

Mensa II vegetarisch gestalten

Die Mensa, einer der zentraler Orte, an dem sich Studierende außerhalb der Vorlesungen interdisziplinär näher begegnen und ein essentieller Teil des studentischen Lebens stattfindet. Hier werden progressive Normen und Werte ausgetauscht und ausgelebt, insbesondere rund um das Thema Ernährung.

In Heidelberg gaben in umfassenden repräsentativen Umfrage 2024 26% der Studierenden an sich rein vegetarisch, 8% sich rein vegan und 15% flexitarisch zu ernähren.¹ Dieser Trend ist kein Einzelfall sondern zeigt sich Deutschlandweit in der Altersgruppe der 18 bis 29 Jährigen. Laut einer forsa-Studie, im Auftrag vom Handelsverband Lebensmittel, ernähren sich 4% der Befragten vegan, 15% vegetarisch und 38% flexitarisch, also versuchen ihren Fleischkonsum zu minimieren.²

Anhand dieser Zahlen ist das Angebot beim Studentenwerk SH kaum überraschend. Dem Studentenwerk SH zufolge sind durchschnittlich rund 55% der regulär an der CAU angebotenen Gerichte vegan und etwa 15 % vegetarisch³, eine Entwicklung der letzten Jahre, die wir als Studierendenschaft sehr begrüßen. Auch aus Klimaperspektive zeigt sich die Mensa engagiert, mit transparenter Kommunikation u.A. in Form der Nutzung eines CO₆-Scoresystems. Das Studentenwerk SH hat mit der Kesselhaus Mensa und dem SH-Teller gezeigt das eine vegetarisch/vegane Mensa an Hochschulen in Kiel zukunftsfähig ist. Das ist aus unserer Perspektive auch an der CAU Erstrebenswert.

Ein solches Mensakonzept bringt viele Vorteile mit sich. Eine Verringerung im Fleischangebot, wirkt sich sehr positiv auf die CO₆ Bilanz des Studentenwerk und damit auf das Klima aus, und entspräche damit dem breitgefächertem Wunsch junger Menschen.⁴ Auch die studentische Initiative MENSAREVOLUTION [sic], die vom Studierendenparlament der CAU seit Gründung, unterstützt wird, erkennt: „Der ernährungsbedingte Anteil an den deutschen Emissionen liegt mit 15% bei ca. 1,7 t CO₆ eq [equivalent] pro Kopf. Beim Umstieg auf vegane Ernährung ließe sich dieser Anteil um bis zu 52% reduzieren.“

Auch aus Ernährungswissenschaftlicher Perspektive bietet dieses Konzept einige Vorteile. Nicht nur das vegane Speisen automatisch auch Laktosefrei sind, die deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. empfiehlt aus Gesundheitsgründen höchstens 300g Fleischprodukte pro Woche⁵. Pflanzliche Kost wirkt nachweislich dem Risiko für Diabetes II, Bluthochdruck und Herz-Kreislauf-Erkrankungen entgegen.

Das vergünstigte Tagesgericht, der sog. SH-Teller, der aktuell ausschließlich vegetarisch/vegan angeboten wird, ist ein guter Schritt in die richtige Richtung. Aus Sozioökonomischer Sicht würde ein veganer SH-Teller auch finanziell benachteiligten Studierenden eine vegane Ernährung zum kleinen Preis ermöglichen.

Wie dargelegt ist eine vegetarisch/vegane Mensa damit aus Umwelt-, Ernährungs- und sozioökonomischen Faktoren im erklärtem Interesse der Studierendenschaft. Wir fordern zukünftig die Mensa II ausschließlich vegetarisch/vegan zu gestalten und den SH-Teller zukünftig rein vegan anzubieten.

1 Vgl. <https://www.studierendenwerke.de/beitrag/ergebnisse-der-studierendenumfrage-heidelberger-studierende-bevorzugen-pflanzliche-ernaehrung-und-setzen-auf-nachhaltigkeit-und-regionalitaet> (zuletzt abgerufen 02.01.2026)

2 Vgl. https://www.bvlh.net/fileadmin/redaktion/downloads/pdf/2023/forsa-Umfrage_Pflanzenbetonte_Ern%C3%A4hrung.pdf (zuletzt abgerufen 02.01.2026)

3 Anfrage Studentenwerk SH

4 Vgl. repräsentative Umfrage „Zukunft Jugend fragen!“ 2023 im Auftrag Bundesumweltamt

5 Empfehlung DFG 2024 vgl. <https://www.dge.de/presse/meldungen/2024/gut-essen-und-trinken-dge-stellt-neue-lebensmittelbezogene-ernaehrungsempfehlungen-fuer-deutschland-vor/> (zuletzt abgerufen 02.01.2026)