

Workshop für eine nachhaltigere Mensa



Bonn, 15.11.2022 – Im Mai 2023 wird die Hofgartenmensa für einen Monat rein vegetarische und vegane Speisen anbieten. Aber: Die große nachhaltige Transformation steht noch aus.

Am 12. Oktober verhandelte Students for Future Bonn mit dem Studierendenwerk Bonn im Rahmen eines ganztägigen Workshops über die Verbesserung der Nachhaltigkeit der Universitätsmensen. Am Workshop nahmen außerdem Vertreter:innen des Green Office der Uni Bonn, des Projekts Nachhaltige Ernährung im Studienalltag („NEiS“) der Verbraucherzentrale NRW, des Studierendenparlaments, des AStA und der PAN Universitätsgruppe. Finanziert wurde der Workshop von NEiS.

Der Workshop knüpfte an ein Konzept für eine nachhaltigere Mensa¹ an, welches die beteiligten Nachhaltigkeitsgruppierungen dem Studierendenwerk am 26. Juli überreicht haben. „Es geht uns hier nicht darum, irgendwem seine Essgewohnheiten zu verbieten“ betonte Caroline Tiefenbach von Students for Future Bonn. „Es geht vielmehr darum, dass das Studierendenwerk als öffentliche Anstalt seine besondere Verantwortung wahrnimmt, um seinen Beitrag zur Klimaneutralität zu leisten. Durch die Größe des Mensabetriebs hat das Studierendenwerk nicht nur ein riesiges Potential Treibhausgase einzusparen, es kann dadurch auch eine Vorreiterrolle unter Großküchen einnehmen und somit einen Prozess klimafreundlicher Kantine transformation anstoßen.“

Die Verhandlungen bilden den Startschuss für eine Kooperation der Gruppierungen auf dem Weg zur nachhaltigen Transformation der Universitätsmensen. Der wesentliche Punkt des Konzeptpapiers, entsprechend den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) an maximal zwei Tagen pro Woche Fleisch- und an maximal einem Tag pro Woche Fisch anzubieten, wurde von dem Studierendenwerk nicht angenommen. Auch weitere konkrete Zusagen stehen bislang

¹ https://studentsforfuture.info/wp-content/uploads/2022/07/nachhaltige_Mensa_Konzeptvorschlag.pdf

noch aus. Allerdings: das Studierendenwerk hat sich nun bereits zu wichtigen ersten Schritten verpflichtet:

- Im Mai 2023 wird in der Hofgartenmensa ein Monat lang das Angebot auf rein vegetarische und vegane Speisen umgestellt. Dieser „Probemonat“ dient dazu, ein attraktives, innovatives und gleichzeitig deutlich klimafreundlicheres Mensaangebot zu testen.
- Die Gesamtmenge an Fleisch im Mensaspeiseplan soll deutlich reduziert werden. Dadurch werden die Gesamtemissionen der Mensa erheblich gemindert. Ein wichtiger Aspekt hierbei ist die Berücksichtigung des Themas Tierwohl, was bedeutet, dass die Reduktion der Fleischmenge mit einer höheren Fleischqualität einhergehen soll.
- Das Studierendenwerk nimmt eine Treibhausgasmessung der Speisen vor. Dabei soll der CO₂-Fußabdruck der Speisen berechnet und kommuniziert werden, mit dem Ziel die Gerichte mit schlechter Treibhausgasbilanz zu reduzieren. Umfangreichere Informationen (Daten, Zahlen, Vorgehen) sollen online zugänglich sein.
- Die derzeitigen Einkaufsleitlinien werden um nachhaltige Aspekte ergänzt (Bio, Fairtrade, Regional/ Saisonal, CO₂-Fußabdruck, Tierwohl).
- Der geldwerte Bio-Anteil soll auf 15-20% erhöht werden.
- Vegane Speisen werden deutlich als vegan ausgezeichnet.

Diese und weitere Punkte werden in den nächsten Wochen und Monaten intensiv zwischen den beteiligten Gruppierungen weiterverfolgt und diskutiert.

„Mit dem heutigen Auftakt und der Zusage für den Probemonat sind wir bereits einen wichtigen Schritt gegangen.“ Sagte Helena Flesch von Students for Future. „Ob das Studierendenwerk Bonn seiner anvisierten Vorreiterrolle in den nächsten Monaten tatsächlich gerecht wird, wird sich zeigen. Wir bleiben dran.“

Für Rückfragen:

students@fridaysforfuture-bonn.de

Caroline Tiefenbach
015224353549

caro.tiefenbach@googlemail.com