

Mehr Nachhaltigkeit in der Mensa: Handlungs- und Gestaltungsmöglichkeiten umsetzen – ein Konzeptvorschlag –



I. Einleitung

Klimakrise ist jetzt und hier

Die globale Erwärmung und die damit einhergehende Klimakrise schreiten fortlaufend voran. Steigende Treibhausgasemissionen in der Atmosphäre führen dazu, dass sich das Klima immer weiter erwärmt. Nach Schätzungen des Weltklimarats verursachten vor- und nachgelagerte Tätigkeiten im globalen Lebensmittelsystem 21-37 % der gesamten menschengemachten Treibhausgasemissionen in den Jahren 2007-2016.¹

Den größten Anteil an Treibhausgasen im Lebensmittelsektor verursacht hierbei die Fleischproduktion (ca. 60%²).

Auch der industrielle Fischfang macht unserer Umwelt zunehmend zu schaffen. Die Meere sind überfischt, täglich sterben in den Ozeanen ansässige Arten aus und die Ökosysteme unter Wasser verfallen nach und nach.

Auch hier in Deutschland sind die katastrophalen Auswirkungen der von Menschen verursachten Zerstörung von Natur, Tierarten und Ökosystemen deutlich zu spüren.

Die Unterstützer*innen dieses Konzeptvorschlages betonen die Notwendigkeit *jetzt* zu handeln und alles in unserer Macht stehende zu tun, um auf lokaler Ebene positive Transformation zu erreichen und zur Klimaneutralität beizutragen. Ein relevanter und realistischer Schritt zur Umsetzung dieses Ziels ist die nachhaltige Weiterentwicklung der Gemeinschaftsverpflegung. Hierzu gehört auch die Hochschulgastronomie des Studierendenwerks in Bonn und Umgebung. Wir appellieren an das Bonner Studierendenwerk, das Thema Nachhaltigkeit noch mehr in die Hochschulgastronomie zu integrieren und kurzfristig weitere konkrete Maßnahmen noch stärker umzusetzen. Ziel soll sein, in einem partizipativen Prozess die gastronomischen Angebote auf dem Campus im Sinne einer

1 <https://www.ipcc.ch/srccl/chapter/summary-for-policymakers/>.

2 <https://www.theguardian.com/environment/2021/sep/13/meat-greenhouses-gases-food-production-study>.

nachhaltigen Entwicklung umfassend umzugestalten. Wir begrüßen die große Gesprächsbereitschaft und kund*innenfreundliche Einstellung des Studierendenwerks. Außerdem schätzen wir die bisherigen Bemühungen des Studierendenwerks um eine nachhaltigere und fairere Hochschulgastronomie sehr. Mit vorliegendem Konzept möchten wir die Vorschläge aller beteiligten Nachhaltigkeitsakteur*innen konkretisieren und gebündelt darstellen.

II. Konzept: Mehr Nachhaltigkeit in der Mensa - Handlungsmöglichkeiten in der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Bonn

Nachfolgend unterbreiten wir verschiedene Vorschläge für einen nachhaltigeren Mensabetrieb, unterteilt in die Bereiche Nachhaltiges Angebot, Müllvermeidung, Verwendung nachhaltiger Produkte sowie Zugänglichkeit und Kommunikation. Zur Erprobung der Umsetzbarkeit schlagen wir außerdem die Durchführung eines Probe- und Aktionsmonats in der Mensa Hofgarten vor.

1. Nachhaltiges Angebot

a) Das neue Normal: Vegetarisch und Vegan

Das Fleisch- und Fischangebot wird in allen Mensen schrittweise deutlich reduziert. Als Zielvorgabe dienen dabei die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), nur noch einmal die Woche Fisch- und maximal zweimal die Woche Fleischgerichte anzubieten.³ Zu ähnlichen Ergebnissen kommen aktuelle Studien der Universität Bonn.^{4, 5} Entsprechende Umsetzungsmöglichkeiten könnten folgendermaßen aussehen:

Vegetarische und vegane Zutaten werden in Zukunft als Basis für jedes Gericht dienen. Bei manchen Gerichten können Fleisch- und Fischkomponenten als zusätzlich zu bezahlende Toppings bzw. fleischhaltige Sauce dazu bestellt werden. Die Option Fleisch (als Topping) zu bestellen wird maximal an zwei Tagen die Woche, die Option Fisch (als Topping) zu bestellen, wird maximal an einem Tag pro Woche angeboten.

Insgesamt soll bei fleischhaltigen Toppings oder Saucen der Fleischanteil reduziert und dies durch Erhöhung des Anteils von Gemüsekomponenten kompensiert werden, wo die Rezeptur ein solches Verfahren hergibt.

3 <https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/nachhaltige-ernaehrung/gemeinschaftsverpflegung>.

4 <https://www.uni-bonn.de/de/neues/082-2022>

5 <https://www.uni-bonn.de/de/neues/305-2021>

Das Mittagsangebot in den Mensen mit mindestens drei Gerichten sieht dauerhaft mindestens zwei vegane Gerichte vor.⁶ Auch in den Cafés des Studierendenwerks soll es dauerhaft mehrere vegane Snackoptionen geben. Bei Gerichten, in denen Grundzutaten einfach durch vegane Produkte ersetzt werden können, soll die vegane Zubereitungsvariante gewählt werden. Bis zur Umsetzung dieses Konzeptvorschlages wird jeden Tag mindestens ein veganes Gericht in jeder Mensa verpflichtend angeboten.

In allen Cafés des Studierendenwerks werden vegane pflanzliche Milchalternativen ohne Preisaufschlag angeboten (z.B. Hafer- und/ oder Sojadrink). In den Cafés, in denen mehrere Kaffeemaschinen zur Verfügung stehen, wird mindestens eine Maschine mit einer pflanzlichen Milchalternative befüllt, sodass das reguläre Heißgetränkeangebot mit veganen Milchalternativen zur Verfügung steht (z.B. Cappuccino, Kakao). Die Zutaten der Hafer- bzw. Sojadrinks stammen aus europäischem Anbau. Auf die Verfügbarkeit pflanzlicher Milchalternativen wird in den Cafés deutlich hingewiesen.

Als besonders weit fortgeschrittene Beispiele für Maßnahmen zur Reduktion des Fleisch- und Fischanteils im Verpflegungsangebot an Hochschulen können Mensen in Göttingen⁷ und Berlin⁸ genannt werden.

In Göttingen wurde die Chance einer Wiederöffnung genutzt, um eine der Mensen auf ein komplett vegetarisches und veganes Angebot umzustellen. Insgesamt möchte das Studierendenwerk Göttingen damit einen weiteren Schritt in Richtung Klimaneutralität gehen.

Die Mensen in Berlin bieten insgesamt lediglich noch 4 % an Fleisch- und Fischgerichten an, alle anderen Rezepturen sind vegetarisch und vegan gehalten. Dabei ist der Anteil an veganen Gerichten mit 68% sogar am größten.

b) Nudging

Es werden Maßnahmen umgesetzt, die die Auswahl von veganen und vegetarischen Gerichten und Getränken für die Mensabesucher*innen attraktiver machen ("Nudging"). Mit diesem Prinzip konnte an anderen Universitäten so z.B. mit geringem Aufwand das Kaufverhalten der Studierenden positiv beeinflusst

6 Eine Broschüre mit 80 veganen Rezeptideen als Inspiration für Großküchen: [https://files.albertschweitzerstiftung.de/1/Grossverpflegung vegan Digitalversion.pdf](https://files.albertschweitzerstiftung.de/1/Grossverpflegung%20vegan%20Digitalversion.pdf).

7 <https://asta.uni-goettingen.de/2021/10/12/mensa-am-turm-wird-zu-100-vegan-und-vegetarisch/>.

8 <https://www.stw.berlin/mensen/blog/themen/mensa-ernaehrungskonzept.html>.

werden.⁹ Die folgenden beispielhaften Ansätze für das Nudging sollen es einfacher machen, die nachhaltigere Option zu wählen:

- die veganen und vegetarischen Optionen werden auf den Mensaspeiseplänen flächendeckend als Erstes aufgeführt.
- die veganen und vegetarischen Gerichte werden auf den Etagen und an den Essensausgabetheken angeboten, die am leichtesten zu erreichen sind.
- die veganen und vegetarischen Komponenten werden im Verhältnis zu den Fleisch- und Fischkomponenten preiswerter gemäß ihres „wahren“ Preises angeboten, d.h. dem angemessenen Preis unter Berücksichtigung der sozialen und ökologischen Gesamtkosten.
- zu dem täglichen Eintopf gibt es eine ansprechende vegane/ vegetarische Beilage, wie z.B. vegane Wurst oder Hülsenfrüchte als Topping.
- die veganen Milchalternativen und Desserts werden durch Ihre Positionierung ansprechender dargestellt als die tierischen Produkte.

2. Müllvermeidung

Lebensmittel- und Verpackungsabfälle werden soweit wie möglich vermieden. Hierzu können in einem ersten Schritt Abfallmessungen durchgeführt werden, anhand derer Handlungsoptionen ermittelt werden können.

Um das Wegwerfen von Lebensmitteln und Resten zu reduzieren, wird die Zusammenarbeit mit Foodsharing Bonn und weiteren Anbietern ausgeweitet und intensiviert.

Denkbar wäre auch der Aufbau eines universitätsinternen Foodsharing Systems.

Übrig gebliebene Speisen werden am darauffolgenden Tag als Buffet angeboten. Positive Beispiele waren hier die Querbeet-Theke in der Mensa Nassestraße und ist aktuell das Salatbuffet in der Poppelsdorfer Mensa.

Ab 14:15 Uhr wird ein Spätaufsteher-Rabatt in Höhe von 25% eingeführt, damit die bisher unverkauften Portionen noch verzehrt werden.

Ein Positivbeispiel hierfür ist das Studierendenwerk Ulm. Dieses hat zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen ein spezielles Angebot für seine Gäste entwickelt: Die Happy Hour in der Mensa. Sie wird täglich seit 2017 angeboten. In

⁹ https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/nudgingbroschüre_handlungsempfehlungen_hochschulmensa_2018.pdf.

den letzten 15 Minuten des Betriebs (Slogan: „Das etwas andere akademische Viertel“) werden übrige Speisen vergünstigt angeboten (0,45€ pro 100g statt zwischen 0,89€ und 1,39€ pro 100g). Täglich profitieren davon 50 bis 70 Studierende. Es konnten in den letzten zwei Jahren so bereits über 13 Tonnen Lebensmittel gerettet werden.¹⁰ 2019 wurde das Projekt im Rahmen des Bundespreises „Zu gut für die Tonne!“ nominiert.

Es werden wiederverwendbare „To-go-Behälter“ für Speisen eingeführt. Diese können über ein Pfandsystem in der Mensa zurückgegeben werden. Außerdem werden eigene mitgebrachte Behältnisse der Studierenden an der Essenstheke akzeptiert. Es werden Anreize für die Nutzer*innen der Mensa gesetzt, eigene Behältnisse mitzubringen, wie beispielsweise durch einen Rabatt.

Getränke in Plastikflaschen werden durch Mehrweg- oder bestenfalls Glasflaschen ersetzt und es werden Trinkwasserspender aufgestellt, an denen selbst mitgebrachte Flaschen aufgefüllt werden können.

3. Verwendung nachhaltiger Produkte

Der Einsatz biologischer, regionaler und fair gehandelter Produkte nimmt einen hohen Stellenwert ein. Nach Möglichkeit werden Zutaten zu einem Großteil regional bezogen. Hierzu bietet sich ein Einkaufszusammenschluss mit weiteren Studierendenwerken in der Umgebung an. An der Universität Marburg war bereits ein ähnliches Projekt erfolgreich.¹¹ Außerdem werden die Zutaten aus ökologischem Landbau bezogen, sofern dies wirtschaftlich tragbar ist. Es ist außerdem darauf zu achten, die Einkäufe von Flugware aller Art zu vermeiden.

Es wird außerdem darauf geachtet, dass die eingekauften Produkte fair gehandelt wurden. Besonders bei Produkten, die nicht aus Europa stammen, wie z.B. Zucker und Reis, wird bei dem Erwerb darauf geachtet, dass Anbau und Verarbeitung erworbener Produkte, den Fairtrade-Richtlinien entsprechen (wie beispielsweise bei Kaffee, Tee, Bananen und Kakao schon umgesetzt).

An den Snack-Automaten werden weitere konventionelle Snacks durch faire Produkte, sowie gesunde Alternativen ersetzt.

Im Sinne der Zertifizierung als Fairtrade Universität liegt dies auch im Interesse der

10 <https://www.gastroinfoportal.de/news/gastroinfoportal-konzepte-gemeinschaftsverpflegung/in-der-regel-bekommt-jeder-gast-noch-etwas-ab/>.

11 <https://www.uni-marburg.de/de/fb21/erzwinst/arbeitsbereiche/ion/forschung/projektpraesentation-rne-nachhaltige-mensa-1.pdf>.

Universität.

Grundsätzlich empfiehlt es sich, zunehmend auf Produkte von Unternehmen zu setzen, die ausschließlich faire Produkte anbieten (z.B. GEPA, El Puente, Weltpartner etc.). Diese Maßnahmen dürfen nicht zu einer finanziellen Mehrbelastung der Studierenden führen.

Wir begrüßen die bisherigen Fortschritte des Studierendenwerks bei der Ausweitung regionaler, biologischer und fair gehandelter Zutateneinkäufe und möchten das Studierendenwerk ermutigen dieses Engagement weiter auszubauen.

4. Zugänglichkeit und Kommunikation

Bei jedem Gericht und jeder Beilage wird klar erkennbar ausgezeichnet, ob dieses vegan oder vegetarisch ist, ob es Fleisch oder Fisch enthält und aus welcher Landwirtschaft und Region die Zutaten stammen.

Die Klimabilanz der Gerichte wird auf den Bildschirmen der Mensa sowie bei der Essensausgabe (inkl. Salatbuffet) ausgedrückt, z.B. anhand des CO₂-Fußabdrucks oder einer Kennzeichnung per „Klima-Ampel“. Hierfür ist zuvor eine Überprüfung der Klimabilanz der Gerichte erforderlich. Die Kennzeichnung per Klima-Ampel ist aktuell Gegenstand einer wissenschaftlichen Untersuchung.

Außerdem sollen Informationen darüber zugänglich gemacht werden, woher die Zutaten der Gerichte stammen. Falls möglich wird angegeben, welcher Anteil der verarbeiteten Lebensmittel biologisch, regional bzw. fair gehandelt ist.

Darüber hinaus werden Fairtrade Siegel auf den Bildschirmen und mit Plakaten ausgezeichnet.

Das gesamte Mensa-Menü steht auch in englischer Sprache zur Verfügung, damit diese Informationen auch für Studierende mit keinen oder geringen Deutschkenntnissen leicht zugänglich sind.

Schließlich soll allgemein in den Mensen Barrierefreiheit sichergestellt werden, etwa um den Zugang für seh- und hörgeschädigten Menschen zu erleichtern. Beispielsweise könnten lärmreduzierende Maßnahmen umgesetzt werden, etwa durch einen abgetrennten, lärmreduzierten Bereich. Für sehgeschädigte Menschen soll eine Lösung gefunden werden, damit diese die Mensa-Menüs wahrnehmen können.

III. Konzept: Mehr Nachhaltigkeit in der Mensa – Probe- und Aktionsmonat in der Mensa Hofgarten

Als ersten Schritt zur ökologischen Transformation der Mensa schlagen wir die Erprobung einzelner Konzeptbestandteile in einem Probe- und Aktionsmonat in der Mensa Hofgarten vor.

Der Probe- und Aktionsmonat wird dabei durch das Green Office, die Students for Future, das Prorektorat für Nachhaltigkeit, die Stabsstelle für Nachhaltigkeit und studentischen Gremien (Ökologie-Referat des AStA) öffentlichkeitswirksam unterstützt. Mithilfe von Aktionen und Informationsangeboten zu gesunder und nachhaltiger Ernährung, sowie medialen Inhalten auf Instagram und Facebook wird der Aktionsmonat inhaltlich begleitet. Auf diese Weise soll die Akzeptanz der Maßnahmen bei den Gästen erhöht und das Wissen um den Wert einer nachhaltigen Ernährung gefördert werden.

Das NEiS-Projekt der Verbraucherzentrale NRW („Nachhaltige Ernährung im Studienalltag“) unterstützt das Vorhaben während des Probemonats und darüber hinaus als Prozessbegleiter mit fachlicher Beratung, Durchführung von Befragungen und Beteiligungsformaten.

Der Probemonat wird außerdem wissenschaftlich begleitet und eine Befragung zum Ernährungsverhalten der Studierenden durchgeführt. Hierfür werden Masterarbeiten ausgeschrieben.

1. Vegetarisches und veganes Angebot

Die Hofgartenmensa bietet während des gesamten Monats ausschließlich veganes und vegetarisches Essen an. Dabei wird täglich mindestens ein Gericht - zusätzlich zum Eintopf - vollständig vegan sein.

Eine der Kaffeemaschinen in der Hofgartenmensa wird mit einer pflanzlichen, aufschäumbaren Milchalternative befüllt (z.B. Hafer- oder Sojadrink).

2. Müllvermeidung

Ab 14:15 Uhr werden die Gerichte um 25% reduziert ("Spätaufsteher-Rabatt").

3. Transparenz

Bei allen Gerichten ist klar erkennbar ausgezeichnet, ob diese vegan oder vegetarisch sind. Dies wird auf den Bildschirmen und an der Essensausgabe deutlich gekennzeichnet.

IV. Ausblick

1. Vom Probemonat zum langfristigen Konzept

Mithilfe der aus dem Probe- und Aktionsmonat gewonnenen Erkenntnisse können weitere Maßnahmen für eine nachhaltigere Mensa geplant und umgesetzt werden.

2. Auswertung und Analyse

Der Probemonat soll wissenschaftlich begleitet werden. Zum Beispiel könnten für das Studierendenwerk hilfreiche Analysen dazu durchgeführt werden, ob eine Veränderung der Zufriedenheit, Absatzmenge, Gästezahl etc. einschlägig ist.

Als Grundlage für die Entscheidungen und Veränderungen des Sortiments schlagen wir allgemein vor, eine Analyse des Gästeverhaltens durchzuführen. Die Analyse könnte sich etwa auf das Nutzungsverhalten der Kundschaft beziehen (wer geht zur Mensa, wie häufig, was wird momentan gekauft), auf die Beweggründe zur Mensa zu gehen, sowie Wünsche und Zahlungsbereitschaft der Gäste (welchen Preis sind Gäste bereit für vegane/ vegetarische und fleischhaltige Gerichte auch unter Prämissen wie Nachhaltigkeit zu zahlen? Wie hoch ist die tatsächliche Bereitschaft das eigene Verhalten zu ändern?).

Eine Befragung der Kundschaft wäre für eine solche Analyse zweckmäßig. Das Prorektorat für Nachhaltigkeit prüft die Möglichkeit, eine Befragung der Kund*innen zu Wünschen in Bezug auf eine nachhaltigere Mensa durchzuführen. Das Studierendenwerk könnte die Befragung im Rahmen des Mensabetriebs bewerben.

Alternativ dazu könnte das Studierendenwerk eine eigene Befragung mit dem Motto "Gestalte deine Mensa mit" durchführen (z.B. mittels auf den Tischen liegenden QR Codes).

3. Nassemensa – neues ökologisches Konzept

In der Nassemensa sehen wir eine große Chance Mensa neu zu denken. Dadurch, dass sich die Planung in bestimmten Bereichen noch in Bearbeitung befindet, könnte hier die Möglichkeit genutzt werden, ein nachhaltiges Mensakonzept zu etablieren und durch Studierendenbeteiligung sowie weiteren Akteur*innen im Bereich nachhaltiger Ernährung mit zu gestalten.

Die Mensa könnte als besonders energieeffizient und hauptsächlich vegan/vegetarische Mensa eine Vorbildfunktion einnehmen.

Um die Studierendenbeteiligung zu fördern, könnte ein Mensa-Workshop angeboten werden, wie es das NEiS-Projekt in Köln bereits umgesetzt hat. Unter dem Motto „Mensa neu gedacht“ könnte explizit für die Konzeptentwicklung der neuen Nassemensa ein offener Workshop als Brainstorming bzw. Eröffnung des Dialogs mit Studierenden durchgeführt werden.

Weitere Ideen wären beispielsweise einen „Nachhaltigen Stammtisch“ einzurichten, der dazu einlädt, sich hinzusetzen, um mit anderen Personen beim Mittagessen zum Thema Nachhaltigkeit ins Gespräch zu kommen. Ähnliches gibt es bereits an der Universität Gießen mit Sprechblasen, die auf Schildern von der Decke hängen. Zum anderen könnte ein Bücherschrank im Café angeboten werden, wo es eine „Nachhaltige Lesecke“ gibt. Die Bücher sollten dauerhaft dortbleiben als Inspiration. Hier könnte mit der ULB kooperiert werden.

Dieser Konzeptvorschlag wird unterstützt von:



Students For Future Bonn



Studierendenparlament der Universität Bonn



Allgemeiner Studierendenausschuss der Universität Bonn



Studentische Initiative Fairtrade-University Bonn



Green Office der Universität Bonn



Green Office der H-BRS



Foodsharing Bonn



Health For Future Bonn



PAN University Group Bonn



Fridays For Future Bonn