

# 10 Gründe für eine klimaschützende Mensa

Liebes Studierendenwerk Vorderpfalz,

wir als Students for Future fordern im Rahmen der europaweiten Initiative Plant Based Universities **mittelfristig ein rein pflanzliches Angebot in der Mensa**. Da ein unmittelbarer Wandel schwer zu realisieren ist, empfehlen wir dabei, **jedes Semester 10% mehr pflanzliche Speisen** anzubieten.

Wir sehen uns zu dieser Forderung durch folgende Faktoren legitimiert:

1. unsere gemeinsame Universität, die RPTU Kaiserslautern-Landau, verpflichtet sich als Mitglied der Deutschen Gesellschaft für Nachhaltigkeit an Hochschulen dem Klimaschutzprogramm 2030. Explizit formuliert die RPTU auf ihrer Website: „Nachhaltigkeit ist der elementare Grundwert unserer universitären Organisation, insbesondere bekennen wir uns zu den Zielen der Agenda 2030“ ([Nachhaltigkeitsgovernance - RPTU Rheinland-Pfälzische Technische Universität Kaiserslautern-Landau](#)). Auch das Green Office der RPTU formuliert die Vision "Eine[r] Universität, die ihrer gesellschaftlichen Vorbildfunktion nachkommt und all ihre Handlungsfelder langfristig und strategisch am Ziel einer nachhaltigen Entwicklung ausrichtet" (<https://rptu.de/nachhaltigkeit/green-office>)
2. In der Agenda 2030 wird darauf hingewiesen, dass „der Anteil der Ernährung [...] an den Treibhausgasemissionen in Deutschland in der Größenordnung zwischen 15 und 20 Prozent“ ([Drucksache 19/13900 S. 128](#)) liegt. Da tierische Produkte laut Umweltbundesamt für 68% der Treibhausgasemissionen in der Landwirtschaft in Deutschland verantwortlich sind, halten Wissenschaftler\*innen ([World Scientists' Warning of a Climate Emergency | BioScience | Oxford Academic S. 11](#)) eine Reduktion des Angebots dieser aus Klimaschutzgründen für sinnvoll ([Beitrag der Landwirtschaft zu den Treibhausgas-Emissionen | Umweltbundesamt](#)). So ließen sich pro pflanzlichem Mensaessen im Schnitt zwischen 38 und 52 Prozent der entstehenden Treibhausgasemissionen im Vergleich zu einem Mensaessen mit Fleischanteil einsparen ([Fragen und Antworten zu Tierhaltung und Ernährung | Umweltbundesamt](#)).

3. Im Vergleich mit anderen Arten der CO<sub>2</sub>-Reduktion (z.B. Regionalität und Saisonalität) schneidet der Umstieg auf pflanzliche Produkte wesentlich besser ab (siehe Grafik unten).
4. Als Unterstützerin der BNE-Roadmap 2030 unterstützt die RPTU folgendes Ziel „Lerneinrichtungen sollen sich auch institutionell in allen Bereichen ihres Betriebs an Nachhaltigkeitsprinzipien orientieren“ ([Das UNESCO-Programm "BNE 2030" in Deutschland \(2020 - 2030\) - BNE-Portal Kampagne](#)). Entsprechend sehen wir in der Ernährung an öffentlichen Orten keine rein individuelle Konsumententscheidung: Klimaschutzendes Essen muss der Standard in einer Universität sein, denn die Mensa fungiert als wichtige Ernährungsumgebung.
5. Nachhaltigkeit ist Teil der Philosophie des Studierendenwerks, welches sich nach §3 Absatz (7) zum nachhaltigen Ressourcenumgang verpflichtet hat (<https://stw-vp.de/de/essen/unsere-philosophie/>). Das ist relevant, weil tierische Produkte nicht nur mehr CO<sub>2</sub> emittieren, sondern insgesamt einen höheren Ressourcenverbrauch haben (siehe Grafik unten).
6. Studentisches Engagement für Nachhaltigkeit ist ein explizites Ziel der Handlungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Nachhaltigkeit an Hochschulen ([Handlungsempfehlungen%20DGHOCH-N%20final.pdf \(website-editor.net\)](#) S.3).
7. Der „Nachhaltigkeitstransfer ist in den Hochschulen als Prinzip verankert. Darunter wird der wechselseitige Austausch von Wissen, Technologien und Ideen zwischen Hochschule und Praxis verstanden, der zu Nachhaltiger Entwicklung in der Gesellschaft beiträgt“ (ebd. S.3). Da die RPTU in Landau sehr viele Lehrer\*innen ausbildet, eignet sich eine Änderung der Ernährungsumgebung als wichtiger Baustein des Nachhaltigkeitstransfers.
8. Auf der Website der RPTU informiert CAMPUS PLUS über die gesundheitlichen und klimatischen Vorteile einer pflanzlichen Ernährung, sowie über die damit einhergehende Reduzierung von Tierleid ([Veganuary - ZSGW Center for Sports, Health and Wellbeing at RPTU](#)). Diese Informationen sollten jedoch nicht bloß leere Worte bleiben, sondern durch konkrete Maßnahmen und Taten untermauert werden.
9. Nach den aktualisierten Ernährungsrichtlinien der DGE werden aus gesundheitlichen Gründen maximal 15 Kg Fleisch pro Jahr empfohlen, wobei auch weniger geeignet ist, um die Ernährungsziele zu erreichen ([Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen der DGE | DGE](#)). Bei einer konservativen Schätzung von 100 g Fleisch pro Mensaessen, würde eine Person, die wochentags in der Mensa isst, bereits 25 Kg Fleisch pro

Jahr zu sich nehmen und damit deutlich über dem Grenzwert der DGE liegen. Und dies wäre die Untergrenze: Die 25 Kg würden erreicht, wenn sich die Person außerhalb der Mensa komplett fleischartfrei ernähren würde.

10. Diese Forderung stellen wir nicht allein. Unterstützt werden wir dabei von folgenden Gremien und Institutionen:

[illegible]

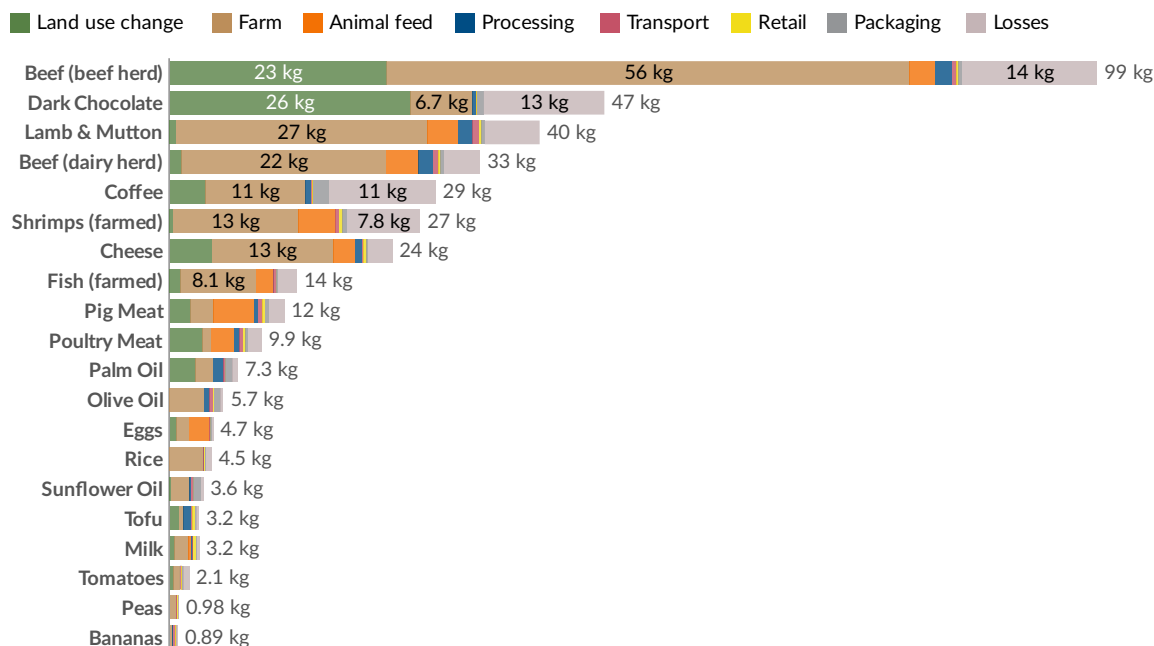
[illegible]

[illegible]

--	--	--

# Food: greenhouse gas emissions across the supply chain

Greenhouse gas emissions<sup>1</sup> are measured in kilograms of carbon dioxide-equivalents (CO<sub>2</sub>eq)<sup>2</sup> per kilogram of food.



Data source: Joseph Poore and Thomas Nemecek (2018).

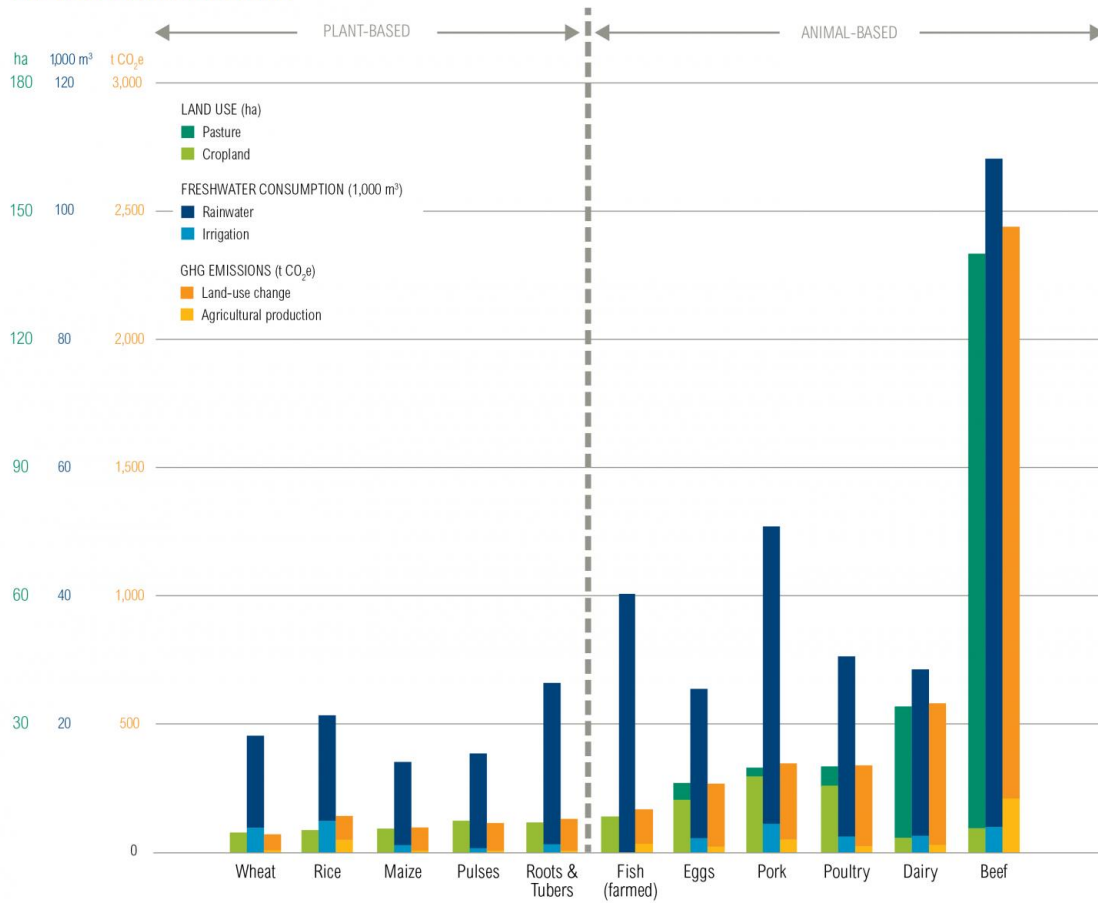
OurWorldinData.org/environmental-impacts-of-food | CC BY

**1. Greenhouse gas emissions:** A greenhouse gas (GHG) is a gas that causes the atmosphere to warm by absorbing and emitting radiant energy. Greenhouse gases absorb radiation that is radiated by Earth, preventing this heat from escaping to space. Carbon dioxide (CO<sub>2</sub>) is the most well-known greenhouse gas, but there are others including methane, nitrous oxide, and in fact, water vapor. Human-made emissions of greenhouse gases from fossil fuels, industry, and agriculture are the leading cause of global climate change. Greenhouse gas emissions measure the total amount of all greenhouse gases that are emitted. These are often quantified in carbon dioxide equivalents (CO<sub>2</sub>eq) which take account of the amount of warming that each molecule of different gases creates.

**2. Carbon dioxide equivalents (CO<sub>2</sub>eq):** Carbon dioxide is the most important greenhouse gas, but not the only one. To capture all greenhouse gas emissions, researchers express them in "carbon dioxide equivalents" (CO<sub>2</sub>eq). This takes all greenhouse gases into account, not just CO<sub>2</sub>. To express all greenhouse gases in carbon dioxide equivalents (CO<sub>2</sub>eq), each one is weighted by its global warming potential (GWP) value. GWP measures the amount of warming a gas creates compared to CO<sub>2</sub>. CO<sub>2</sub> is given a GWP value of one. If a gas had a GWP of 10 then one kilogram of that gas would generate ten times the warming effect as one kilogram of CO<sub>2</sub>. Carbon dioxide equivalents are calculated for each gas by multiplying the mass of emissions of a specific greenhouse gas by its GWP factor. This warming can be stated over different timescales. To calculate CO<sub>2</sub>eq over 100 years, we'd multiply each gas by its GWP over a 100-year timescale (GWP100). Total greenhouse gas emissions—measured in CO<sub>2</sub>eq—are then calculated by summing each gas' CO<sub>2</sub>eq value.

# Animal-Based Foods Are More Resource-Intensive than Plant-Based Foods

## PER TON PROTEIN CONSUMED



wri.org/shiftingdiets

 WORLD RESOURCES INSTITUTE