

## PRESSEMITTEILUNG

### Rückblick auf den vegan-vegetarischen Monat der Mensa am Hofgarten



*Bonn, 13.07.2023* – Nach der Konzeptübergabe im Juni 2022 wurde

**im Mai die Forderung umgesetzt einen Monat lang ausschließlich vegane und vegetarische Gerichte in der Mensa am Hofgarten anzubieten. Großen Aufschrei gab es darüber nicht von der Kundschaft, aber bei der CDU.**

„Die Nachfrage blieb stabil“, so heißt es vom Studierendenwerk Bonn über den vegan-vegetarischen Monat. Detailliertere Ergebnisse zum Ausgang des vegan-vegetarischen Monats in der Mensa am Hofgarten sind aber noch nicht veröffentlicht. Students for Future Bonn, die den Entwicklungsprozess mit ihrem Konzeptvorschlag für eine nachhaltigere Mensa angestoßen haben, sehen aus eigenen Beobachtungen den Monat als vollen Erfolg. Helena Fleisch, die sich in der Gruppe engagiert, meint: „Wir konnten erkennen, dass die Mensa fast jeden Tag sehr ähnlich wie vor dem Monat gefüllt war“. Das Studierendenwerk Bonn zeigte neue (vegetarische) Kreationen und bot z.B. zum ersten Mal eine vegane Bockwurst an – Fazit dazu: geschmacklich top, preislich flop. Die Forderung ist, dass das Studierendenwerk Konsequenzen aus dem Probemonat zieht und mehr veganes oder vegetarisches Essen anbietet z.B. auch in Form eines fleischlosen Tages.

Da der Aktionsmonat von dem Projekt der Verbraucherzentrale NRW „NEIS“ (Nachhaltige Ernährung im Studienalltag) unterstützt wurde, kam am 08.05. die NRW-Landwirtschafts- und Verbraucherschutzministerin Silke Gorißen zu einem Pressetermin in die Mensa am Hofgarten. Mit einigen Tagen Verzögerung erreichte die CDU-Ministerin, Medienberichten zufolge, eine Welle der Kritik aus ihrer eigenen Partei, weil sie den Aktionsmonat unterstützt hatte. Aufgrund des Drucks, musste sie ein Statement abgeben, in welchem sie sich zum Fleischkonsum bekannte. Hier zeigt sich die Doppelmoral der CDU zur sogenannten Cancel Culture. Die Kritik am Monat, dass es sich um eine Bevormundung handle, ist klar abzuweisen. Der Zeitraum war auf fünf Wochen begrenzt, wobei der Kundschaft immer freisteht, entweder in eine andere Mensa mit Fleischangebot zu gehen oder sich woanders ihr Essen zu kaufen. Zudem empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) 300-600g Fleisch pro Woche zu Essen, was maximal drei Mal pro Woche entspricht. Dabei sei auch zu beachten, dass die Kund\*innen meist nur eine oder maximal zwei Mahlzeiten am Tag in der Mensa einnehmen. Durch die Kritik innerhalb der CDU, bekam der

Aktionsmonat eine größere mediale Aufmerksamkeit. Wegen irreführender Aussagen kann hier den Medien teilweise Schlampigkeit vorgeworfen werden.

Wie sieht der Stand im Prozess zu nachhaltigeren Mensen des Studierendenwerks aus? Nach dem ersten Workshop im Oktober 2022, gab es einen weiteren Workshop im Januar 2023 gemeinsam mit den Studierenden und der Leitungsebene des Studierendenwerks Bonn, jeweils finanziert vom Projekt NEiS.

Beim zweiten Workshop wurden konkrete Maßnahmen formuliert, die das Studierendenwerk umsetzen möchte. Dazu gehört unter anderem, dass im aktuellen Sommersemester Abfallmessungen im Venusberg Bistro durchgeführt werden. Statt weiterer direkter Fleischreduktion setzt das Studierendenwerk zunächst auf die Umstellung hin zu Bio-(Rind)Fleisch. Auch der Anteil an regionalen, saisonalen und biologisch angebauten Lebensmitteln soll erhöht werden. Des Weiteren gab es einen Austausch zur neuen Mensa in der Nassestraße, die sich aktuell im Bau befindet. Hier wurden die Studierenden über den aktuellen Planungsstand informiert und konnten selbst Input geben.

Fortlaufend wird es einen regelmäßigen Austausch mit dem Studierendenwerk geben, bei dem sich weiterhin auch andere engagierte studentische Gruppen, der AStA und das Green Office beteiligen werden. Elena Päßgen von Students for Future sagt: „Wir fordern, dass das Studierendenwerk an Tempo zulegt, denn beim Ziel sind wir uns einig – die Umsetzung der Planetary Health Diet“<sup>1</sup>.

**Für Rückfragen:**

[students@fridaysforfuture-bonn.de](mailto:students@fridaysforfuture-bonn.de)

Linus Kolle

0162 3032484

---

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