

Einführung von Produkten aus ökologischem Landbau in den Mensen

In Gesprächen mit Studierendenwerken, bezüglich der Einführung von Lebensmitteln aus ökologischem Landbau stoßen wir Studierenden immer wieder auf einige Gegenargumente. Mit Hilfe von BSÖ-Kommentaren am Beispiel vom Studierendenwerk (Stw) Oldenburg mit Erfahrungen aus der Praxis wollen wir versuchen, diese zu entkräften. Das Studentenwerk Oldenburg ist seit knapp 20 Jahren dabei, sein Angebot auf ökologische Erzeugnisse umzustellen. Es begann 1983 mit der Einführung des vollwertigen "Alternativmenüs" in der Mensa am Uhlhornsweg. Dazu kam im Laufe der Zeit ein immer größerer Anteil von ökologisch erzeugtem Obst und Gemüse sowie Fleisch aus artgerechter Haltung. Seit 1998 wird in allen Mensen Rind-, Lamm- und Schweinefleisch nur noch aus tiergerechter NEULAND-Erzeugung angeboten.

Studierendenwerke: "Wir wollen uns nicht von wenigen Landwirten des ökologischen Landbaus aus der Region abhängig machen."

Kommentar BSÖ: *Ganz abgesehen davon, dass vor diesen Abhängigkeiten die Öko-Landwirte ebenfalls Angst haben, ist dieses bei der Einführung von kbA-Produkten in den Mensen nicht zwingend notwendig.*

Das **StW Oldenburg** hat keine festen Lieferverträge, sondern lässt sich von allen AnbieterInnen Angebote für ein bestimmtes Produkt in der benötigten Menge und zu dem entsprechenden Zeitpunkt geben. Die Auswahl geht nach folgender Reihenfolge: kbA-Produkte werden immer vorgezogen, solange die Qualität stimmt. Von diesen AnbieterInnen bekommt die/der preislich günstigste den Zuschlag. Nur wenn das entsprechende Produkt zur Zeit nicht aus kbA zu bekommen ist, wird auf konventionelle AnbieterInnen zurückgegriffen.

Studierendenwerke: "Ländlich gelegene Studierendenwerke haben mehr Möglichkeiten, an Produkte aus kbA zu gelangen!"

Kommentar BSÖ: *Das ist im Moment sicherlich nicht ganz falsch. Allerdings gibt es inzwischen mehrere Molkereien und GroßhändlerInnen, die auch ohne größere Probleme dichter besiedelte Gebiete beliefern können. Dies ist allerdings nur eine Lösung. Eine bessere wäre, konventionelle Landwirte in unmittelbarer Nähe von Studierendenwerken in Ballungszentren dazu zu bringen, auf ökologischen Landbau umzustellen und sich in ErzeugerInnengemeinschaften zusammenzuschließen.*

Beim **StW Oldenburg** kommt das Gemüse ausschließlich aus der Region. Der nächste Lieferant liegt 18 km entfernt, der weiteste 50 km. Das Obst kommt aus Schleswig-Holstein mit den selben Lieferungen, mit denen auch die Bioläden von Oldenburg versorgt werden.

Studierendenwerke: "Die Mensa ist ein Großbetrieb, auf den sich die Öko-Bauern einfach nicht einstellen können!"

Kommentar BSÖ: *Natürlich erkennen die Öko-Bauern die Besonderheiten einer Großküche nicht sofort. In der Anfangsphase sind viele Gespräche zur Lösung der Probleme sinnvoll.*

Das **StW Oldenburg** empfiehlt **gegenseitige Betriebsbesichtigungen**. So wird klar, dass zum Beispiel die Qualität stimmen muss. Es gibt genaue Absprachen mit den ErzeugerInnen bezüglich der Anlieferung. Dies hat sich im Laufe der Zeit eingespielt.

Studierendenwerke: "In kleinen Mensen mag es möglich sein, kbA-Produkte einzuführen, aber unsere Mensa ist zu groß!"

Kommentar BSÖ: *Von den Studierendenwerken Oldenburg und Osnabrück mit der am weitesten fortgeschrittenen Einführung von kbA-Produkten in ihren Mensen in Deutschland wird gerne behauptet, dass sie ja nur kleine Mensen betreuen. Dies ist nicht korrekt.*

Das **StW Oldenburg** hat zum Beispiel 1995 in seiner Hauptmensa täglich ca. 3700 Essen ausgegeben (Werte über Semester und vorlesungsfreie Zeit gemittelt). Sie gehört damit ohne weiteres zu den großen Mensen Deutschlands (5000 Essen täglich wäre schon sehr groß, 500 wäre klein).

Studierendenwerke: "Es wollen nur wenige Studierende Produkte aus kbA in der Mensa, wir müssen aber auf die Mehrheiten Rücksicht nehmen. Außerdem sind nur wenige Studierende bereit, mehr für die kbA-Produkte zu bezahlen!"

Kommentar BSÖ: *Mittelt man alle Werte der in Deutschlands Mensen von einigen ASten durchgeführten Umfragen von 1995/96, so äußern sich über 70 % der Studierenden positiv zu der Einführung von kbA-Produkten und würden sogar 50 Pfennige mehr dafür bezahlen. Die Nachfrage ist also groß, wobei hier gleichzeitig zwischen alten und neuen Bundesländern und zwischen eher geisteswissenschaftlich orientierten und eher technisch orientierten Hochschulen gemittelt wurde. In geisteswissenschaftlich orientierten westlichen Hochschulen sind Werte bis fast 90 % ermittelt worden (s. BSÖ-Mensa-Reader vom April 96). Außerdem gibt es mittlerweile Beispiele dafür, dass Mensen mit ökologischem Angebot ihre Essenszahlen erhöhen konnten.*

In der Hauptmensa des **StWs Oldenburg** wird ein Drittel des Frischgemüses aus kbA bezogen, bei anderen Produkten ist der Anteil sogar noch höher. Fleisch wird von NEULAND geliefert und ist aus artgerechter Tierhaltung.

Studierendenwerke: "Produkte aus kontrolliert-biologischem Anbau sind unbezahlbar teuer mit Mehrkosten von über 300 %!"

Kommentar BSÖ: *Es gibt einige kbA-Produkte, die als Wareneinsatz bis zu 300 % mehr kosten. Es gibt aber andererseits auch Produkte - wie z.B. Reis, Nudeln und Kartoffeln aus kbA - die gegenüber den konventionellen Produkten nur wenige Prozent mehr kosten. Außerdem gibt es die Möglichkeit, den Preis zu reduzieren, indem sich die StW in Einkaufskooperativen zusammenschließen.*

Das **StW Oldenburg** hat einen Mittelwert an Mehrkosten im Wareneinkauf von kbA-Produkten gegenüber konventionellen Produkten von etwa 50-60% errechnet.

Studierendenwerke: "Das Essen muss so teuer angeboten werden, dass die Studierenden es nicht mehr bezahlen können."

Kommentar BSÖ: Auch hier zeigt das Beispiel Oldenburg, dass es auch anders geht. Das **StW Oldenburg** bietet täglich ein Menü-Essen für 1,55 Euro an, während es das Alternativ-Menü regelmäßig für 1,90 Euro anbietet (Stand: '03). Hierbei muss allerdings bemerkt werden, dass das Alternativ-Essen nur zum großen Teil aus kbA-Produkten besteht. Außerdem macht das StW Oldenburg auch von der Mischkalkulation Gebrauch, bei der es zum Beispiel an einem Tag kbA-Nudeln mit sehr geringem Wareneinsatz, aber dafür am anderen Tag einen Bratling mit wesentlich höherem Wareneinsatz immer als Alternativ-Menü für 1,90 Euro anbietet.

Studierendenwerke: "Nach EU-Richtlinien müssen gekennzeichnete kbA-Produkte ausschließlich mit kbA-Zutaten und -Gewürzen versehen werden!"

Kommentar BSÖ: Dies ist nach unseren bisherigen Erkenntnissen nicht richtig. Es ist möglich, dass nur bestimmte zum Beispiel im Speiseplan oder an der Salatbar gekennzeichnete Produkte aus kbA kommen, während zum Beispiel das Jodsalz konventionell hergestellt wurde.

Das **StW Oldenburg** versucht eben möglichst viele Produkte aus kbA zu integrieren und dies nicht nur im Alternativ-Menü.

Im Übrigen kann sich - für viele Studierendenwerke sicherlich völlig unerklärlich - das StW Oldenburg eine eigene Fleischerei leisten, in der ausschließlich Fleisch aus artgerechter Tierhaltung (Neuland-Verband) verarbeitet wird. Es versteht sich, dass es sich seit einigen Jahren aktiv gegen die Einführung von gentechnisch-manipulierten Lebensmitteln einsetzt und natürlich ausschließlich fair gehandelten Kaffee ausschenkt.

Viele Studierendenwerke in Deutschland wollen einfach nicht wahrhaben, dass das, was das Studierendenwerk Oldenburg zu den entsprechenden Preisen den Studierenden in den Mensen anbietet, wirklich möglich ist. Doch es gibt zu viele Beweise! Mit diesen Argumenten können wir hoffentlich viele, viele Ausreden der Mensa- und KüchenleiterInnen direkt entkräften und vielleicht unserem Ziel, nach dem Vorbild Oldenburgs einen möglichst großen Anteil an Produkten aus kontrolliert-biologischem Anbau in unseren Mensen einzuführen, ein Stück näher kommen.

Bitte unterstützt auch die
**Resolution des 35. Bundesökologietreffen zur
Umstellung der Mensen und Cafeterien auf Produkte
aus ökologischem Landbau und artgerechter
Tierhaltung und auf fair gehandelte Produkte!**

Weitere Infos und Material zum Runterladen findet Ihr

unter

www.bsoe.info



interessante links:

www.oekolandbau.de

www.soel.de

www.studentenwerk-oldenburg.de

BSÖ-Themensprecherin Mensa:

Maria Deiglmayr

Neuburgerstr.154 a

86167 Augsburg

Tel:0821/3495540

e-mail: maria.deiglmayr@gmx.de

BSÖ-Geschäftsstelle

c/o RefRat HU Berlin

Unter den Linden 6

10099 Berlin

Tel: 030/2093-1749

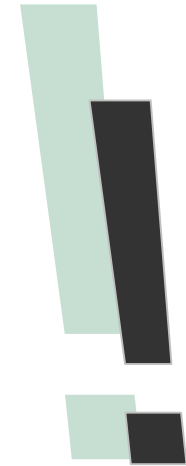
Fax:030/2093-2396/-1743

e-mail: bsoe@studis.de

homepage: www.bsoe.info



**Bundeskoordination
Studentischer
Ökologiearbeit e.V.**



**Einführung von Produkten
aus ökologischem Landbau
in den Mensen am Beispiel
des Studentenwerks
Oldenburg**

**Tips, Tricks und
Argumente**