

PRESSEMITTEILUNG

DES BAYERISCHEN LANDESSTUDIENDENRATS

01.10.2024

Die Mensa der Zukunft als Vorbild für Klimaschutz und soziale Gerechtigkeit

Der Bayerische Landesstudierendenrat (BayStuRa) setzt sich entschieden für eine ökologische und nachhaltige Umgestaltung der Hochschulgastronomie in Bayern ein. Angesichts des hohen Anteils von Treibhausgasemissionen für die Lebensmittelproduktion fordert der BayStuRa, dass die Mensen bayerischer Hochschulen zu Vorreiterinnen in Sachen Klimaschutz und Nachhaltigkeit werden und Best-Practice-Beispiele großflächig ausgerollt werden.

„Die Hochschulgastronomie muss eine Vorreiterrolle im Bereich Nachhaltigkeit übernehmen, indem sie auf regionale und umweltfreundliche Lebensmittel setzt, die ebenfalls sozialen Standards gerecht werden“, betont Jakob Sehrig, Sprecher des BayStuRa. „Unsere Verantwortung ist es, die Verpflegung umweltfreundlich und für alle zugänglich zu gestalten.“ Ein zentraler Lösungsvorschlag des BayStuRa ist die Einführung eines veganen, vollwertigen Grundgerichts, das nach persönlichem Bedarf um vegetarische und fleischhaltige Beilagen ergänzt wird. Dieses Gericht soll die umweltfreundlichste und gesündeste Option darstellen und gleichzeitig eine kostengünstige Alternative für alle Studierenden bieten. „Wir wollen eine Mensa, die eine bewusste und nachhaltige Ernährung ermöglicht, ohne tief in die Tasche greifen zu müssen“, erklärt Isabella Hennessen, Sprecherin des BayStuRa. „Dabei ist es wichtig, dass Studierende mit Unverträglichkeiten und besonderen Ernährungsbedürfnissen nicht ausgeschlossen werden.“ Initiativen wie der Klimateller oder Anzeigen, die die Umweltbelastung verdeutlichen, tragen zu bewussten Entscheidungen und Sensibilisierung bei.

Um die Klimabilanz der Hochschulgastronomie weiter zu verbessern, fordert der BayStuRa eine stärkere Fokussierung auf regionale und saisonale Lebensmittel. Der Bezug von Produkten aus der Region reduziert Transportemissionen und stärkt die lokalen Erzeuger. Die Verwendung saisonaler Produkte minimiert zudem die Umweltbelastung durch Lagerung. „Wir sehen in der Kombination von Regionalität und Saisonalität einen Schlüssel zur nachhaltigen Hochschulgastronomie“, so Nils Weber, Sprecher des BayStuRa. „Durch transparente Kennzeichnung mit Siegeln wie *Fairtrade* und *BIO* wollen wir den Studierenden die Möglichkeit geben, informierte und verantwortungsvolle Entscheidungen zu treffen.“

„Mit diesen Initiativen schaffen wir eine nachhaltigere Hochschulgastronomie, ebenso wie wir ein wichtiges Zeichen für soziale Gerechtigkeit setzen“, betonen die Sprecher*innen abschließend. Zahlreiche gute Beispiele, wie individuelle Portionsgrößen zur Müllreduktion oder 2-€-Gerichte, sollten an mehr Standorten genutzt werden. Der BayStuRa steht bereit, in einem regelmäßigen Austausch mit den Studierendenwerken Bayerns an der Umsetzung dieser Maßnahmen zu arbeiten und so die Gastronomie zu einem Vorbild für Nachhaltigkeit zu machen.