

# Blau PAUSE

STUDENTENWERK  
OLDENBURG

OKTOBER 2010

extra:

„Essen ist Leben“



## Essen und Klimaschutz

### 25.-28.10.: Mensa-Aktionswoche

Im Rahmen der ARD-Themenwoche „Essen ist Leben“ findet in allen Mensen des Studentenwerks Oldenburg von 25. bis 28. Oktober eine Aktionswoche rund um das Thema Ernährung und Klimaschutz statt. Der Schwerpunkt liegt dabei auf der regionalen, saisonalen und ökologischen Ausrichtung im Mensa-Angebot des Studentenwerks.

Richtiges Einkaufen schont Klima und Ressourcen, nicht nur im Privathaushalt, sondern auch in der Mensaküche. Das demonstrieren die Mensen des Studentenwerks Oldenburg in der Aktionswoche, indem sie beim täglichen Essenangebot das Augenmerk auf saisonale Produkte aus regionaler und ökologischer Erzeugung richten. Als Höhepunkt der Woche bietet die Mensa Uhlhornsweg zusätzlich am 28.10. einen speziellen Aktionstag: Ein großes Buffet lädt zum Probieren ein, und bei einer Kochshow können die Gäste dem Gastkoch Michael Niebuhr in die Töpfe schauen. Für Information und Unterhaltung sorgen ein Lieferanten-Marktplatz mit Probierhäppchen, Comedian Jörg Hemmen und das Jazz-Duo Tammo Pitters und Jann Poppen. Außerdem haben die Gäste in der Cafeteria Uhlhornsweg die Qual der Wahl bei Obstkuchen aus der hauseigenen Konditorei und einer Salatbar mit saisonalem Angebot.

#### Breites Themenspektrum

In einer Kooperation zwischen dem Dachverband „Deutsches Studentenwerk“ und der ARD beteiligen sich bundesweit noch 17 weitere Studentenwerke an der Aktionswoche „Essen ist Leben“. Während der gesamten ARD-Themenwoche werden im Ersten, den dritten Programmen sowie arte, 3sat, Ki.Ka und weiteren Sendern täglich Sendungen ausgestrahlt, die sich mit dem Thema Ernährung befassen. Das Spektrum reicht dabei von Anbaubedingungen über Hunger, Fettleibigkeit und Gesundheit bis zu Lebensmittelwerbung oder Nährstoffgehalt.



Kochshow: Michael Niebuhr kocht am 28.10. in der Mensa Uhlhornsweg



#### Nachhaltigkeit im Studentenwerk Oldenburg:

- Biozertifizierung aller Mensen und Cafeterien seit 2004
- Gemüse, Obst, Kaffee und Milchprodukte aus Bio-Erzeugung (Anteil am Gesamteinkauf 2009: 20 Prozent)
- Schwerpunkt auf regionaler und saisonaler Erzeugung
- Lamm-, Rind- und Schweinefleisch nur aus artgerechter Neuland-Haltung
- Fisch nur aus nachhaltiger Fischerei oder Bio-Aquakulturen
- Produkte aus Fairem Handel, etwa Kaffee (100 Prozent), einige Teesorten und Süßwaren
- Ablehnung gentechnisch veränderter Lebensmittel



# Gemischte Kalkulation

## Nachhaltiges Angebot als Balanceakt

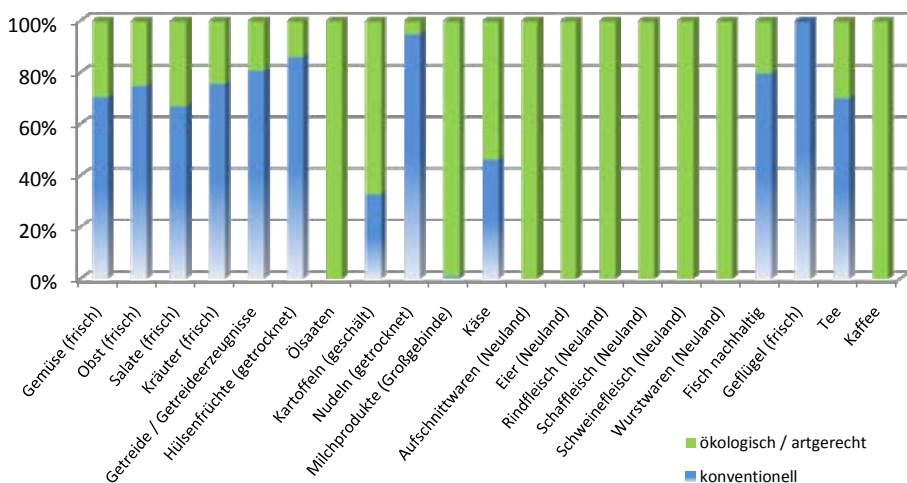
Als das Studentenwerk Oldenburg 1983 erstmals ökologische Zutaten in der Mensa Uhlhornsweg anbot, waren die Herausforderungen groß: **Wo ist Biogemüse zu bekommen, wie lagern und verarbeiten wir es, welche Auswirkungen haben Bio-Produkte auf die Preise in der Mensa? Auch heute, in Zeiten von Bio-Siegeln und Bio-Supermärkten ist das Angebot von Bio-Lebensmitteln in der Mensa ein Balanceakt zwischen Anspruch und Wirtschaftlichkeit.**

„Ökologisch und artgerecht erzeugte Lebensmittel nehmen seit vielen Jahren bei uns einen so hohen Stellenwert ein“, so Studentenwerksgeschäftsführer Gerhard Kiehm, „weil ihre Erzeugung einerseits Ressourcen schont und andererseits auch die Gesundheit von Mensch und Tier einbezieht.“ Fleisch aus konventioneller Tierhaltung enthält beispielsweise nicht nur mehr Wasser, sondern auch Rückstände von Medikamenten oder Wachstumsförderern, die die Tiere zu Lebzeiten verabreicht bekamen. Auch Biogemüse und -obst oder ökologisch erzeugte Milchprodukte enthalten weniger Schadstoffe als ihre konventionell erzeugten Pendanten.

Warum aber nun keine reine Bio-Mensa? Für Johannes Hemmen, den Leiter der Hochschulgastronomie, ist das Nachhaltigkeitskonzept der Mensen ein ständiger Balanceakt: „Wir müssen das Gleichgewicht finden zwischen der Wirtschaftlichkeit im Einkauf, dem Anspruch an die Nachhaltigkeit und dem Preis, den Studierende noch bezahlen können und wollen.“ So liegt der durchschnittliche Betrag, den Studierende in den Mensen des Studentenwerks Oldenburg tatsächlich täglich ausgeben, bei 2,48 €. Auch wenn die Studentenwerke für jedes verkaufte Mensaeessen Zuschüsse vom Land erhalten, ist das immer noch ein recht geringer Betrag.

### Auftrag der Studentenwerke

„Unser gesetzlicher Auftrag ist es, Studierende unter anderem dadurch zu unterstützen, dass wir sie mit günstigem Essen versorgen“, erläutert Geschäftsführer Kiehm. „Davon können wir nicht abweichen.“ Wenn also das Essen zu teuer wäre, käme das Studentenwerk einerseits seinem Auftrag nicht nach, und andererseits würden die Studierenden belegte Brote mit in die Hochschule bringen, statt in der Mensa zu essen. Gleichzeitig ist es der erklärte Anspruch des Studentenwerks Oldenburg, viele frische und, wenn möglich, auch ökologische



Produkte auf den Tisch zu bringen. Wegen der geringeren Verfügbarkeit und teurerer Erzeugungsmethoden sind diese im Einkauf aber eben meist teurer sind als konventionelle Erzeugnisse.

Das Stichwort heißt „Mischkalkulation“: Zutaten aus Öko-Erzeugung werden mit konventionellen Produkten, die günstiger sind, in einem Gericht kombiniert. Gleichzeitig hat das Studentenwerk als regelmäßiger Großabnehmer von Bio-Produkten und Neuland-Fleisch besondere Konditionen mit den Lieferanten ausgehandelt. „Manche Produkte haben aber einfach ihren Preis“, so Hemmen. „Diese bieten wir dann etwas teurer an, zum Beispiel am Culinarium in der Mensa Uhlhornsweg.“

# Topfgucker aufgepasst

## Buffet und Kochshow am 28. Oktober

Die Mensa Uhlhornsweg lädt im Rahmen der Aktionswoche am 28.10. alle Gäste zu einem großen Buffet mit Feldfrüchten der Saison: Für 1,5 Cent pro Gramm gibt es selten verarbeitete Gemüse wie Pastinaken oder Topinambur, aber auch den ersten Grünkohl der Saison! Parallel bietet Gastkoch Michael Niebuhr jeweils um 12, 13 und 14 Uhr eine Kochshow.

Der Chef der Oldenburger Firma „Split Food“ kocht am Culinarium vor den Augen der Gäste „Lachs im Buchenspan“ mit frischen Kräutern und Gemüse der Saison. „Jeder kann mit wenig Aufwand aus frischen Zutaten leckere Gerichte kochen“, macht Niebuhr deutlich. Als Anreiz können die Gäste vor Ort direkt nach der Kochshow kleine Häppchen Lachs probieren – oder sich gleich nebenan am Buffet mit saisonalen und regionalen Spezialitäten sattessen.



Gastkoch Michael Niebuhr kocht am 28.10. in der Mensa Uhlhornsweg

# Das Kreuz mit dem Huhn

## Geflügel aus artgerechter Haltung

Seit mehr als 12 Jahren bezieht das Studentenwerk Oldenburg Lamm-, Rind- und Schweinefleisch ausschließlich aus artgerechter Haltung von zertifizierten Neuland-Betrieben. Dass Geflügel bisher größtenteils noch aus konventioneller Mast kommt, liegt nicht zuletzt am deutlich höheren Preis.

„Vor rund zehn Jahren haben wir den Versuch gemacht, einen Teil des Geflügels aus artgerechter Haltung anzubieten“, erinnert sich Doris Senf, Einkaufsleiterin in der Hochschulgastronomie des Studentenwerks. „Die überwiegende Meinung der Gäste war seinerzeit, dass das Fleisch zu teuer ist.“ Zudem waren die Fleischstücke manchen Gästen auch nicht groß genug. Daher wurde es schlicht kaum gekauft und schließlich nach einigen Monaten wieder aus dem Programm genommen.

### NEULAND-Geflügel: Rund dreimal teurer

Während sich seinerzeit auch der Einkauf von Geflügel aus artgerechter Haltung schwierig gestaltete, weil nicht genug Ware zur Verfügung stand, ist dieses Problem heute beseitigt: Durch die allgemein steigende Nachfrage haben mehr Geflügelhöfe auf artgerechte Haltung umgestellt. Der Preisunterschied aber bleibt: Ein Kilo Hähnchenkeule aus konventioneller Haltung etwa kostet 1,90 €, wohingegen die selbe Menge Hähnchenkeule aus artgerechter Haltung mit sage und schreibe 5,50 € zu Buche schlägt. „Bei Putenfleisch ist der Unterschied sogar noch größer“, weiß Einkaufsleiterin Doris Senf.

Das hat mehrere Gründe: Zum einen haben artgerecht gehaltene Tiere mehr Auslauf und benötigen daher pro Tier mehr Fläche. Das Futter ist deutlich teurer als in konventionellen Mastbetrieben, da die Tiere hier nur heimische Futtermittel ohne Soja und ohne Gentechnik erhalten. Des Weiteren liegen die Kosten für die Schlachtung von artgerecht gehaltenem Geflügel höher, weil kleinere Mengen geschlachtet werden und der Betrieb daher nicht so rentabel arbeiten kann.

„Für die meisten Studierenden ist der Preis für Neuland-Geflügel auf die Dauer nicht bezahlbar, und das können wir leider auch nicht durch eine Mischkalkulation auffangen“, bilanziert Doris Senf. Dennoch wird, etwa in der Aktionswoche, immer wieder auch Neuland-Geflügel angeboten, so dass Gäste, die wegen der Erzeugungsbedingungen bewusst auf Geflügel verzichten, sich doch hin und wieder eine Hähnchenkeule oder ein Putensteak gönnen können.



### Impressum:

#### BlauPause

Infomagazin des Studentenwerks Oldenburg  
V.i.S.d.P. Studentenwerk Oldenburg, Uhlhornsweg  
49-55, 26129 Oldenburg  
Redaktion: Tanja Küddelsmann, Ted Thurner  
info@sw-ol.de

# Tomaten auch im Winter?

## Mit Saisongemüse dem Klima helfen

**Salat? Klar, aber frisch muss er sein, auch im Winter. Tomaten und Gurken das ganze Jahr über zu verspeisen, ist in unserer Esskultur selbstverständlich. Auch bestimmte Obstsorten sind inzwischen weit über die eigentliche Saison hinaus am Markt erhältlich. Doch diese Saisonverschiebungen haben für Umwelt und Klima weitreichende Konsequenzen.**

„Regional und saisonal sind für uns eigentlich untrennbar verbundene Begriffe“, macht Einkaufsleiterin Doris Senf aus der Abteilung Hochschulgastronomie des Studentenwerks Oldenburg deutlich. Logisch: Regionale Erzeuger liefern in der Regel nur Ware, die auch zu der jeweiligen Jahreszeit in der Region erntereif ist; dabei wird Freilandgemüse der Gewächshausproduktion vorgezogen. Zudem werden die Transportwege gering gehalten, was nicht nur knackfrische Feldfrüchte gewährleistet, sondern auch die Umwelt weniger belastet.

### Mehr Treibhausgase durch Gewächshausproduktion

Beispiel: Ein Kilogramm Bio-Tomaten, die während der Saison in der Region aus dem Freiland geerntet werden, belasten die Umwelt mit nur 35 g Treibhausgasen, während die selbe Menge Tomaten als Import von den Kanarischen Inseln schon 7.200 g Treibhausgase erzeugen. Noch kritischer ist die Erzeugung im heimischen beheizten Gewächshaus: Hier werden, auch bei Ökolandbau, bis zu 9.300 g schädlicher Gase erzeugt.<sup>1</sup>

Dazu kommt der Wasserverbrauch: ‚Virtuelles Wasser‘, also die eigentlich unsichtbare Wassermenge, die bei Produktion der Lebensmittel anfällt, ist bei der Entscheidung für regionale und saisonale Produkte ebenfalls ein gewichtiges Argument. „Hier ist natürlich auch klar, dass Lebensmittel, die von weit her kommen, mehr Energie und Wasser verbrauchen als Produkte von einem Hof im Nachbarort“, gibt Doris Senf zu bedenken.

### Erdbeeren im Dezember: Fehlanzeige

Wie wird das Konzept der Regionalität und Saisonalität nun in den Mensen des Studentenwerks Oldenburg umgesetzt? Generell gilt die Faustregel, dass ausgesprochenes Saisongemüse oder -obst wie Spargel oder Erdbeeren außerhalb der Saison überhaupt nicht angeboten werden. „Wenn unsere Erzeuger das entsprechende Produkt nicht anbieten können, kommt es bei uns auch nicht auf den Teller“, erläutert Doris Senf. Auch das Angebot an Tomaten und Gurken oder bestimmten Salaten wird im Herbst stark zurückgefahren. Dafür kommen Saisonsalate wie Feldsalat oder Endivien zum Einsatz.

„An der Pizzastation können wir allerdings etwa auf Tomaten rund ums Jahr nicht ganz verzichten“, so die Einkaufsleiterin. Als Beispiel, wie eine Pizza ohne frische Tomaten und mit Gemüse der Saison aussehen könnte, bietet die Mensa Uhlhornsweg in der Aktionswoche aber vom 25. bis 28.10. täglich an der Pizzastation eine Mangold-Pizza mit Kochschinkenstreifen an. So wird den Gästen konkret vor Augen geführt, welche Produkte eigentlich nicht ständig Saison haben – obwohl sie bei uns immer erhältlich sind. Und dass man auch ohne frische Tomaten eine leckere Pizza produzieren kann, wird nebenbei auch noch vermittelt.



### Shopping für den Klimaschutz: Was kann ich tun?

- Mehr pflanzliche und weniger tierische Produkte kaufen
- Frische Produkte bevorzugen: Pizza lieber selbst machen statt tiefgekühlt kaufen
- Regionale und saisonale Produkte bevorzugen: kürzere Transportwege = weniger Emissionen
- Zu Fuß oder mit dem Fahrrad einkaufen
- Stofftasche oder Einkaufskorb von zuhause mitbringen, statt Plastiktüten aus dem Geschäft zu nutzen
- möglichst energieeffiziente Haushaltsgeräte verwenden

<sup>1</sup> Quelle: Universität Gießen, Ökologie und Landbau: Zahlen nach Pendos CO<sub>2</sub>-Zähler (2007), [www.verbraucherfuersklima.de](http://www.verbraucherfuersklima.de)