

Mensa - öko-logisch! aber wie?

Die 61 Studierendenwerke sind mit ihren Mensen und Cafeterien die größten Essensanbieter in Deutschland. Auf Grund ihrer Größe tragen sie hinsichtlich des Umweltschutzes und der sozialen Aspekte eine große Verantwortung. Studierendenwerke haben Möglichkeiten regenerative Energien, ökologischen Landbau, fairen Handel, gerechte Arbeitsbedingungen usw. zu unterstützen und sollten deshalb entsprechende Maßnahmen ergreifen.

Konkret heißt das: in den Mensen Mehrweggeschirr und -gebilde zu verwenden, energie- und wassersparende Geräte einzusetzen, umweltschonende Putzmittel sparsam zu dosieren und Produkte aus fairem Handel und aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA) einzuführen. Die Studierenden sind laut Umfragen von 1995/96 in der Mehrheit für ein Bio-Menü und würden dafür auch mehr ausgeben.

Wir fordern die Studierendenwerke auf:

- Berücksichtigung der Grundsätze der Vollwerternährung bei der Essenszubereitung, d.h. insbesondere Einsatz von kontrolliert biologisch angebauten Produkten und Fleisch von artgerechter Tierhaltung
- Verzicht auf gentechnisch manipulierte Produkte.
- Umstellung des Kaffee- und Teeangebots auf fairer gehandelte, ökologisch angebaute Produkte aus alternativen Handelsstrukturen
- Umstellung von Einweg- auf Mehrwegsysteme in Mensen und Cafeterien bei der Ausgabe sowie die Anlieferung in Mehrweggebinden.
- Rauchverbot in Mensen und Nichtraucherzonen in Cafeterien
- Verwirklichung energie- und wassersparender Maßnahmen und Erstellung eines Gesamtenergiekonzeptes für Mensen.
- Förderung regenerativer Energien
- Verwendung weitgehend umweltschonender Reinigungsmittel in möglichst geringen Mengen

Einführung von Bio- produkten in der Mensa

Zu der Forderung nach Ökologisierung der Mensen gehört als Kernpunkt die Verwendung von Produkten aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA). Bioprodukte sind aus der Ökonische in die Regale der Supermärkte gewandert. Immer mehr VerbraucherInnen wollen etwas für den Schutz und Erhalt unserer natürlichen Lebensgrundlage tun. Deshalb sollte auch in den Mensen ein Gericht aus ökologischen Zutaten angeboten werden.

Was ist Bio?

Grundsätze des ökologischen Landbaus:

- der Aufbau eines vielfältigen und weitgehend in sich geschlossenen Betriebsorganismus (z.B. Kombination von Tierhaltung und Pflanzenbau mit abwechslungsreicher Fruchtfolge) als wichtigstes Ziel
 - möglichst geringer Verbrauch an nicht erneuerbaren Ressourcen
 - bewusster Verzicht auf naturfremde Stoffe (leichtlösliche Mineraldünger und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel)
 - beschränkter Tierbesatz in Relation zur Futterfläche, um Überdüngung zu vermeiden und kein Futtermittel zukaufen zu müssen
 - Förderung der natürlichen Bodenfruchtbarkeit
 - Förderung bewährter Kultursorten (z.B. Vermeidung von Hybridsorten) und Zuchtrassen, insbesondere im Hinblick auf Schädlingsresistenz und Tiergesundheit
 - Ablehnung der Gentechnik
 - bewusste Landschaftsgestaltung durch Biotoperhaltung, Hecken und Ackerraine
- Neben den produktionstechnischen Zielen verfolgt der ökologische Landbau aber auch soziale Aspekte wie z.B.:
- Vermeidung importierter Futtermittel wie Soja aus der Dritten-Welt
 - Schaffung einer sicheren Existenz und befriedigender Lebensbedingungen für die Landwirte

Bio-Siegel und EG-Öko-Verordnung

Seit 1992 ist die EG-Öko-Verordnung „Ökologischer Landbau“ 2092/91/EWG in Kraft, die die Begriffe „Biologisch“ und „Ökologisch“, sowie alle anderen Begriffe, die auf ökologische Landwirtschaft hinweisen könnten, unter Schutz stellt. Mit dem Bio-Siegel, das 2001 eingeführt wurde, werden alle Produkte kenntlich gemacht, die den Richtlinien der EG-Öko-Verordnung entsprechend produziert wurden. Diese Richtlinien garantieren einen Mindeststandard. Noch konsequenter und strenger sind jedoch die in der AGÖL (Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau) zusammengeschlossenen anerkannten deutschen Ökolandbau-Verbände (s. Adressen).

Wie kommt Bio in die Mensa?

Die Nachfrage nach einem Bio-Menü dürfte seit den letzten Umfragen 1995/96 nicht zurückgegangen sein. Damals sprachen sich 70,3% der Studierenden für die Einführung von Bio-Produkten aus. In einigen Mensen gibt es auch schon ein Bio-Menü im Angebot, wie z.B. in Oldenburg, Konstanz, München, Dresden und Lüneburg. Allerdings sind damit einige Schwierigkeiten verbunden, beim Einkauf und der Zubereitungen, Es liegt auch an den Studierenden und den Uni-Angestellten, die in die Mensa gehen, inwieweit sie bereit sind, für ein Bio-Menü entsprechende Preise zu zahlen. Deshalb haben wir hier einige Tips zusammengetragen.

1. Preisgestaltung

Um die Kosten niedrig zu halten, können einfache Gerichte angeboten werden. Bei einigen Produkten ist der Preisunterschied nicht so gravierend (Reis, Kartoffeln, Nudeln und Milchprodukte). Auch sind saisonale Angebote und Direkteinkauf beim Erzeuger gute Möglichkeiten um Kosten zu sparen. Durch Mischkalkulation können hohe Kosten an einem Tag durch niedrigere Kosten am anderen Tag ausgeglichen werden. Jedoch gilt auch hier, ehrliche Preise und keine Dumping-Preise!

2. Zusammenarbeit mit Zulieferern

Convenience-Produkte (vorverarbeitete Nahrungsmittel, meist Tiefkühlware), wie sie im Großküchenbereich häufig verwendet werden, sind inzwischen auch im Bio-Bereich erhältlich. Es sollte jedoch wegen dem hohen Energieverbrauch möglichst darauf verzichtet werden. Außerdem ist die Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern, Händlern und Handwerksbetrieben wichtig, um möglichst kurze Transportwege zu gewährleisten.

3. Zubereitung

Nicht zuletzt kommt es natürlich auf die Zubereitung an, denn Bio schmeckt nicht automatisch besser und muss schonender behandelt werden, um die wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten. Das Studierendenwerk bietet extra Schulungen für das Personal an.

4. Information

Um die Studierenden auf das Bio-Essen aufmerksam zu machen und über die Vorteile zu informieren ist es wichtig, im Vorfeld Informationsarbeit zu leisten. Wichtige Infos erhaltet ihr von den Anbauverbänden und dem Verbraucherschutzministerium. Um die Transparenz bei der Produktion und Verarbeitung zu erhöhen und das gegenseitige Vertrauen zu stärken, können Besuche auf den Biohöfen und den weiterverarbeitenden Betriebe angeboten werden. Auch eine Führung durch die Mensa und ein runder Tisch mit Studierenden, Mensaleitung und Koch fördert das gegenseitige Verständnis.



Adressen, links & Literatur

Organisationen:

IFOAM: International Federation of Organic Agricultures Movements
www.ifoam.org

FIBL: Forschungsinstitut für biologischen Landbau
www.fibl.de oder www.fibl.ch

SÖL: Stiftung Ökologie & Landbau
Herausgeber der Zeitschrift „Ökologie & Landbau“
www.soel.de

Erzeugerverbände:

AGÖL Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau
www.agoel.de

Bioland Verband für organisch-biologischen Landbau
www.bioland.de

Gäa Vereinigung Ökologischer Landbau
www.gaea.de

Naturland - Verband für naturgemäßen Landbau
www.naturland.de

weitere links:

www.boelw.de
www.aid.de
www.oekolandbau.de

Literatur:

Alt, Franz: Agrarwende Jetzt. Gesunde Lebensmittel für alle. 2001, 186 S.

Mensa-Reader (BSÖ Hrsg.), 1996, vergriffen (Kopie auf Wunsch)

BSÖ –Themensprecherin:

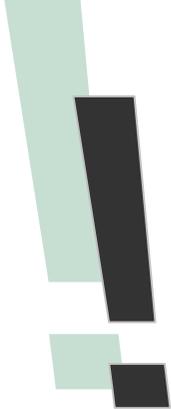
Maria Deiglmayr
e- mail: maria.deiglmayr@gmx.de

BSÖ-Geschäftsstelle:

c/o RefRat HU Berlin,
Unter den Linden 6
10099 Berlin
Tel: 030/2093-1749
Fax: 030/2093-2396 /-1743
e-mail: bsoe@studis.de
homepage: www.bsoe.info



**Bundeskoordination
Studentischer
Ökologiarbeit e.V.**



Bio in die Mensa