

## Maßnahmenkatalog

Den Einstieg zu unserem Thema „Fleischkonsum in der Mensa“ haben wir mit einer Mindmap begonnen, bei der wir uns Gedanken zu dem CO<sub>2</sub>-Fußabdruck der FH gemacht haben. Dabei sind wir auf folgende Fragen gekommen:

Wie nachhaltig ist das Essen in der Mensa?

Wie hoch ist der Fleischkonsum in der Mensa?

Wie hoch ist der CO<sub>2</sub>-Verbrauch von Fleisch?

Wo kommt das Mensaessen/ Fleisch her?

Wie regional kauft die Mensa ein?

Wie viel Essensreste fallen in der Mensa an (Wirtschaftlichkeit)?

Bei der Herangehensweise haben wir uns einerseits auf die Internetrecherche konzentriert. Dabei haben wir uns auf folgende Internetseiten fokussiert: [bundesumweltministerium.de](http://bundesumweltministerium.de), [umweltbundesamt.de](http://umweltbundesamt.de), [agrarheute.de](http://agrarheute.de) und [klimatarier.de](http://klimatarier.de). Das Bundesumweltministerium und das Umweltbundesamt haben uns viele hilfreiche Informationen geboten, konnten uns jedoch bei den genauen Daten zur Berechnung nicht weiterhelfen. Daher haben wir noch zwei weiteren Webseiten herangezogen. Hier sollte man wiederum kritisch die Seriosität hinterfragen. Andererseits haben wir uns persönlich bei der Hochschulmensa informiert. Hier haben wir jedoch keine aussagekräftige Rückmeldung bekommen.

Die Maßnahmen für die CO<sub>2</sub>-Reduzierung haben wir in unserer Gruppe „Konsum“ gesammelt. Als Lösungsansätze haben wir uns folgende Maßnahmen überlegt:

- Portionsgrößen anpassen
- Übrig gebliebenes Essen an Bedürftige verschenken
- Regionale Bio-Händler aufsuchen
- Fleischgerichte nur 2-3x die Woche an bestimmten Tagen wie z.B. Montag, Mittwoch, Freitag anbieten
- Alternativen für Fleisch anbieten (wie z.B. Gemüseburger)
- Mehr Geflügel- und Schweinefleisch anbieten

Ergebnisse:

Die Mensa der FH bietet unter anderem auch Bio-Produkte an. Der Anteil liegt jedoch nur bei 28%. Vorwiegend sind es Milchprodukte und Getreide. Das Fleisch aus der Mensa kommt nur zu 12% aus artgerechter Tierhaltung. Dies sind Rind- / Lamm- und Schweinefleisch. Geflügel wird jedoch vernachlässigt, wobei dieses häufig angeboten wird. Hier ist die Begründung, dass es ein zu geringes Angebot gibt und die Preise zu hoch sind. Das Gemüse der FH wird möglichst saisonal eingekauft. Frischgemüse und Kartoffeln werden zu jeweils 37% aus ökologischem und regionalem Anbau gekauft. Aufgrund genauer Planung und Lagerung fallen laut Mensaverwaltung in der Mensa keine Essensreste an. Das übrige Essen wird am nächsten Tag wieder angeboten.

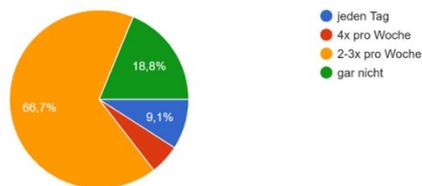
Biolebensmittel sind sehr wichtig, da die konventionelle Landwirtschaft dabei hilft, die Umweltbelastung durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, die

Verwendung von leicht löslichen mineralischen Düngern und möglichst artgerechte Haltung zu reduzieren. Der Anteil der ökologischen Landwirtschaft liegt in Deutschland bei 6,3% (Stand 2013). Die Hälfte der Bundesrepublik unterliegt der landwirtschaftlichen Nutzung, was eine große Auswirkung auf die Umwelt hat. Eine hohe Grundwasserbelastung und Gasbildungen der schädlichen Stoffe Methan, Lachgas und CO<sub>2</sub> sind die Folgen. Rund 60% der Flächen werden für den Futtermittelanbau und Tierhaltung genutzt, nur 20% sind direkt für den menschlichen Verzehr. Der allgemeine Fleischkonsum liegt in Deutschland bei 60,1kg/Kopf (Stand 2018), wobei es in folgende Anteile unterteilt ist: 35,8kg Schweinefleisch, 11,9kg Geflügel, 9,5kg Rind und 1,5kg Lamm etc. Bioqualität ist für den CO<sub>2</sub>-Abdruck eher schlechter, da die Tiere länger leben und mehr Fläche haben. Das Essverhalten hat ebenfalls eine große Auswirkung auf die Umwelt. Fleischkonsumenten verursachen einen Ausstoß von 1760kg CO<sub>2</sub> und einen Wasserverbrauch von 1580m<sup>3</sup>. Im Gegenzug dazu versucht ein Veganer einen Ausstoß von 940kg CO<sub>2</sub> und einen Wasserverbrauch von 710m<sup>3</sup>.

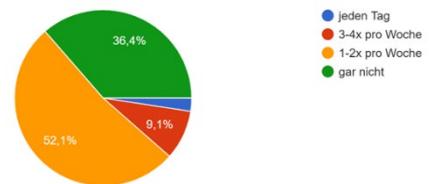
Aus unseren Recherchen hat sich folgende CO<sub>2</sub>-Bilanz für einzelne Lebensmittel ergeben:  
 Pro 1kg Fleisch: Rindfleisch 13,3kg CO<sub>2</sub>, Schweinefleisch 4,15kg CO<sub>2</sub>, Geflügelfleisch 3,7kg CO<sub>2</sub>  
 Pro 1kg Gemüse: Gemüsemix TK 415g CO<sub>2</sub>, Tomaten 340g CO<sub>2</sub>, Kartoffeln 200g CO<sub>2</sub>

Aus der Umfrage hat sich ergeben:

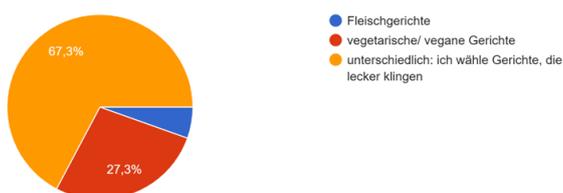
Frage 7: Wie oft sollte es in der Mensa Fleisch geben?  
 165 Antworten



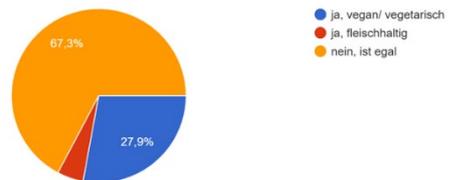
Frage 8: Wie häufig kaufen Sie Fleischgerichte in der Mensa?  
 165 Antworten



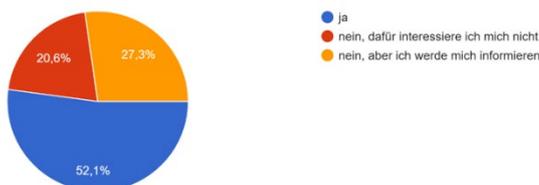
Frage 9: Welche Gerichte kaufen Sie in der Mensa?  
 165 Antworten



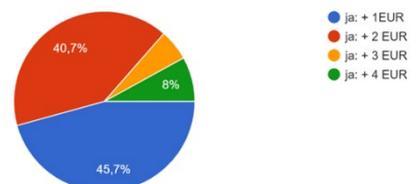
Frage 10: Achten Sie grundsätzlich darauf, ob ein Gericht vegan/vegetarisch etc. ist?  
 165 Antworten



Frage 11: Haben Sie schon mal hinterfragt, woher das Fleisch aus der Mensa kommt?  
 165 Antworten



Frage 12: Würden Sie mehr Geld für Fleischgerichte bezahlen, wenn es eine bessere Qualität hätte?  
 (Aktueller Preis: ca. 2,50 €)  
 162 Antworten



Frage 13: Achten sie auf gesunde Ernährung und Sport im Alltag?  
 166 Antworten

