **CO₂-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 Studentenwerk“ (DSW) wurde das Projekt vorgestellt und schließlich beschlossen, die 57 deutschen Studenten- und Studierendenwerke bei einer Sichtbarmachung der CO₂eq-Emissionen der Angebote in der Hochschulgastronomie zu unterstützen. CO₂-Äquivalente fassen dabei alle klimaschädlichen Gase zusammen, die in ihrer Wirkung in der Einheit CO₂eq zusammengefasst werden.“⁵⁹

Good Practice:

⁵⁸ https://tuuwi.de/2021/05/05/co2-projekt_klimafreundliche_mensa/

⁵⁹ <https://tuuwi.de/PM-DSW-Beschluss-CO2-Projekt/>

„Ab Mai startet das **Studierendenwerk [Bonn]** ein Pilotprojekt in der Mensa am Hofgarten: Jede Hauptkomponente erhält ein Label, welches die **CO2-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 CO2-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**⁶⁰. 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.⁶¹

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

Hintergrund: Im Schnitt werden 2,20 Euro für ein Gericht in der deutschen Mensenlandschaft in der Hochschulgastronomie fällig. Beim Vergleich des Durchschnittspreises, liegen 28 der untersuchten Hochschulen über dem deutschen Mittelwert von 2,20 Euro. Die einzige Mensa, welche diesen Wert genau trifft, ist die Mensa der TU Dortmund.⁶²

⁶⁰ <https://eaternity.org/>

⁶¹ <https://www.uni-bonn.de/de/universitaet/ueber-die-uni/nachhaltige-uni/eigene-nachrichten/co2-kennzeichnung-in-der-mensa-im-hofgarten>

⁶² <https://www.spiegel.de/lebenundlernen/uni/mensa-essen-in-deutschland-das-billigste-mittagessen-fuer-75-cent-a-1172232.html>

Good Practice:

„Das Studierendenwerk Dortmund startet in das Jahr 2019 mit einer **aktualisierten Preisstruktur**. Neu ist vor allem die konsequente und transparente Abgrenzung der Studierendenpreise im Vergleich zu den Preisen für Bedienstete und Gäste. [...] Während das Niveau der Studierendenpreise gleich bleibt, werden die unterschiedlichen Preisstufen für Bedienstete und Gäste nun konsequent auf das gesamte Sortiment angewendet und in diesem Zug zudem moderat angepasst.“⁶³

⁶³ <https://www.stwdo.de/aktuelles/neue-preisstruktur-in-den-mensen>

Einladung zum Dialog



Die Erfüllung der oben aufgeführten Forderungen würden aus unserer, studentischen Sicht eine gelungene sozial-ökologische Transformation der Mensenlandschaft darstellen. Aus diesem Grund setzen wir uns dafür ein und möchten das DSW und die 57. Studierendenwerke zum Dialog über die hier geforderten flächendeckenden Veränderungen einladen.

Das DSW bekennt sich bereits zu Nachhaltigkeit als Richtungsweiser⁶⁴ und zeigt stolz auf seine Leuchtturmprojekte in punkto Nachhaltigkeit.⁶⁵ Auch gibt es bereits eine Projektgruppe Nachhaltigkeit des DSW, deren Aufgabe es ist, die einzelnen Studierendenwerke auf Klimaschutz und Nachhaltigkeit zu prüfen.⁶⁶ Daher gehen wir davon aus, dass wir mit unseren Forderungen nach mehr Nachhaltigkeit in der Fläche offene Türen einrennen werden, zumal das DSW explizit seine Absicht erklärt, mit studentischen Initiativen zu kooperieren.⁶⁷

Wir freuen uns daher auf konstruktive Gespräche.

Mit freundlichen Grüßen,

Das Team MENSArevolution

⁶⁴ <https://www.studentenwerke.de/de/content/klimabewusste-mensa>

⁶⁵ <https://www.studentenwerke.de/de/content/nachhaltige-studierendenwerke-0>

⁶⁶ <https://www.studentenwerke.de/de/content/nachhaltige-studierendenwerke>

⁶⁷ <https://www.studentenwerke.de/de/content/studierendenwerke-der-campus-nach-corona>