

Mensa-Philosophie für Würzburg

- Langfassung mit Erläuterungen –

Präambel

Diese Mensa-Philosophie soll dem Studentenwerk als Richtlinie dienen, das eigene Angebot den Bedürfnissen der Studierenden anzupassen - in gesellschaftlicher wie auch in ökologischer Hinsicht.

In Zeiten des anthropogenen Klimawandels müssen sich die Hochschulen und damit auch die Studentenwerke ihrer gesellschaftlichen Verantwortung bewusst werden. Sie müssen als Vorbild vorangehen und zeigen, dass bewusster Konsum Engagement gegen die Ausbeutung von Mensch und Natur darstellt – zum Schutz unserer Lebensgrundlagen. Ein einfaches „Weiter-wie-bisher“ darf es in Anbetracht der großen Herausforderungen unserer Zeit nicht geben.

Eine komplette Umstellung des Mensa-Angebots von jetzt auf gleich ist nicht möglich; möglich ist jedoch ein kontinuierlicher Wandel, durch den die Ziele dieser Philosophie erreicht werden sollen. Um diesen Wandel verwirklichen zu können, muss das Studentenwerk auch weiter bedarfsgerecht durch staatliche Stellen und Zuschüsse unterstützt werden!

Dabei sollte ein zentraler Grundsatz sein, dass das Studentenwerk nicht im marktwirtschaftlichen Sinne ausschließlich die Nachfrage befriedigt, sondern auch durch gezielte Angebotsstrategien die Nachfrage hin zu einem bewussteren Konsum steuert.

Diese Mensa-Philosophie ist kein statisches Gebilde: sie möchte einladen zu einem intensiven Diskurs zwischen Studierenden und dem Studentenwerk, in dessen Rahmen die vorliegende Philosophie weiterentwickelt werden kann und soll.

Der studentische Konvent der Julius-Maximilians-Universität Würzburg

Würzburg, den 8. Juni 2011

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1. Bezug von regionalen und saisonalen Produkte	3
2. Bezug von Produkten aus ökologischem Anbau	4
3. Bezug von tierischen Produkten aus artgerechter Tierhaltung	5
4. Verantwortungsvoller Einsatz von Fisch und Meeresfrüchten	6
5. Verbesserung und Ausbau des vegetarischen und veganen Angebots	7
6. Verzicht auf gentechnisch veränderte Lebensmittel	8
7. Bezug von Produkten aus Fairem Handel	9
8. Einhaltung von Sozialstandards	10
9. Faire und transparente Preise	11

1. Bezug von regionalen und saisonalen Produkte

Das Studentenwerk bezieht seine Produkte möglichst aus regionaler und saisonaler Herstellung.

Erläuterung:

Der Einkauf von regionalen sowie saisonalen Produkten ist aus ökologischer Sicht von großer Bedeutung. Eine diese Gesichtspunkte berücksichtigende Einkaufspolitik führt dazu, dass weniger Güter einen langen Transportweg auf Autobahnen, Schiffen oder Flugzeugen zurücklegen müssen. So weist beispielsweise eine Tomate aus regionalem, ökologischem Anbau eine 200mal geringere CO₂- Bilanz auf als eine Tomate von den Kanaren.¹ Wenn man also darauf achtet, Produkte nur während der Saison und vom Erzeuger aus der heimischen Region zu beziehen, lässt sich ein großer Teil des CO₂-Ausstoßes vermeiden und begrenzte Ressourcen können geschont werden. Laut dem Sustainable Research Institute könnte der CO₂-Ausstoß durch Lebensmitteltransporte um 22% verringert werden, wenn der Import sich auf Produkte beschränkt, die in Mitteleuropa nicht wachsen.²

Quellen & weitere Infos:

¹<http://www.energieleben.at/regionale-produkte-oder-die-irrwege-des-gutertransports/>

² Atlas der Globalisierung spezial – Klima, Le Monde diplomatique, Paris 2007. S. 18

2. Bezug von Produkten aus ökologischem Anbau

Das Studentenwerk bezieht seine Produkte möglichst aus zertifiziert ökologischen Anbau.

Erläuterung:

Ökologischer Landbau bemüht sich um die nachhaltige Nutzung von und um die Erhaltung und Nutzung regionaler Stoffkreisläufe (z. B. Futter für Tiere vom eigenen Feld). Auf chemisch-synthetische Dünger, Pestizide, und Bestrahlung von Lebensmitteln wird verzichtet. Als Orientierung hierfür dient das EU-weit geltende Bio-Siegel. Darauf aufbauend gibt es zur Einhaltung weiterer Kriterien die Siegel von Demeter, Bioland und Naturland.

Bioprodukte haben in der Regel eine wesentlich bessere CO₂ Bilanz als Produkte aus konventioneller Landwirtschaft. So sind die Treibhausgasemissionen bei Getreide aus ökologischer Landwirtschaft um etwa 60% geringer als bei konventionell hergestellten Getreide.²

Außerdem zeigte sich in einer Studie aus dem Jahr 2007 zu Obst und Gemüse, dass 81% der konventionell produzierten Frischware Pestizide enthielt. Bei Bio-Produkten enthielten 87% keine Pestizide.¹ Somit ist auch aus gesundheitlichen Gründen der Konsum von Bioprodukten vorzuziehen. Mit dem Bezug von Produkten aus ökologischer Landwirtschaft, leistet das Studentenwerk einen wichtigen Beitrag zur Schonung der natürlichen Ressourcen und zum bewussten und verantwortungsvollen Konsum.

Quellen & weitere Infos:

¹http://www.greenpeace.de/themen/chemie/nachrichten/artikel/bio_lebensmittel_haben_alles_nur_keine_pestizide

²http://www.foodwatch.de/kampagnen__themen/klima/klimastudie_2008/ergebnisse/index_ger.html

<http://www.bio-siegel.de/infos-fuer-verbraucher/bio-lebensmittel/>

3. Bezug von tierischen Produkten aus artgerechter Tierhaltung

Das Studentenwerk achtet beim Bezug von tierischen Produkten darauf, dass die Tiere unter artgerechten Bedingungen gehalten werden.

Erläuterung:

Artgerechte Tierhaltung bedeutet, dass den Tieren ein Lebensraum geboten wird, der ihrem Lebensraum in der Natur möglichst nahe kommt und diese so ihre art eigenen Verhaltensweisen möglichst uneingeschränkt ausleben können.^{1,2} Die Tiere haben ausreichend Auslauf und werden weder in Käfigen gehalten noch ganzjährig angebunden. Damit ist jedwede Form von Massentierhaltung explizit ausgeschlossen. Weiter ist der Einsatz von Wachstums- und Leistungsstimulanzien (z. B. Hormonen) genauso wenig gestattet, wie der prophylaktische Einsatz von Medikamenten.

Quellen & weitere Infos:

¹<http://www.oekolandbau.de/erzeuger/tierhaltung/grundlagen/einfuehrung/>

²<http://www.bio-siegel.de/infos-fuer-verbraucher/haeufig-gestellte-fragen/uebersicht/was-bedeutet-artgerechte-tierhaltung-nach-eg-oeko-verordnung/>

4. Verantwortungsvoller Einsatz von Fisch und Meeresfrüchten

Das Studentenwerk bietet höchstens einmal pro Woche Fisch und/oder andere Meerestiere in den Mensen an. Diese Produkte stammen aus mit dem MSC-Siegel¹ zertifizierter Fischerei bzw. Zucht.

Erläuterung:

Laut WWF (World Wide Fund for Nature) sind 80% der kommerziell genutzten Fischbestände erschöpft.² Beliebte Arten wie Kabeljau, Lachs, Thunfisch und Rotbarsch sind durch übermäßigen und steigenden Fischkonsum bereits akut bedroht und stehen deshalb auf der Roten Liste. Würde zum Beispiel Lachs ausschließlich aus Wildfang auf dem Markt angeboten, so wäre dieser für den/die EndverbraucherIn unbezahlbar. Deshalb wird schon bei 40% der konsumierten Fischarten auf Aquakulturen zurückgegriffen, wobei hier der Einsatz von Antibiotika, Hormonen und Dünger notwendig ist. Dies hat negative Folgen, sowohl für die Umwelt als auch für den/die EndverbraucherIn. Außerdem werden Mangrovenwälder der Tropen für die Garnelenzucht abgeholzt und wichtige Laich- und Küstenschutzgebiete durch kommerzielle Fischzucht erheblich in Mitleidenschaft gezogen.³ Deshalb sieht das Studentenwerk es als seine Aufgabe an, nachhaltige Fischerei und Zucht durch Beachtung dieser Richtlinien zu unterstützen.

Das MSC-Siegel kann hier als guter Anhaltspunkt dienen. Es steht für den Einsatz nachhaltiger Fischereimethoden. Jeder Betrieb wird einzeln daraufhin bewertet, ob dessen Methoden langfristig schädliche Konsequenzen für die Umwelt und VerbraucherInnen haben werden.

Quellen & weitere Infos:

¹<http://www.msc.org/de>

²<http://www.wwf.de/themen/meere-kuesten/fischerei-und-fischzucht/pluenderung-der-ozeane/>

³<http://www.ila-web.de/artikel/ila279/garnelenzucht.htm>

5. Verbesserung und Ausbau des vegetarischen und veganen Angebots

Das Studentenwerk baut das vegetarische und vegane Angebot aus: Die Hälfte aller Gerichte sind vegetarisch, ungefähr die Hälfte der vegetarischen Gerichte vegan.

Die vegetarischen Gerichte stellen eine vollwertige, nahrhafte und ausgewogene Ernährung dar. Süßspeisen werden nicht als einzige vegetarische Alternative angeboten.

Erläuterung:

Der tägliche Verzehr von Fleisch ist für den Menschen nicht notwendig, er ist aus ökologischen, sozialen und ethischen Gründen nicht vertretbar und kann sich schlecht auf die menschliche Gesundheit auswirken.

Laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen verursacht die Viehzucht 18 % der weltweit emittierten Treibhausgase. Grund dafür ist unter anderen der hohe Methanausstoß, Transportemissionen und Rodung von Weideflächen.^{1,2} Für die Produktion von einem Kilogramm Fleisch werden bis zu 16 Kilogramm Getreide und 15.500 Liter Wasser verbraucht. Durch vegetarische Ernährung lassen sich somit große Mengen an Rohstoffen sparen und die Emission von Treibhausgasen stark verringern.^{3,4}

Durch übermäßigen von Fleisch erhöht sich das Risiko für gesundheitliche Schäden u.a. in Form von Diabetes mellitus und rheumatoiden Erkrankungen deutlich.^{5,6} Vegetarische Ernährung hat zudem positive Auswirkungen auf den Cholesterinspiegel, einem Risikofaktor für Gefäßkrankheiten wie Herzinfarkte und Schlaganfälle.^{7,8}

Quellen & weitere Infos:

¹United Nations Environment Programme (UNEP), http://www.unep.fr/shared/publications/pdf/DTIx1262xPA-PriorityProductsAndMaterials_Report.pdf

²Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0701e/a0701e.pdf>

³“US Department of Agriculture Economic Research Service“, veröffentlicht in Mark Gold und Jonathon Porritt, „The Global Benefits of Eating Less Meat“, 2004, S. 23

⁴Water Footprint Network, <http://www.waterfootprint.org/?page=files/home>

⁵*Diabetis Vessby B: Diatary fat and insulin action in humans; Br J Nutr 2000 mar; 83 Suppl 1:S91-6*

⁶*Muller H et al: Fasting followed by vegetarian diet in patients with rheumatoid arthritis: a systematic review; Scand J Rheumatol 2001; 30(1): 1-10*

⁷*Robinson F et al: Changing from a mixed to self-selected vegetarian diet-influence on blood lipids; J Hum Nutr Diet 2002 Oct; 15(5): 323-9*

⁸Meat intake and mortality: a prospective study of over half a million people. *Sinha et al. (Arch Intern Med. 2009)*

6. Verzicht auf gentechnisch veränderte Lebensmittel

Das Studentenwerk setzt keine gentechnisch veränderten Lebensmittel ein.

Erläuterung:

Die so genannte „grüne Gentechnik“ ist eine Technologie, die sowohl Chancen als auch Risiken birgt. Nach heutigem Wissensstand überwiegen aber die Risiken.¹

Beispielsweise wird die grüne Gentechnik verwendet um steriles Saatgut herzustellen, welches nicht mehr zur Produktion von weiterem Saatgut durch die LandwirtInnen selbst verwendet werden kann, was wiederum zur Abhängigkeit vom Saatguthersteller führt. Zudem sind Langzeiteffekte und Nebenwirkungen des Verzehrs und insbesondere des Anbaus von gentechnisch veränderten Pflanzen nicht abschließend erforscht und damit nicht auszuschließen. Studien haben gezeigt, dass z.B. der Anbau von gentechnisch verändertem Mais der Sorte MON810 zur Reduktion der Biodiversität eines Feldes führt.²

Diese Reduktion sollte aber immer im Vergleich mit derjenigen betrachtet werden, die durch konventionelle Landwirtschaft verursacht wird. Hier haben gentechnisch veränderte Pflanzen durchaus Vorteile. Im Vergleich zur biologischen oder sogar biodynamischen Landwirtschaft überwiegen aber die Nachteile.²

Dazu gehört auch die natürliche Problematik der Auskreuzung, bei der sich durch Pollenflug Samen gentechnisch veränderter Pflanzen verbreiten und damit gentechnisch veränderte und nicht gentechnisch veränderte Pflanzungen vermischt werden. Deshalb kann nicht immer gewährleistet werden, dass die VerbraucherInnen, die bewusst gentechnik-freie Produkte wählen, diese auch erhalten und die Artenvielfalt der Nutzpflanzen nicht weiter eingeschränkt wird.²

Ergebnis dieser Überlegungen kann nur der Umbau der gesamten Landwirtschaft unter ökologischen Gesichtspunkten, hin zu einer biologischen Landwirtschaft sein, damit sowohl auf konventionelle als auch gentechnische Methoden verzichtet werden kann. Ein Verzicht auf gentechnisch veränderte Lebensmittel kann hierzu einen entscheidenden Teil beitragen.

Quellen & weitere Infos:

¹ Eine ausführliche, populärwissenschaftliche Analyse der Chancen und Risiken mit weiterführenden Links:

<http://www.br-online.de/wissen/umwelt/gruene-gentechnik-DID1303133812588/index.xml>

² Gutachten zu neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen hinsichtlich ökologischer und gesundheitlicher Risiken seit der EU-rechtlichen Zulassung der gentechnisch veränderten Maislinie MON810 im Jahr 1998, M.Mertens (Institut für Biodiversität Netzwerk e.V.) 2006

7. Bezug von Produkten aus Fairem Handel

Das Studentenwerk bezieht alle importierten Produkte und Rohstoffe aus nachweislich fairem Handel.

Erläuterung:

Der Welthandel beruht im Zuge der Globalisierung zunehmend auf dem Prinzip von Preisdruck und der Suche nach dem billigsten Produkt. Möglichst viel Gewinn mit möglichst wenig Einsatz für reiche Industrie- und Schwellenländer stehen entsprechenden Verlusten in Entwicklungsländern - vor allem für KleinproduzentInnen - gegenüber. Die niedrigen Preise in den importierenden Industrienationen wie Deutschland müssen die Menschen in den Herkunftsländern oft teuer bezahlen - unter anderem mit unmenschlichen Arbeitsbedingungen, Löhnen unterhalb des Existenzminimums und massiver Umweltbelastung. Fairer Handel gilt in der EU als eine der effektivsten Arten der Entwicklungsförderung und garantiert den Produzierenden ein höheres und verlässlicheres Arbeitseinkommen und die Einhaltung der internationalen Umwelt- und Sozialstandards. Entscheidungsgrundlage hierfür sind die Siegel von GEPA¹, TransFair e.V.² und El Puente.

Dabei definieren die internationalen Dachorganisationen des Fairen Handels FLO e. V., WFTO und EFTA „Fair Trade“ folgendermaßen:

„Fairer Handel ist eine Handelspartnerschaft, die auf Dialog, Transparenz und Respekt beruht und nach mehr Gerechtigkeit im internationalen Handel strebt.

Durch bessere Handelsbedingungen und die Sicherung sozialer Rechte für benachteiligte ProduzentInnen und ArbeiterInnen – insbesondere in den Ländern des Südens – leistet der Faire Handel einen Beitrag zu nachhaltiger Entwicklung.

Faire Handelsorganisationen engagieren sich (gemeinsam mit den VerbraucherInnen) für die Unterstützung der ProduzentInnen, die Bewusstseinsbildung sowie die Kampagnenarbeit zur Veränderung der Regeln und der Praxis des konventionellen Welthandels⁴

Quellen & weitere Infos:

¹http://www.gepa.de/p/index.php/mID/2.2/lan/de/xtra/6ff733c056ea534de011ed4a1b3042f7/msg/88114f97ef0358b23134b770d27f1b4/itt/Was_ist_Fairer_Handel/index.html

²<http://www.fairtrade-deutschland.de>

³<http://www.el-puente.de/>

⁴<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:51998IP0198%2801%29:DE:HTML>

8. Einhaltung von Sozialstandards

Das Studentenwerk bezieht Produkte nur von Unternehmen, die sich an die international geltenden Sozialstandards der Vereinten Nationen, der *International Labour Organisation (ILO)* und der Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (OECD) halten.

Erläuterung:

Als EndverbraucherIn ist schwer nachzuvollziehen inwieweit Konzerne rein renditeorientiert oder auch sozial verantwortlich agieren. Soziale Verantwortung und Einhaltung von ArbeiterInnen- und Menschenrechten beschränkt sich hierbei nicht auf die Heimatländer der Betriebe, sondern muss in allen Regionen gültig sein. Als internationale Maßstäbe gelten die UN-Menschenrechtsdeklaration, die ILO-Kernarbeitsnormen oder die „Leitlinien für multinationale Unternehmen“ der OECD.^{1,2,3}

Die Prinzipien der Versammlungsfreiheit und das Recht auf Kollektivverhandlungen, Abschaffung von Kinder- und Zwangsarbeit und das Verbot von Diskriminierung in Beschäftigung und Beruf sollen von allen Zuliefererbetrieben des Studentenwerks anerkannt und eingehalten werden.²

Unternehmen sollen einen wirtschaftlichen Kurs einschlagen, der sich nicht ausschließlich an Profit für Konzerne, sondern an MitarbeiterInnenbeteiligung, gerechten Löhnen und Arbeitsverhältnissen sowie langfristiger Arbeitsplatzsicherung orientiert. Bindende Sozialstandards sind hierzu ein geeignetes Mittel.

Quellen & weitere Infos:

¹www.ilo.org/public/german/region/eurpro/bonn/kernarbeitsnormen/index.htm

²<http://www.un.org/Depts/german/grunddok/ar217a3.html>

³http://www.oecd.org/document/3/0,3746,de_34968570_34968855_41979843_1_1_1_1,00.html

9. Faire und transparente Preise

Das Studentenwerk bemüht sich die Preissteigerung im Zuge der Umsetzung dieser Mensa-Philosophie für die angebotenen Speisen möglichst gering zu halten. Des Weiteren informiert das Studentenwerk die Studierendenschaft in regelmäßig aktualisierter Form auf der Homepage über die Zuliefererbetriebe und die Herkunft der verwendeten Produkte. Das Studentenwerk ist bemüht, täglich mindestens ein Hauptgericht zu sozialverträglichen Preisen anzubieten.

Eine Umstellung des Angebots durch das Studentenwerk auf ökologische, faire, regionale und saisonale Produkte kann möglicherweise nicht kostenfrei umgesetzt werden.

Durch für die Würzburger Studierendenschaft sozialverträgliche Preissteigerungen gelingt es den Versorgungsbetrieben des Studentenwerks Würzburg, gutes und gesundes Essen anzubieten, das eine nachhaltige Entwicklung unterstützt, die Auswirkungen auf die Umwelt auf ein erträgliches Maß reduziert und den Nahrungsmittelproduzenten ein menschenwürdiges Auskommen garantiert.¹

Quellen und weitere Infos:

¹ Modifiziert aus: Mensa-Policy des Studierendenrats und des Studentenwerks Leipzig, beschlossen am 01.07.2008, http://www.stura.uni-leipzig.de/fileadmin/stura/referate/oeko/einkaufspolicy_plenumsbeschluss.pdf