

## A n t w o r t

des Ministeriums für Wissenschaft und Gesundheit

auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Dr. Lea Heidebreder (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN)  
– Drucksache 18/5462 –

### Nachhaltigkeit in der Hochschulgastronomie

Die **Kleine Anfrage – Drucksache 18/5462** – vom 14. Februar 2023 hat folgenden Wortlaut:

Vegane und vegetarische Ernährungsangebote werden insbesondere an Hochschulen stark nachgefragt. Im Vergleich zur Gesamtbevölkerung bezeichnen sich Studierende knapp dreimal so häufig als Vegetarier:innen bzw. Veganer:innen, nämlich 28 bzw. 7 Prozent der Studierenden. Laut Studierendenwerk Mainz werden an der Johannes Gutenberg-Universität (JGU) bereits mehr fleischlose als fleischhaltige Essen ausgegeben. Als Reaktion auf diese Entwicklung hat das Studierendenwerk Mainz zum Start des Wintersemesters 2022/2023 die erste vegan-vegetarische Mensa auf dem Campus der JGU eröffnet. Und auch das Studierendenwerk Vorderpfalz bietet zukünftig in seinen Mensen mindestens ein veganes Mittagsmenü an. Neben der Berücksichtigung der Ernährungsbedürfnisse zahlreicher Studierender fördert die Umstellung auf ein vegan-vegetarisches Angebot eine klimafreundlichere und ressourcenschonendere Ernährungsweise und damit eine nachhaltige Entwicklung im Sinne von § 2 Abs. 7 Hochschulgesetz (HochSchG).

Vor diesem Hintergrund frage ich die Landesregierung:

1. Sind der Landesregierung weitere laufende oder geplante Maßnahmen von Studierendenwerken in Rheinland-Pfalz zur Verstärkung des pflanzlichen Angebots oder der Umstellung auf rein fleischlose Ernährungsangebote bekannt?
2. Hat die Landesregierung Kenntnis über Ziele, die sich die Studierendenwerke zum Ausbau von veganen und vegetarischen Ernährungsangeboten gesetzt haben?
3. Wie steht die Landesregierung zum Ausbau veganer und vegetarischer Ernährungsangebote an HAW und Universitäten in Rheinland-Pfalz im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung nach § 2 Abs. 7 und § 112 Abs. 5 HochSchG?
4. Wie hoch ist der Anteil an fleischlosen Mittagsangeboten in den Mensabetrieben in Rheinland-Pfalz?
5. Mit wie vielen auszugebenden Essen und Gästen pro Tag rechnet das Studierendenwerk Mainz in der neuen vegan-vegetarischen Mensa?
6. Wie hoch werden die CO<sub>2</sub>-Einsparungen durch die Umstellung des Mensa-Betriebs eingeschätzt?
7. Sind der Landesregierung weitere laufende oder geplante Maßnahmen von Studierendenwerken in Rheinland-Pfalz für mehr Nachhaltigkeit in der Hochschulgastronomie bekannt?

Das **Ministerium für Wissenschaft und Gesundheit** hat die Kleine Anfrage namens der Landesregierung mit angefügtem Schreiben beantwortet.

**18/5679**  
**08-03-2023**



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR  
WISSENSCHAFT  
UND GESUNDHEIT

Ministerium für Wissenschaft und Gesundheit  
Postfach 32 20 | 55022 Mainz

Präsidenten des  
Landtags Rheinland-Pfalz  
55116 Mainz

**DER MINISTER**

Mittlere Bleiche 61  
55116 Mainz  
Telefon 06131 16-0  
Telefax 06131 16-29 57  
clemens.hoch@mwg.rlp.de  
www.mwg.rlp.de

08.03.2023

**Kleine Anfrage der Abgeordneten Dr. Lea Heidbreder (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN):  
betr. Nachhaltigkeit in der Hochschulgastronomie  
- Drucksache 18/5462 -**

Die Kleine Anfrage beantworte ich namens der Landesregierung wie folgt:

Zu Frage 1:

Wegen der stetig steigenden Nachfrage bieten alle fünf rheinland-pfälzischen Studierendenwerke mindestens ein vegetarisches oder veganes Menü in ihren hochschulgastronomischen Einrichtungen an. Darüber hinaus sollen folgende weitere Maßnahmen ein attraktives fleischloses Ernährungsangebot sicherstellen:

Das Studierendenwerk Kaiserslautern bietet seit Januar 2023 in der Mensa am Uni-Campus Kaiserslautern eine rein vegane Menülinie an.

Das Studierendenwerk Koblenz bietet seit Oktober 2022 versuchsweise einen rein vegetarischen Tag in allen Mensen an.

Das Studierendenwerk Mainz plant in der Mensa Bambus ein weiteres vegetarisches bzw. veganes Essen zu produzieren, um die Auswahl für die Studierenden zu erhöhen. Eine Speiseplankommission prüft regelmäßig die Nachfrage vegetarischer/veganer Gerichte, um durch Angebotsanpassungen die Attraktivität fleischloser Gerichte sicherzustellen.

Das Studierendenwerk Trier weist das Kohlendioxid-Äquivalent (kurz Co<sub>2</sub>eq) sämtlicher Mensagerichte auf seiner Speisekarte aus, um die Gäste in die Lage zu versetzen auch



diesen Faktor, der immer zu Gunsten veganer Speisen wirkt, bei der Speisenauswahl zu berücksichtigen.

Zu Frage 2:

Die Studierendenwerke kommen mit dem kontinuierlichen Ausbau der veganen oder vegetarischen Ernährungsangebote sowohl im Bereich der Mittags- als auch in der Zwischenverpflegung langjährigen Kundenwünschen nach. Ein festes Ziel haben sich die Studierendenwerke jedoch nicht gesetzt.

Zu Frage 3:

Die Landesregierung legt großen Wert auf Nachhaltigkeit und begrüßt die Anstrengungen der Studierendenwerke sehr. Gemäß § 112 Abs. 5 HochSchG sollen die Studierendenwerke ökologische Aspekte bei ihrer Aufgabenwahrnehmung berücksichtigen. Alle fünf Studierendenwerke haben in ihren Satzungen die entsprechende Regelung aufgenommen: „Bei der Wahrnehmung seiner Aufgaben bekennt sich das Studierendenwerk (...) zu den Prinzipien einer nachhaltigen Entwicklung und Berücksichtigung ökologischer Aspekte. Es fördert den nachhaltigen Umgang mit Natur, Umwelt und Menschen und wirkt auf eine bewusste Ressourcennutzung hin.“

Zu Frage 4:

Der vegane/vegetarische Anteil beträgt derzeit beim

Studierendenwerk Kaiserslautern: ca. 60 v. H.

Studierendenwerk Koblenz: ca. 30 v. H.

Studierendenwerk Mainz: ca. 55 v. H.

Studierendenwerk Trier: ca. 57,2 v. H.

Studierendenwerk Vorderpfalz: ca. 25 v. H.



Zu Frage 5:

Das Studierendenwerk Mainz rechnet in diesem Jahr mit bis zu 750 Essen je Tag in der neuen vegetarisch/veganen Mensa Bambus.

Zu Frage 6:

Hierzu sind aktuell keine Angaben möglich.

Zu Frage 7:

Die Studierendenwerke haben sehr vielfältige Maßnahmen ergriffen, die der Steigerung der Nachhaltigkeit in der Hochschulgastronomie dienen:

- Einsatz von Mehrwegbehältnissen zum Kauf, auf Leihbasis oder kostenlos;
- Zusammenarbeit mit regionalen Herstellern und Produzenten im Lebensmittelbereich;
- klimawirksamer Austausch von Betriebstechnik in der Campusgastronomie.
- Die Studierendenwerke Mainz und Vorderpfalz setzen auf den Einsatz von künstlicher Intelligenz, die die zu erwartenden Absatzzahlen prognostiziert. Hierdurch werden Planungsfehlmengen vermieden und die tägliche Menge an zu entsorgenden Lebensmitteln reduziert.
- Das Studierendenwerk Mainz beteiligt sich an der Masthuhn-Initiative der Albert-Schweitzer-Stiftung, ProVieh und Greenpeace, welche bis 2026 abgeschlossen sein soll. Das Studierendenwerk Vorderpfalz verwendet Hähnchenfleisch von sog. Bruderhähnen, um das Töten von männlichen Küken zu vermeiden.



- Gäste der Mensen des Studierendenwerks Trier können mit 5 Cent ihre Mahlzeiten klimaneutral stellen. Der Erlös wird in ein nachhaltiges Baumprojekt des Stadtwaldes investiert. Gemeinsam mit den Vereinigten Hospitien in Trier und dem Forstamt Trier werden sogenannte „Biotopbaumgruppen“ gesichert, die im Wald als Alt- oder Totholz Kohlendioxid speichern.

Clemens Hoch