



**Empfehlung  
zur Attraktivitätssteigerung der vegetarischen und veganen Angebots  
sowie zur  
Ausweitung des Veggie-Day auf die Mensen Wilhelmstr. und Morgenstelle**

Der Beirat für Nachhaltige Entwicklung begrüßt die forcierte Einführung eines sichtbar höheren Anteils an vegetarischen und veganen Essen in allen Mensen der Universität. Zur Begründung dieser übergreifenden Zielsetzung sei auf das beiliegende *fact sheet* verwiesen.

Der Beirat empfiehlt in diesem Zusammenhang ferner, im Laufe der nächsten zwei Semester an allen Mensen der Universität Tübingen einen Veggie-Day zu etablieren.

Ein wichtiger Schritt ist dafür die weitere Steigerung der Attraktivität vegetarischer und veganer Menus. Um die Attraktivitäts- und Veggie-Ziele den NutzerInnen der Mensen erfolgreich zu kommunizieren, unterstützt der Beirat das Studentenwerk. Der Beirat schlägt vor im Dialog mit dem Studentenwerk (und ggf. durch das Hinzuziehen weiterer ExpertInnen) positive Erfahrungen beispielsweise aus Osnabrück<sup>1</sup> und Hamburg<sup>2</sup> für eine erfolgreiche Erhöhung des vegetarischen/veganen Anteils sowie der Einführung von Veggie-Day in allen Mensen in Tübingen nutzbar machen.

Tübingen, den 17. Juli 2013

gez.: Prof. Dr. Stefanie Gropper  
Prorektorin für Studierende, Studium und Lehre  
Vorsitzende des Beirats für Nachhaltige Entwicklung

---

<sup>1</sup> Artikel in Schrot und Korn zum Erfolg des Veggie-Days des Studentenwerks Osnabrück  
<http://www.schrotundkorn.de/2013/201306e01.php>

<sup>2</sup> Artikel in SPIEGEL ONLINE zum Koch an den Hamburger Uni-Mensen  
<http://www.spiegel.de/unispiegel/wunderbar/tierproduktfrei-essen-viele-deutsche-mensen-bieten-vegane-gerichte-an-a-907748.html>

# **Factsheet: Begründung eines „Veggie-Day“ in den Mensen der Uni Tübingen**

## **Allgemeines zur Ernährung**

**Klimaerwärmung:** Tierhaltung und Fleischkonsum sind für 18 Prozent der weltweiten Klimagase verantwortlich, der gesamte Transportverkehr (Flugzeuge, Autos, Schiffe und Bahn) hingegen nur für 13 Prozent. (Quelle: FAO 2005: *Livestock's Long Shadow*, Rom). Der Ausstoß von Methan durch Wiederkäuer trägt dabei am stärksten zur Schädigung des Klimas bei, denn Methan verursacht etwa die 25-fache Klimaschädigung wie CO<sub>2</sub>. Für die Herstellung von einem kg Weizenmehl entstehen 1,68 kg CO<sub>2</sub>-Äquivalente, für ein kg Kartoffeln 0,62 kg CO<sub>2</sub><sup>Ä</sup>, aber für jeweils ein kg Rindfleisch 12,6 kg CO<sub>2</sub><sup>Ä</sup>, für Schweinefleisch 7,99 Kilogramm kg CO<sub>2</sub><sup>Ä</sup> und für Geflügelfleisch 4,22 kg CO<sub>2</sub><sup>Ä</sup>. (Quelle: Meier, T. / Christen, O. 2011: *Umweltwirkungen der Ernährung: Ökobilanzierung des Nahrungsmittelverbrauchs tierischer Produkte nach Gesellschaftsgruppen in Deutschland*. Halle/Saale.) Auch zu anderen Umweltproblemen tragen tierische Produkte überdurchschnittlich bei. Neben dem Einsatz von Hormonen und Tierarzneimitteln, die teilweise in die Umwelt gelangen, führt die Entsorgung der Tierexkremate zu erheblichen Belastungen des Oberflächen- und Grundwassers.

**Gesundheit:** Der Fleischverzehr hat sich in Deutschland zwischen 1950 und heute pro Kopf verdoppelt und liegt derzeit (Stand: 2010) bei 61 Kilogramm pro Jahr. (Quelle: Deutscher Fleischer-Verband 2012: Geschäftsbericht des Deutschen Fleischer-Verbandes 2010/2011. Frankfurt am Main, 38.) Das ist das Doppelte der ernährungsphysiologisch empfohlenen Menge. Medizinische Studien zeigen, dass eine fleischarme Ernährung in erheblichem Maße dazu beitragen kann, ernährungsmitbedingten Krankheiten vorzubeugen, besonders Übergewicht, Diabetes, Arteriosklerose, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Hypertonie, Gicht und verschiedene Krebskrankheiten. Inzwischen liegt eine Vielzahl von teilweise groß angelegten Studien auch aus westlichen Ländern vor, die überzeugend nachweisen, dass eine gut zusammengestellte vegetarische Ernährung eine optimale Versorgung mit allen Nährstoffen sichern kann. Diese Erkenntnisse haben dazu geführt, dass inzwischen sogar eine lakto-ovo-vegetarische Ernährung von immer mehr Medizinern ausdrücklich empfohlen wird. (Quelle: American Dietetic Association 2009: Position of the American Dietetic Association and Dietitians of Canada: Vegetarian diets. In: *Journal of the American Dietetic Association*, Jg. 109 (7/2009), 1266-1282.) Männer verzehren übrigens doppelt so viel Fleisch wie Frauen.

**Tierethik:** Die überwiegende Mehrheit der Menschen, die sich vom Fleischverzehr verabschieden, will es nicht länger hinnehmen, dass für sie Tiere ausgebeutet, gequält und getötet werden. Die zunehmende Aufklärung über die tatsächlichen Zustände bei Aufzucht, Mast, Transport und Schlachtung unserer Nutztiere brachte viele ehemalige Fleischesser zu der Entscheidung, den Verzehr von Produkten getöteter Tiere zu meiden.

**Weltweiter Hunger:** Das Potential der Erde ist mehr als ausreichend, um alle Menschen derzeit und in Zukunft bedarfsgerecht zu ernähren. Allein die weltweite Getreideernte würde dafür ausreichen. Allerdings werden 40 % der Weltgetreideernte und 90 % der Sojaernte verfüttert. Durch den Anbau von Futtermitteln für Nutztiere wird etwa ein Drittel der Weltackerfläche ver(sch)wendet. Diese Flächen könnten für den Anbau von pflanzlichen Lebensmitteln für den Menschen genutzt werden und einen entscheidenden Beitrag zur weltweiten Nahrungssicherheit leisten. Die Armut vieler Menschen hängt auch mit unserer Ernährungsweise sowie den derzeitigen Bedingungen der Weltwirtschaft zusammen. Der kalkulatorische Flächenbedarf zur Erzeugung tierischer Produkte in Deutschland beträgt für Rindfleisch 27 qm pro Kilogramm, für Schweinefleisch 8,9 qm pro Kilogramm und für Geflügelfleisch 8,1 qm pro Kilogramm, für 1 kg Weizen aber nur 1,42 qm und für 1 kg Kartoffeln nur 0,25 qm. (De Vries, M. / de Boer, J.M. 2010: Comparing environmental impacts for livestock products: A review of life cycle assessments. In: *Livestock Science*, Jg. 128 (2010), 1-11.) Tiere verwandeln die in der Nahrung enthaltene Nahrungsenergie mit einer sehr geringen Effizienz in Fleisch um. So gehen bei der Umwandlung (je nach Tierart) 89-97% der gesamten in den Futtermitteln enthaltenen Energie verloren. Ebenso werden 80-96% des gesamten Proteins nicht in verwertbares Fett oder Protein umgewandelt.

## Der Veggie-Day an der Uni Tübingen

Bereits seit dem Wintersemester 2011/2012 gibt es in der Tübinger Mensa Prinz Karl an jedem Donnerstag den so genannten Veggie-Day. An diesem Tag werden ausschließlich vegetarische Gerichte angeboten, kein Fleisch und auch kein Fisch. Außerdem wird neben den vegetarischen Gerichten auch immer ein veganes Gericht angeboten. Die Initiative des Beirats für Nachhaltige Entwicklung sieht vor, den Veggie-Day in allen Mensen der Universität Tübingen einzuführen. Als notwendige begleitende Maßnahme für einen solchen Schritt soll die Qualität des vegetarischen Essens in Tübingen im Zuge der Umstellung deutlich verbessert werden.

Bei einer Befragung aller Angehörigen der Uni im Januar 2013 antwortete eine große Mehrheit zustimmend auf die Frage „Wie stehen Sie einer möglichen Einführung des "Veggie-Days" auch in der Mensa Morgenstelle/Wilhelmstraße gegenüber?“ (online abrufbar unter <http://www.greening-the-university.de>). Auch für die Beibehaltung des Veggie-Days in der Mensa Prinz Karl gab es hohe Zustimmungsraten. Nur ein Fünftel der Befragten gab an, dass es aus Ihrer Sicht ein ‚Recht‘ darauf gibt, *jeden Tag* in der Mensa Fleisch serviert zu bekommen.

Die Initiative des Beirats für Nachhaltige Entwicklung an der Uni Tübingen ist ausgewogen und überfordert den Einzelnen nicht mit Suffizienzforderungen. Es geht ausdrücklich nicht darum, den täglichen Werktagsbraten abzuschaffen und wieder zum Sonntagsbraten zurückzukehren. Ein viel kleinerer Schritt ist geplant: Einmal pro Woche ein rein vegetarisches Mensaangebot als bewusster Akt des Innehaltens und Nachdenkens in einer Welt des Überflusses.

Die Entwicklung hin zum fleischlosen Tag liegt im Trend. In den Städten Bremen, Schweinfurt, Wiesbaden und Gent (Belgien) ist der Veggie-Day fest etabliert und wird von Restaurants, Kantinen und Schulen unterstützt (vgl. [www.donnerstag-veggietag.de](http://www.donnerstag-veggietag.de)). Gerade Hochschulen sollten Werkstätten für Zukunftsmodelle und Pioniere für Nachhaltige Entwicklung sein. Aus diesem Bewusstsein heraus haben bereits zahlreiche Universitäten einen Veggie-Day in ihren Mensen eingeführt, die Freie Universität Berlin hat sogar eine komplett vegetarische Mensa eingerichtet. Die Exzellenzuniversität Tübingen hat sich „Verantwortung“ auf die Fahnen geschrieben. Mit dem Veggie-Day nehmen wir diese Verantwortung wahr und leisten einen Beitrag zum Klimaschutz.

Autor: Prof. Dr. Dr. Jörg Tremmel (Jun.-Prof.)  
[joerg.tremmel@uni-tuebingen.de](mailto:joerg.tremmel@uni-tuebingen.de)

