

Pressemitteilung



## Klimafreundliche Gerichte in den Mensen – Studentenwerk Leipzig beteiligt sich mit Aktion am Earthday 2021

In einer Aktion anlässlich des Earthdays bieten die Mensen und Cafeterien des Studentenwerkes Leipzig am 22. April ausschließlich klimafreundliche Gerichte an. Gemäß der geltenden Corona-Schutzverordnung sind derzeit sechs Mensen und Cafeterien des Studentenwerkes für den Verkauf von mitnahmefähigen Speisen und Getränken geöffnet.

Leipzig, 20.4.2021 Um symbolisch auf die Auswirkungen der Ernährung auf das Klima hinzuweisen, werden an diesen Tag in allen für die Mitnahme von Speisen und Getränken geöffneten Einrichtungen des Studentenwerkes Speisen angeboten, die mindestens 50% weniger Co2 verursachen, als ein Standardgericht. Mit der Aktion beteiligt sich das Studentenwerk Leipzig an der Initiative Earthday, die am 22. April weltweit begangen wird.

Vom Anbau und der Herstellung der Zutaten bis zur Zubereitung verursacht die Ernährung Kohlenstoffdioxid, wie Anja Troch berichtet. Sie ist eine der Ökotrophologinnen beim Studentenwerk Leipzig: „Für den Earthday haben wir aus unserer Datenbank Rezepturen ausgewählt, die auf besonders klimaschädliche Zutaten, wie Rindfleisch, Reis oder hochverarbeitete Zutaten verzichten. Diese Gerichte verursachen im Vergleich zu konventionellen Gerichten weniger als die Hälfte an Co2.“

So wird es zum Beispiel in der Cafeteria der Mensa am Park einen veganen Fladenbrot-Burger gefüllt mit Spinat & Soja Hack geben. Die Sojabohnen für den Bio-Tofu stammen aus Österreich und Deutschland. In der Mensa am Medizincampus wird aus regionalem Putenfleisch eine Tomatensoße zu Vollkornnudeln zubereitet. Das Wokgericht besteht aus saisonalem, frischem Gemüse mit Lupinentempeh, welcher in Leipzig produziert wird. Außerdem steht veganer Rhabarber-Rührkuchen und Apfel-Feldsalat-Smothie auf dem Speiseplan. Die Mensaria am Botanischen Garten bietet Tofusteak mit Haselnusspanade, Taboule und Bärlauchpesto an. Alle Gerichte sind im Speiseplan des Studentenwerkes unter [www.studentenwerk-leipzig.de/mensen-cafeterien/speiseplan](http://www.studentenwerk-leipzig.de/mensen-cafeterien/speiseplan) zu finden.

„Uns ist klar, dass wir mit diesem Aktionstag nur ein symbolisches Zeichen setzen können“, ergänzt Uwe Kubaile, Abteilungsleiter Mensen & Cafeterien / zentraler Einkauf beim Studentenwerk Leipzig. „Das Thema Nachhaltigkeit ist uns im Studentenwerk sehr wichtig. Wir haben in den letzten Jahren bereits einige Verbesserungen erreicht. Aber wir müssen immer auch die Wirtschaftlichkeit im Blick behalten, nicht erst seit Corona. Im Moment prüfen wir, wie wir unsere Speisepläne generell noch klimafreundlicher gestalten. Eventuell wird es künftig eine eigene Menülinie mit klimafreundlichen Gerichten geben“, so Kubaile weiter.

Bereits 1970 wurde der Earthday als Aktionstag für die Erde an US-Amerikanischen Universitäten und in Schulen begangen. Der Earthday 2021 steht im Zeichen von nachhaltiger Ernährung unter dem Motto „Jeder Bissen zählt. Schütze was du isst – schütze unsere Erde“. Grund genug für das Studentenwerk Leipzig, sich in den Mensen und Cafeterien zu beteiligen.

## **Folgende Besonderheiten erfüllt der Speiseplan der Mensen und Cafeterien des Studentenwerkes Leipzig an diesem Tag:**

### **Weitestgehend vegan/vegetarisch**

Pflanzliche Lebensmittel verursachen wenig, tierische Produkte viel Treibhausgase. Die Herstellung von Tierfutter und dessen Import, sowie die Tierhaltung selbst verursacht große Mengen an Co<sub>2</sub>. Zudem werden für den Sojaanbau für Futtermittel Regenwaldflächen abgeholzt, die wichtige Co<sub>2</sub> Speicher sind. Wiederkäuer setzen zudem bei der Verdauung große Mengen des Treibhausgases Methan frei. Methan wirkt sich in der Erdatmosphäre 25mal klimabelastender aus, als Co<sub>2</sub>. Im Studentenwerk werden am 22. April Alternativen wie Tofu, Sojaschnetzel, Lupinen- und Sojatempeh in Bio-Qualität genutzt.

### **Kein Rindfleisch**

Eines der schädlichsten Lebensmittel für das Klima ist Rindfleisch. Ein Kilogramm frisches Rindfleisch geht mit 13 Kilogramm Co<sub>2</sub> Äquivalent in die Klimabilanz. Ist das Fleisch tiefgefroren kommt entsprechend Co<sub>2</sub> für die Tiefkühlung, Lagerung und Transport hinzu. Oft ist tiefgefrorenes Rindfleisch südamerikanische Ware, die mit weiteren Transportwegen (Luftfracht) zu Buche schlägt. Deshalb verzichtet das Studentenwerk Leipzig zum Earthday komplett auf Rindfleisch.

### **Nur vereinzelt Molkereiprodukte in geringen Mengen**

Für die Herstellung von einem Kilogramm Butter werden 24 Kilogramm Co<sub>2</sub> Äquivalente erzeugt. Für die Herstellung fettreicher Milchprodukte, wie Butter, wird sehr viel Milch benötigt. Deshalb fällt die Klimabilanz für Butter so schlecht aus. Statt Butter wird beim Studentenwerk Leipzig auf pflanzliche Öle, wie Rapsöl gesetzt. Milchprodukte stammen am Earthday von einem regionalen Anbieter.

### **Wenn Fleisch, dann Geflügel oder Schwein aus Deutschland**

In der Mensa am Medizincampus wird eine Pastasauce mit Putenhack aus einem Familienbetrieb in Thüringen angeboten. Geflügelfleisch hat von allen Fleischsorten – neben Wild – die beste Klimabilanz.

### **Bevorzugt frisches Gemüse der Saison und Region**

Die Mensen und Cafeterien des Studentenwerkes Leipzig arbeiten am Earthday ausschließlich mit frischem, saisonalen Gemüse (Wirsing, Spargel, Karotten, Sellerie, Spinat, Porree) und verzichten auf Tiefkühlgemüse. Es werden beispielsweise ein Feldsalat-Apfel-Smoothie oder ein veganer Rhababerkuchen angeboten. So wird Co<sub>2</sub> für Tiefkühlung, Lagerung und Transport eingespart. Es wird saisonales Gemüse verwendet, welches weitestgehend aus Deutschland oder den Nachbarländern Polen oder den Niederlanden bezogen wird

### **Kein Reis**

Reisanbau geht mit sehr hohen klimaschädlichen Methanemissionen einher. Stattdessen werden zum Earthday Bulgur, CousCous, Hirse, Reismudeln oder Kartoffeln als Beilage angeboten.

### **Möglichst gering verarbeitete Zutaten**

Zum Earthday verarbeiten die Mensen und Cafeterien des Studentenwerkes Leipzig keine konventionelle Tiefkühlware, wie fertige Bratlinge. Stattdessen wird beispielsweise in der Mensa am Medizincampus ein Hafer-Rucola-Bratling aus eigener Herstellung angeboten. Dadurch lässt sich Energie für Tiefkühlung, Transport und Lagerung und damit auch Co2 einsparen.

#### **Weitere Infos:**

studentenwerk-leipzig.de  
facebook.com/studentenwerkleipzig  
instagram.com/studentenwerkleipzig



#### **Pressekontakt:**

**Michael Mohr**  
Studentenwerk Leipzig  
Kommunikation/Marketing/Kultur  
Tel: 0341 96 59 -646  
mohr@studentenwerk-leipzig.de

Das Studentenwerk Leipzig stellt als gemeinnützige Anstalt öffentlichen Rechts mit rund 300 Beschäftigten die soziale Infrastruktur für die rund 39.000 Studierenden an acht Leipziger Hochschulen bereit. Mit einem vielfältigen Angebot der sozialen, wirtschaftlichen, gesundheitlichen und kulturellen Betreuung und Förderung wird der Versorgungsauftrag gemäß Sächsischem Hochschulfreiheitsgesetz erfüllt – damit ein erfolgreiches Studium unabhängig von sozialer Herkunft und Einkommen gelingt und Chancengerechtigkeit gewährleistet wird.

In den Mensen und Cafeterien bietet das Studentenwerk preiswerte und gesunde Verpflegung, es ist zuständig für den Vollzug des Bundesausbildungsförderungsgesetzes (BAföG) und ermöglicht Studierenden preisgünstiges und hochschulnahes Wohnen in den Studentenwohnheimen. Für unterschiedliche studentische Zielgruppen bieten die Sozialberatung, die Psychosoziale Beratung und die Rechtsberatung entgeltfreie Beratungsleistungen an, damit Studieren auch in nicht ganz einfachen Situationen gelingt. Besondere Unterstützung erhalten Studierende mit Kind, internationale Studierende und Studierende mit einer Beeinträchtigung. Außerdem fördert das Studentenwerk studentische Kulturprojekte und vermittelt Studentenjobs. Das Studentenwerk Leipzig wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushalts. Neben der staatlichen Finanzierung leisten alle Studierenden mit ihren Semesterbeiträgen einen wesentlichen Finanzierungsbeitrag. Von den Unterstützungsangeboten profitieren diejenigen Studierenden besonders, die in hohem Maß darauf angewiesen sind.

**Weitere Informationen zum Studentenwerk Leipzig im Internet:** [www.studentenwerk-leipzig.de](http://www.studentenwerk-leipzig.de)