

Positionspapier für soziale und umweltgerechte Menschen in Ostdeutschland

herausgegeben am xx.xx.20xx vom Arbeitskreis „Ökologische Mensa“ der ostdeutschen Studierendenvertretungen

Stand: 08.11.2012

1. Problemdarstellung

Ein Großteil der weltweiten Umweltzerstörung und sozialen Ungerechtigkeit ist mit der Produktion von Konsumgütern, insbesondere Lebensmittel, verbunden.

Rund 13,5 % der Treibhausgase (in CO₂-Äquivalenten) weltweit werden durch die Landwirtschaft ausgestoßen¹. Entscheidenden Anteil haben dabei beispielsweise die Emission von Methan bei der Rinderhaltung oder dem Einsatz von Stickstoffdüngung bei nicht ökologischer Landwirtschaft. Nicht in die in die Treibhausbelastung mit eingerechnet sind der CO₂-Ausstoß, der durch die Rodung riesiger Waldgebiete zur Gewinnung landwirtschaftlicher Flächen verursacht wird. Hierzulande konsumiertes Obst und Gemüse wird größtenteils in wasserarmen Mittelmeerregionen angebaut. Mit dem Kauf dieser Lebensmittel wird viel virtuelles Wasser importiert – mit entsprechenden Folgen für die Herkunftsländer.

Die konventionelle Landwirtschaft verwendet große Mengen an Düngemitteln, welche die Böden versauern und angrenzende Gewässer überdüngen. Die intensive Nutzung der Flächen führt vielerorts zu Bodendegradation. Der Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln belastet Umwelt und Gesundheit. Langfristig gesundheitsgefährdend sind auch einige Lebensmittelzusatzstoffe.

Die meisten tierischen Produkte stammen nach wie vor aus Massentierhaltung. Diesen Tieren ist ein schmerzfreies, glückliches und wesensgemäßes Leben nicht möglich. Die intensive Behandlung von Nutztieren mit Antibiotika steigert die Bildung antibiotikaresistenter Erreger. Einige Lebensmittel, gerade Importwaren, werden unter katastrophalen sozialen Bedingungen hergestellt. Der Zugang zu ausreichend Nahrung ist weltweit höchst ungleich verteilt, während bei uns ein Drittel der Lebensmittel weggeworfen werden, leiden fast eine Milliarde Menschen an Nahrungsmangel.

Aufgrund langer Transportwege sowie Handelsketten kann der Verbraucher die Konsequenzen seines Lebensmittelkonsums nicht direkt erkennen. Als AnbieterInnen von Lebensmitteln können Menschen an der Lösung dieser Probleme mitwirken, indem sie beim Einkauf soziale und ökologische Kriterien stärker berücksichtigen und auf diese hinweisen. Außerdem können sie darauf hinwirken, dass Ernährung einen höheren Stellenwert im Leben gegeben und sich Zeit für Kauf und Genuss genommen wird. Ein bewusstes und gesundes Essverhalten bedeutet Klasse statt Masse und steigert die Lebensqualität.

Für den Kauf von Lebensmitteln lautet die Losung: fair, bio, regional, saisonal und pflanzlich.

Begriffsdefinition:

biologisch	Mindeststandard: EU-Bio-Siegel
fair	Mindeststandard: Transfair
regional	Distanz zwischen Ort des Anbaus und Verbrauchs ist kleiner als 200 Kilometer
saisonal	Obst und Gemüse, das in Deutschland zu der jeweiligen Jahreszeit ohne Beheizung angebaut und geerntet werden kann

¹ CO₂-Belastung durch die Produktion von Lebensmitteln, Elisabeth Zeiner, Universität für Bodenkultur in Wien

2.1. Ökologische Landwirtschaft

Konventionelle Landwirtschaft bedeutet nicht selten eine besondere Belastung für die Natur. Der erlaubte Einsatz von Chemikalien, Pestiziden und Kunstdünger², kann dazu führen, dass Boden, Wasser und Luft mit Schadstoffen angereichert werden, deren Beseitigung hohe Folgekosten verursachen. Nicht selten werden bei der Anwendung von konventioneller Landwirtschaft vorkommende Tier- und Pflanzenarten aus ihrem natürlichen Lebensraum verdrängt. Zudem arbeitet sie mit einem höheren Verbrauch an Ressourcen und Energie als dies bei ökologischer Landwirtschaft der Fall ist.³ Dabei ist die Frage, ob konventionell hergestellte Lebensmittel ernährungsphysiologisch einen minderen Wert besitzen, zwar wichtig, aber zweitrangig. Entscheidend ist die Antwort auf die Frage, ob wir moralisch eine Verantwortung gegenüber unserer folgenden Generationen haben, wie wir Ihnen unsere Welt hinterlassen.

Wir sind daher der Meinung, dass nur eine 100% ökologische Landwirtschaft einen Weg in die richtige Richtung darstellt. Da dies nur in Folge eines Prozesses der Fall sein kann, fordern wir vorerst eine komplette Umstellung auf biologisch erzeugte Lebensmittel bei frischen Kartoffeln, Nudeln, Reis, Zucker, Äpfel und Getreide.

Ökologisch gehaltenen Tieren wird ein größerer Platzbedarf zugesprochen⁴. Bio-Betriebe wenden dabei seltener das Prinzip der Massentierhaltung an. Tiere sind Wesen, die sichtbar Gefühle wie Angst oder Freude empfinden können. Deshalb verdient die Herstellung von tierischen Produkten besondere Aufmerksamkeit. Da uns bewusst ist, dass Bio-Fleisch sehr kostenintensiv ist, empfehlen wir Ihnen Neuland-Fleisch aus artgerechter Haltung, deren Haltungsbedingungen teilweise die der Bio-Betriebe übersteigt. Mit Respekt gegenüber dem Tier.

Uns ist bewusst, dass diese Umstellung mit höheren Einkaufskosten verbunden ist. Diese Kosten sollen sich nicht nachteilig auf die Mitarbeiter oder Besucher der Mensa auswirken. Mit dem Wissen über die Konsequenzen des Konsumverhaltens empfehlen wir gemeinsam Druck auf die Landesregierungen für eine bessere Finanzierung der Verpflegung durch Studentenwerke auszuüben.

Die Forderungen in Kürze:

- bewusste Unterscheidung von tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln muss gefördert werden
- ausschließliche Verwendung von Neuland-Fleisch
- 100% Biolebensmittel bei frischen Kartoffeln, Nudeln, Reis, Zucker, Äpfel und Getreide ab nächster Ausschreibung
- Fernziel: 100% ökologische Landwirtschaft

2.2 Vegan-vegetarisches Angebot

Um den größeren Flächenbedarf ökologisch hergestellter Lebensmittel bedienen zu können, ist es notwendig den Konsum tierischer Produkte wie bspw. Fleisch, Milch oder Eier zu reduzieren.

Derzeit werden 36% der weltweiten Getreide- und 70% der Sojaernte an Tiere verfüttert⁵. Unsere Viehbestände in Deutschland sind so hoch, dass diese mit einheimisch angebauten Futtermitteln nicht allein ernährt werden könnten. Dadurch wird Soja beispielsweise von Brasilien nach

²Richtlinie 2009/128/EG des europäischen Parlamentes und Rates
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:309:0071:0086:DE:PDF>

³ Statistisches Bundesamt 2008, KTBL

⁴ Verordnung (EG) Nr. 1804/1999 des Rates
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/de/oj/1999/l_222/l_22219990824de00010028.pdf

⁵ D. Mackenzie: Protein at a price. New Scientist, Nr. 2230, 18.3.2000

Deutschland exportiert. Die dafür praktizierte Abholzung des Regenwaldes sowie der Transport der Futtermittel nach Europa sind nicht nur wegen des freigesetzten Kohlenstoffdioxids höchst bedenklich. Mensch und Tier werden für die Abholzung aus ihrem Lebensraum verdrängt. Ackerflächen stehen nicht mehr für die Versorgung der einheimischen Bevölkerung zur Verfügung. Preissteigerungen für Lebensmittel und damit sind oftmals die Konsequenz.⁶

In Deutschland werden die Tiere zwar nach Gesetz artgerecht gehalten, jedoch scheinen uns übliche praktizierte Maßnahmen der Massentierhaltung wie das Kupieren der Schwänze der Schweine und das Stutzen der Schnäbel bei Hühnern nicht als artgerecht. Den engen Platzverhältnissen geschuldet, sollen sich die Tiere dadurch gegenseitig nicht verletzen können. Milchkühe hingegen werden künstlich befruchtet, damit sie Milch geben. Die Kälber werden der Mutter sofort nach der Geburt in einem für sie traumatischen Prozess entzogen. Männliche Küken werden nach der Geburt aufgrund mangelnder wirtschaftlicher Verwertbarkeit mit Gas vergiftet oder zerschreddert. Auch genetisch veränderte Futtermittel und Antibiotika-Missbrauch sind in der Massentierhaltung keine Seltenheit.⁷

Wichtiges Kriterium bei der Herstellung von Fleisch ist die Effizienz. Diese ist mittlerweile durch die beispielhaft angegebenen Maßnahmen so hoch, dass Deutschland im Jahr 2011 ca. 4,0 Millionen Tonnen Fleisch exportiert hat⁸ – so billig, dass afrikanische Kleinbauern diesen Wettbewerb nicht standhalten können und finanziell ruiniert werden.⁹

Wir fordern daher das vegetarische und vegane Angebot in den Mensen auszubauen und zu vervielfältigen. Das vegan-vegetarische Gericht soll durch teurere Fleischgerichte quersubventioniert werden um eine nachhaltigere Ernährungsweise zu fördern und für mehr Gäste der Mensa zu ermöglichen. Optional kann auch durch Komponentenwahl immer die Zusammenstellung eines vollwertigen veganen Gerichtes möglich sein. Zur Sensibilisierung der Köche, Verbesserung der Qualität der Speisen und Erweiterung des Rezeptekatalogs können gemeinsame Schulungen verschiedener Mensaleiter genutzt werden¹⁰. Zur Aufklärung über die Notwendigkeit der Konsumreduzierung tierischer Lebensmittel kann ein gemeinsam mit den Studenten organisierter Veggie-Tag dienen. Eine Umstellung im Angebot ist möglich, das zeigt u.a. die Mensa in Rostock¹¹.

Forderungen in Kürze:

- Angebot eines veganen Essens, pro Mensa und Tag soll gewährleistet werden
- Quersubventionierung des vegan-vegetarischen Gerichtes um diese vergünstigt anzubieten

2.3. Regionales und saisonales Angebot

Für die Herstellung von Obst und Gemüse aus beheizten Treibhäusern ist im Vergleich zum saisonalen Freilandanbau ein Vielfaches an Energie notwendig. So stehen sich bspw. bei Bohnen in Treibhaus 6.360g zu 220g produziertes CO₂ pro Kilogramm Lebensmittel im Freiland gegenüber (Gurken 2.300g zu 170g und Tomaten 880g zu 110g pro kg Lebensmittel)¹². Werden Lebensmittel gelagert, wird durch die meist notwendige Kühlung ebenfalls weiteres Kohlenstoffdioxid freigesetzt.

⁶ Mit Gesetzbuch und Pistole gegen Leute ohne Land, in: Le Monde diplomatic, 9/97, S.6

⁷ Bund: Freunde der Erde http://www.bund.net/fileadmin/bundnet/pdfs/landwirtschaft/20120108_landwirtschaft_fleischprobenanalyse_fragen_antworten.pdf

⁸ Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) <http://berichte.bmelv-statistik.de/WBB-1600001-2012.pdf>

⁹ Evangelischer Entwicklungsdienst <http://www.eed.de/meatexport>

¹⁰ GV nachhaltig <http://www.gv-nachhaltig.de/start.html>

¹¹ Studentenwerk Rostock <http://www.studentenwerk-rostock.de/index>

¹² Dissertation „Umweltfolgen des Nahrungsmittelkonsums: Beurteilung von Produktmerkmalen auf Grundlage einer modularen Ökobilanz“ (Nils Jungbluth 2coltanabbau000)

Maßgeblich beteiligt an der CO₂-Bilanz eines Lebensmittels ist sowohl der Transportweg, als auch die Art des Transports. Geringe Transportdistanzen sind längeren vorzuziehen. Schiff- und Landwegtransport dem Transport per Flugzeug.

Deutsche Böden bieten eine Vielzahl an Obst und Gemüsesorten. Wir fordern daher das Angebot an verschiedenen Sorten zu erweitern und auf saisonal-regionale Produkte bei der Speiseplanzusammenstellung Wert zu legen. So sollte die Aufstellung eines Speiseplans, der an verschiedene Jahreszeiten angepasst ist, erfolgen.

Forderungen in Kürze:

- mind. 50% des Angebotes an der Salatbar / des Salatangebotes soll saisonal bezogen werden
- saisonal-regionale Produkte sollen verstärkt ausgeschrieben und bevorzugt werden
- bei nicht regionalen Produkten ist besonders auf die Transportart zu achten

2.4 Fair- und sozialproduzierte Lebensmittel

Produkte, die nicht regional bezogen werden können wie Kaffee, Tee, Schokolade, Zucker und Gewürze müssen aus Entwicklungs- und Schwellenländern importiert werden. Jedoch wird dort oft unter sowohl für die ArbeiterInnen als auch ihr Familien ausbeutenden Bedingungen produziert. Besonders problematisch sind hierbei die Nichteinhaltung der Menschenrechte, wie das Recht auf Bildung, Frauenrechte und Kinderarbeitsverbot und die Unterdrückung von Gewerkschaften. Zusätzlich gibt es nur in Ausnahmefällen einen festgesetzten Mindestpreis, so dass die schwankenden Weltmarktpreise für Nahrungsmittel ein äußerst unsicheres Einkommen erzeugen.

215 Millionen Kinder zwischen 5 und 17 Jahren arbeiten weltweit regelmäßig mehrere Stunden.¹³ Ihre Arbeitskraft ist für die Familien überlebensnotwendig und kann nur durch existenzsichernde Preise vermieden werden. Von den mehr als eine Milliarden Menschen, die weniger als einen Dollar am Tag verdienen sind 70% Frauen. Armut und die resultierende mangelnde Bildung, sowie Geschlechterdiskriminierung benachteiligen vor allem Frauen.¹⁴

Auch in anderen Bereichen sind importierte Waren einem kritischen Konsumverhalten zu unterziehen. In diversen Elektrogeräten sind Metalle wie Zinn, Kupfer, Gold und Koltan eingebaut, die unter ebenso katastrophalen Bedingungen für die Menschen und die Umwelt abgebaut werden, wie es in der Landwirtschaft der Fall ist.¹⁵

Daher fordern wir sie auf, alle Produkte, die nicht aus der Region eingekauft werden können aus Fairem Handel zu beziehen. Dies gilt für Nahrungsmittel wie Kaffee, Tee, Schokolade, Zucker und Gewürze ebenso wie für Möbel und Elektrogeräte. Falls die Produkte nicht im Fairen Handel vertrieben werden, sollten mindestens nach den Sozialstandards der International Labour Organization (ILO)¹⁶ produziert werden.

Gleichzeitig fordern wir einen Verzicht auf internationale Marken zugunsten regionaler Produzenten, da es hier eine Verschränkung aus verschiedenen genannten Problematiken gibt (u.a. lange Transportwege, schlechte Arbeitsbedingungen). Konkret erwarten wir den Verzicht auf Produkte von Coca-Cola, Nestle und Unilever und stattdessen den Einkauf von Getränken von regionalen Getränkeherstellern.

¹³ <http://www.ilo.org/public/english/region/afpro/pretoria/pdf/childlabourreport.pdf>

¹⁴ http://www.fairtrade-deutschland.de/fileadmin/user_upload/ueber_fairtrade/fairtrade-themen/fairtrade_statement_frauenrechte.pdf

¹⁵ <http://www.taz.de/159619/>

¹⁶ <http://www.ilo.org/global/standards/introduction-to-international-labour-standards/lang--en/index.htm>

Des Weiteren ist es uns ein wichtiges Anliegen, dass die Bezahlung der MitarbeiterInnen nicht unter Preisdruck leidet und sie weiterhin durch Tarifverträge bezahlt werden.

Die Forderungen in Kürze:

- Alle nicht-regionalen Produkte sollen aus Fairem Handel stammen
- MitarbeiterInnenbezahlung darf nicht unter Preisdruck leiden

2.5. Angebot von Fisch

Viele Meeresfrucht- und Fischarten sind stark bedroht. Artensterben und Störungen der maritimen Ökosysteme sind vielerorts die Folge. Ein Problem industrieller Fangmethoden ist die Verwendung immer größerer und tieferer Netze mit hohen Beifangraten. Der getötete Beifang wird einfach zurück ins Meer geworfen oder zu Futter für Aquakulturen weiterverarbeitet. Der übermäßige Fischfang schafft auch globale Ungerechtigkeiten. Beispielsweise kauft die EU Rechte an Fischgründen vor Afrika, die sie durch große Fangflotten intensiv befischen lässt. Die einheimische Bevölkerung ist in großem Maße vom Fischfang abhängig und leidet wegen der nicht konkurrenzfähigen Fangmethoden massiv unter der Dezimierung der Bestände. Durch diese Politik verschärft die EU wirtschaftliche Krisen und Ernährungsprobleme in Afrika.

Aquakulturen sind leider keine Alternative, denn viele der Zuchtfische sind Raubfische. Auf ihrem Speiseplan steht - Fisch. Täglich und in ausreichender Menge. Ein Großteil der eingesetzten Nahrung geht dabei verloren: Für ein Kilo gezüchteten Lachs müssen bis zu fünf Kilo wild gefangener Fisch gefüttert werden. Bei der Thunfischzucht sind sogar 20 Kilo Futter pro Kilo Thunfisch nötig.

Mit dem massiven Ausbau der Aquakultur sind nicht nur gravierende Auswirkungen für die Umwelt, sondern auch für die lokale Bevölkerung verbunden. So wurden für die intensive Shrimps-Zucht in Asien und Mittelamerika großflächig Mangrovenwälder vernichtet. Deren Funktion als natürliche Wellenbrecher, Kinderstube für zahlreiche Fische und Lieferant für Nahrung, Holz und andere wichtige Güter ging dadurch verloren. Auf Grund des enormen Bedarfs an Süßwasser wird in diesen Gebieten zudem das Grundwasser knapp. Es versalzt und wird von in der Aquakultur eingesetzten Pestiziden, Desinfektionsmitteln und Antibiotika verunreinigt.

Laut Greenpeace (konzernunabhängig) sind bei MSC-Zertifizierung nur Karpfen und Forelle grundsätzlich vertretbar. Mit Ausnahmen gelten auch Hering, Makrele und Zander als vertretbar. Genaueres unter: <http://www.greenpeace.de/themen/meere/fischerei>

Aufgrund der gravierenden Missstände rufen wir Sie dazu auf langfristig nur Fisch einzukaufen, der nach Einschätzung von Greenpeace unbedenklich ist, und dabei regionale Fischhaltung zu bevorzugen. Kurzfristig fordern wir Sie auf, das Angebot von Fisch zu reduzieren und eine MSC-Zertifizierung als Mindeststandard einzuführen. Da der Fang von Thunfisch besonders bedenklich ist, bitten wir Sie, auf das Angebot von Thunfisch allgemein und besonders an den Salatbars zeitnah zu verzichten. Außerdem weisen wir darauf hin, dass Fisch nicht als vegetarisches Lebensmittel gilt und deshalb auch keine vegetarischen Gerichte im Angebot der Mensa ersetzt.

Die Forderungen in Kürze:

- Reduzierung des Angebots an Fisch, kein Thunfisch
- MSC-Zertifizierung als Standard

2.6. Recycling, Müllvermeidung und Verwertung von Essensresten

In Deutschland werden jedes Jahr über 350 Millionen Tonnen Müll produziert. Darunter befinden sich über 20 Millionen Tonnen Lebensmittel, vieles davon unverdorben. Nur ein Bruchteil unseres

Mülls verschwindet, indem er schnell verrottet. Der Großteil landet auf Deponien, wird verbrannt oder exportiert, also in andere Länder ausgelagert. Durch die Verbrennung des Mülls werden große Mengen von klimaschädlichem CO₂ und Schadstoffen ausgestoßen, anstatt die Materialien wieder zu verwenden. Besonders problematisch sind die Umwelt- und Gesundheitsschäden, die durch den Export von Kunststoff- und Sondermüll in Länder ohne wirksame Umweltgesetze entstehen. Kunststoff ist vor allem durch die extrem schlechte Abbaubarkeit bedenklich. Kunststoffteile, die sich in den Ozeanen sammeln, werden von Vögeln und Fischen gefressen. Diese ersticken oder verhungern daran, weil sie die Kunststoffe nicht verdauen können. Herkömmliches Plastik wird schon heute teilweise durch organische, biologisch abbaubare Kunststoffe ersetzt. Müllvermeidung bedeutet neben Verzicht auf unnötige Verpackungen auch Kauf langlebiger Waren.

Wir fordern Sie auf, durch gute Kalkulation, Komponenten-Essen, kleinere Portionen und die Möglichkeit des Nachschlags Essenreste zu vermeiden. Übrig gebliebene und noch genießbare Lebensmittel bitten wir Sie zum Ende der Öffnungszeiten preislich reduziert anzubieten oder zu verschenken anstatt sie wegzuworfen. Langfristig könnten Sie die Weitergabe an Tafeln oder Bahnhofsmissionen prüfen. Außerdem rufen wir Sie dazu auf, ein Pfandsystem für Keramiktassen zu fördern und den Gebrauch von To-Go-Bechern aus Pappe oder Plastik beispielsweise durch Aufpreis zu vermeiden. Nutzen Sie bitte Papierprodukte wie Servietten aus Recyclingpapier. Wir bitten Sie zudem sich gegen die Verteilung von Werbe- / Campustüten zu positionieren, da durch diese sehr viel Müll verursacht wird.

Die Forderungen in Kürze:

- Vermeidung von Essensresten durch gute Kalkulation, Komponenten-Essen, kleinere Portionen & Möglichkeit zum Nachschlag
- Kostenloses oder preislich reduziertes Angebot von übrig gebliebenen Lebensmitteln zum Ende der Öffnungszeiten.
- Weitergabe von übriggebliebenen Lebensmitteln an Tafeln oder Bahnhofsmissionen
- Pfand-System für Keramik-Tassen, Vermeidung von To-Go-Bechern bspw. durch Aufpreis
- Papierprodukte wie Servietten aus Recyclingpapier
- keine Verteilung von Werbetüten

2.7. Bezug von Ökostrom

Im Fokus der derzeitigen Politik der Bundesregierung steht, nicht nur zuletzt wegen der Reaktorkatastrophe in Fukushima, die Umstellung auf erneuerbare Energien. Die Gründe dafür, liegen sowohl in der Umweltunverträglichkeit und der Gefahr der konventionellen Energieumwandlungsmethoden, wie Atom- und Kohlekraft, als auch in den vielfältigen Perspektiven, die die Energiegewinnung aus den Erneuerbaren Energien bietet. Sollten diese Argumente durch die mediale Thematisierung in den letzten Jahren schon weitgehend bekannt sein, sollen sie hier trotzdem noch einmal zur Verdeutlichung angesprochen werden, um den Handlungsbedarf und die Verantwortung der Studentenwerke zu unterstreichen.

Wird die CO₂-Emission der Kohle- und Atomkraft betrachtet, wird festgestellt, dass dieser den Kohlenstoffdioxidausstoß der erneuerbaren Energien in den meisten Fällen übertrifft. So stoßen Kohlekraftwerke 622 – 1153 g pro kWh aus, während Biogas-, Wind-, Wasser- und Sonnenenergie ca. im Bereich von 0 – 100 g CO₂ pro kWh liegen¹⁷. Auch die oft verbreitete, falsche Behauptung der CO₂-freien Atomkraft konnte bereits vom Bundesministerium für Umwelt widerlegt werden¹⁸. So wurde der Abbau und Transport von Uran bei der Emissionsberechnung nicht bedacht, obwohl

¹⁷ <http://www.co2-emissionen-vergleichen.de/Stromerzeugung/CO2-Vergleich-Stromerzeugung.html#CO2-Vergleich-Stromerzeugung>

¹⁸ http://www.bmu.de/pressearchiv/16_legislaturperiode/pm/39226.php

ohne diesen (endlichen)¹⁹ Rohstoff keine Atomenergie möglich wäre. Durch diese Urangewinnung werden nicht nur riesige Landschaften in den Abbaugebieten verschmutzt, zerstört und irreparabel verwüstet, sondern auch eine Vielzahl von Menschen radioaktiven Kontaminationen ausgesetzt.²⁰ Des Weiteren gibt es weltweit noch keine Lösung zur Lagerung und Entsorgung der allein in Deutschland bisher 12.500 Tonnen Atommüll.^{21,22} Dabei gestaltet sich nicht nur die Suche nach einem abgelegenen Standort mit passender Gesteinsformation und dem theoretisch notwendigen Lagerungspotential von 1 Millionen Jahre²³ als schwierig, sondern auch eine technische Lösung ist noch nicht gefunden. Somit ist nicht sichergestellt, dass der Müll bei einer Lagerung nicht zur Gefahr für die Umgebung oder folgende Generationen wird.²⁴

Doch nicht nur die Umwelt ist durch die Kohle- und Atomkraft betroffen, auch der Mensch ist durch radioaktive Strahlung, Schadstoffemission und die Möglichkeit eines GAUs gefährdet. So wurde durch das Bundesministerium für Strahlenschutz die um 60% erhöhte Gefahr der Krebserkrankungen für Kinder, Wohnhaft in einem 5km-Umkreis eines Atomkraftwerks, belegt. Für Leukämie beträgt die Wahrscheinlichkeit sogar doppelt so viel (120%).²⁵ Des Weiteren beziffert die „Deutsche Risikostudie Kernkraftwerke Phase B“ die Gefahr eines GAUs aufgrund technischen Versagens auf 0,003% pro Jahr, menschliches Versagen ist dabei noch nicht einmal berücksichtigt.²⁶

Deswegen rufen wir Sie dazu auf, diesen Wandel mit zu unterstützen und als Großverbraucher die vielfältigen Angebote der Stromanbieter mit Stromquellen aus erneuerbaren Energien zu nutzen. Schon das Bundesministerium für Umwelt sieht bis 2020 eine Erhöhung des Bruttostromverbrauchs auf 35% und bis 2050 auf 80% vor.²⁷ Die Studentenwerke sollten in ihrer Rolle als Vertreter studentischer Interessen die Energiewende befördern.

Doch nicht nur der Art der Energieerzeugung sollte Beachtung geschenkt werden, sondern auch auf den Energieverbrauch gilt es zu achten. Dabei steht ein bewusster Umgang mit stromverbrauchenden Geräten im Vordergrund. Hier sollte auf die Beschaffung von energieeffizienten Elektrogeräten mit der Energieeffizienzklasse A, idealerweise A+++ geachtet werden. Auch die Abschaffung offener Kühlregale für Getränke oder Speisen sollte in allen Mensen der ostdeutschen Studentenwerke realisiert werden.

Als Ökostromanbieter empfehlen wir Ihnen Naturstrom, der Strom zu 100% aus erneuerbaren Energien anbietet.

2.9. Qualität, Weiterbildung, Qualifikation der Mitarbeiter

Das vegetarisch-vegane Angebot wird häufig nicht in demselben Maße angenommen, wie das Fleischangebot, weil es zahlreiche Vorurteile gegenüber der (geschmacklichen) Qualität gibt. Um diese Vorurteile aufzuheben und auch beim vegetarisch-veganen Angebot eine gute Qualität zu erzielen, fordern wir bei Stellenausschreibungen für KöchInnen, BewerberInnen mit Qualifikationen im vegetarischen/veganen Bereich zu bevorzugen.

Zusätzlich wünschen wir uns Fortbildungen für die KöchInnen, zum Beispiel mit Björn Moschinski (veganer Restaurantführer, der auch Großküchenschulungen in Kooperation mit dem Vegetarier Bund durchführt) und Weiterbildungen für Studentische Gremien, Studentenwerke, Mensen und

¹⁹ <http://www.energiestiftung.ch/energiethemen/atomenergie/rohstoffuran/>

²⁰ <http://suite101.de/article/uran-die-gewinnung-von-uranerz-hinterlasst-immense-zerstoerung-a123217>

²¹ <http://www.ipnw.de/atomenergie/atompolitik/artikel/82f09b0080/atomgesetz-novelle-bundestag-missac-1.html>

²² <http://www.tagesspiegel.de/politik/atommuell-endlager-glaube-ersetzt-keine-sicherheitsanalyse/1280902.html>

²³ http://www.bfs.de/de/endlager/faq/langfassung_abschlussbericht_akend.pdf#page=43

²⁴ <http://wendland-net.de/index.php/artikel/20080807/gorleben-eignung-koenig>

²⁵ http://www.bfs.de/de/bfs/druck/Ufoplan/4334_KiKK_Teil1_T.pdf

²⁶ <http://www.grs.de/content/deutsche-risikostudie-kernkraftwerke-phase-b>

²⁷ http://www.bmu.de/energiewende/beschluesse_und_massnahmen/doc/47892.php

insbesondere ÖkotrophologInnen über nachhaltige Großküchenorganisation und nachhaltiges Kochen.

Um die Wahl der vegetarisch-veganen Gerichte zu erleichtern, soll es eine Auflistung aller weiteren Inhalts- und Zusatzstoffe geben und die Herkunft der Nahrungsmittel soll klar erkenntlich sein.

Die Forderung in Kürze:

- bei Stellenausschreibungen für KöchInnen sollen BewerberInnen mit Qualifikationen im vegetarischen/veganen Bereich bevorzugt werden
- Fort- und Weiterbildungen für KöchInnen und andere
- alle Nahrungsmittel sollen hinsichtlich Herkunft der Hauptinhaltsstoffe und Auflistung aller weiteren Inhalts- und Zusatzstoffe hinreichend gekennzeichnet werden

3. Weiterführende und abschließende Gedanken

Es ist aus unserer Sicht erstrebenswert, dass die von uns angemerktten Verbesserungsvorschläge in Sachen Mensaangebot künftig gleichberechtigt im Speiseplan und in den Mensen selbst vorzufinden sind. So sollte biologisches, vegetarisches und veganes Essen keinen Sonderstatus erhalten, sondern wie jedes andere Essen auch ganz normal in den Mensabetrieb integriert werden. Durch diese Gleichstellung des ökologisch verträglicheren Essens und weitere positive Anreize kann der Absatz eben jenes Angebotes weiter gesteigert werden. Ein positiver Ansatz wird bereits in Dresden praktiziert, hier werden Teile des Essens mit einem CO₂-Fußabdruck versehen. Der Konsument kann also auf einen Blick sofort erkennen, wie ökologisch sinnvoll das von ihm gewählte Gericht ist.²⁸ Dieses Verfahren sollte noch weiter ausgebaut und auch auf die übrigen Mensen Ostdeutschlands ausgeweitet werden.

Natürlich sind wir uns dessen bewusst, dass unsere Forderungen nicht einfach umzusetzen sind. Bei Gesprächen mit den jeweiligen verantwortlichen unserer Studentenwerke wurde uns des öfteren erläutert, dass sich insbesondere bei den Einkaufsmöglichkeiten sowie den Preisen der Lebensmittel Schwierigkeiten ergeben. Gerade die Einkaufskooperative Ost bietet hier aufgrund des gemeinschaftlichen Einkaufs die Möglichkeit Aufgaben zu verteilen und Einkaufspreise zu optimieren. Sie ist also ein guter Ort um Veränderungen bezüglich einer umweltbewussteren Mensa gemeinsam anzupacken. Auch die Einkaufsmöglichkeiten werden in Zukunft vorhanden sein und sich der Nachfrage anpassen, sollte jene steigen.

Bei den sicher nicht immer ganz einfachen, aber aus unserer Sicht notwendigen, Veränderungen im Bereich der Mensa, wollen wir ausdrücklich unsere Mithilfe anbieten. Wir stehen den Studentenwerken jederzeit mit Rat und Tat zu Seite und freuen uns darauf gemeinsam mit Ihnen die Einkaufspolitik ökologischer und sozial gerechter zu gestalten, sowie auf bereits erreichte Erfolge aufzubauen. Untenstehend finden Sie die jeweiligen Ansprechpartner für Ihr Studentenwerk, mit denen Sie gern Kontakt aufnehmen können. Seien Sie Vorreiter, erkennen Sie die weitreichende Problematik und sorgen Sie mit einer Umstellung für einen gerechteren Umgang mit anderen Menschen, Tieren und der Umwelt.

²⁸ <http://www.footprint-deutschland.de/>

Liste der Ansprechpartner (Referatsadressen)

Thüringen:

Jena Uni umwelt@stura.uni-jena.de, vorstand@stura.uni-jena.de
Jena FH stura@fh-jena.de
Weimar BU sabine.schmidt@uni-weimar.de
Weimar HfM stura@hfm-weimar.de
Erfurt Uni stura.vorstand@uni-erfurt.de
Erfurt FH stura@fh-erfurt.de
Ilmenau TU ref-umwelt@tu-ilmenau.de, stura@tu-ilmenau.de
Schmalkalden FH info@stura-fhs.de
Nordhausen FH stura@fh-nordhausen.de

Sachsen:

Leipzig Uni gf@stura.uni-leipzig.de
Leipzig HTWK studentenrat@htwk-leipzig.de
Dresden TU stura@stura.tu-dresden.de, info@tuuwi.de
Dresden HTW stura@stura.htw-dresden.de
Chemnitz TU stura@tu-chemnitz.de; oekologie@stura.tu-chemnitz.de
Freiberg TU info@stura.tu-freiberg.de, ag-umwelt@stura.tu-freiberg.de
Zwickau FH studentenrat@fh-zwickau.de
Mittweida HS stura@hs-mittweida.de
Görlitz / Zittau HS stura@hszg.de

Meck-Vorpommern:

Greifswald Uni vorsitz@asta-greifswald.de
Rostock Uni stura@uni-rostock.de
Rostock FH stura@hmt-rostock.de
Wismar HS asta@hs-wismar.de
Neubrandenbrug HS info.asta@hs-nb.de, info.stupa@hs-nb.de
Stralsund FH asta@fh-stralsund.de

Brandenburg:

Brandenburg FH astavorsitz@fh-brandenburg.de
Cottbus TU office@stura-cottbus.de
Cottbus / Lausitz FH stura@stura-hsl.de
Europa-Uni Viadrina asta@europa-uni.de
Potsdam Uni info@asta.uni-potsdam.de
Potsdam FH asta@fh-potsdam.de
Wildau FH stura@org.tfh-wildau.de

Sachsen-Anhalt:

Halle Uni stura@uni-halle.de
Magdebrug Uni studentenrat@uni-magdeburg.de
Merseburg HS stura@hs-merseburg.de
Stendal HS studentenrat@hs-magdeburg.de
Wernigerode FH stura@hs-harz.de
Köthen HS studrat-k@hs-anhalt.de