



# Inwiefern ist eine „plant based university“ an der Uni Basel erreichbar, unter Berücksichtigung der Aspekte Preis, Konsumverhalten und Anreizsysteme?

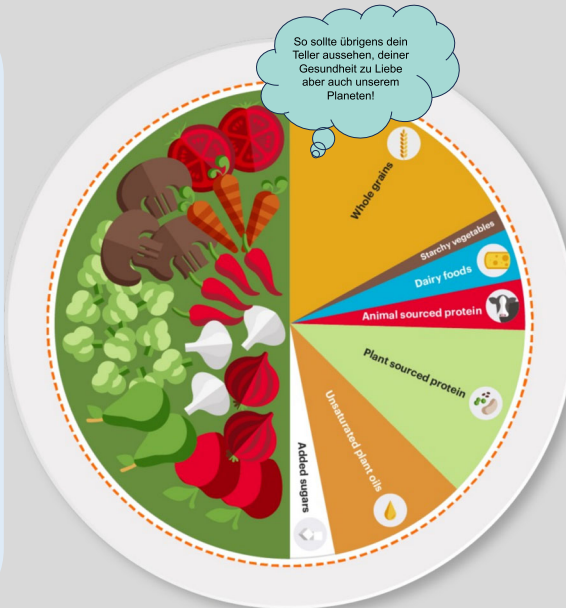
Erstellt durch: David Hediger, David Leu, Yannic Schaer, Betreut durch: Dr. Alena Schmidt  
Universität Basel – LV 62293-01 – Einführung in transdisziplinäres Forschen

## Hintergrund

Im Rahmen unseres Projektes der Lehrveranstaltung "Einführung in transdisziplinäres Forschen" stellten wir Nachforschungen zu gesunder und nachhaltiger Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie an. Dazu bezogen wird uns auf die verschiedenen Mensen an der Universität Basel und führten Interviews mit einigen der beteiligten Parteien durch, um eine Transdisziplinarität zu schaffen. Zudem befragten wir zahlreiche Studenten zu ihrem Essverhalten. Mit den ausgewerteten Daten konnten wir anschliessend die uns vorgegebene Forschungsfrage ("Wie kann eine nachhaltige Ernährungsweise an der Universität Basel zur einfachen Wahl in der Gemeinschaftsgastronomie werden?") reformulieren. Unsere im Titel reformulierte Forschungsfrage ist das Produkt unseres Projekts.

## Problemfelder

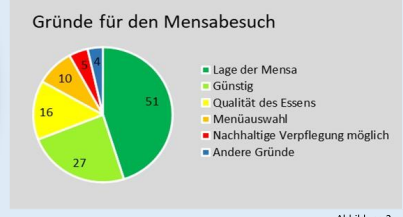
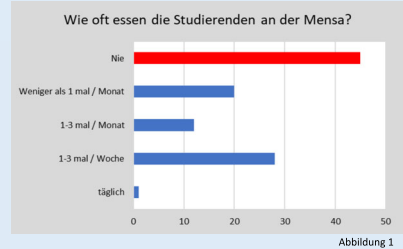
Viele Menschen haben nicht die Zeit dazu, etwas gesundes zu kochen und bedienen sich daher an ungesunden, stark verarbeiteten und günstigen Fertigprodukten. Das Konsumverhalten bezüglich Essgewohnheiten ist ein wesentlicher anthropogener Einflussfaktor, der sich negativ auf unsere Umwelt auswirkt. Daher werden Bewegungen in Richtung gesunder und nachhaltiger Ernährung immer stärker gefördert. An der Universität Basel wird von der AG Nachhaltigkeit das Ziel angestrebt, die Verpflegung in den verschiedenen Mensen bis 2028 komplett auf pflanzlich basierender Ebene zu gestalten. Leider ist dies nicht so einfach, wie es auf den ersten Blick erscheinen mag. Um dieses Ziel zu erreichen, müssen verschiedene Aspekte berücksichtigt werden, wie zum Beispiel der Fakt, dass viele Mensa-Besucher ein preisgünstiges und nährreiches Menü wollen, das ihnen schmeckt. Dieser Aspekt steht in Konflikt damit, dass die Herstellung von gesunden und nachhaltigen Menüs eher kostenaufwändig ist. Die Umsetzung von nachhaltiger und gesunder Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie ist ein komplexes Zusammenspiel zwischen den beteiligten Parteien und verschiedensten Gesichtspunkten.



Credits: Planetary Health diet (Earforum.org)

## Unsere Ergebnisse

Auffallend ist, dass ein grosser Teil (42%) der Befragten nie in der Mensa essen (Abb. 1). Ausserdem ist das Argument der nachhaltigen Ernährung für einen Mensabesuch viel weniger bedeutend, als z.B. der Preis oder die Lage der Mensa (Abb. 2).



## Wie lässt sich ein solches Resultat erklären?

Eine Antwort dazu liefert eine genauere Betrachtung einzelner Aspekte, sowie die Verknüpfungen zwischen den relevanten und involvierten Stakeholder.

## AG Nachhaltigkeit

Die Vertretung der AG Nachhaltigkeit betont, dass eine nachhaltige Ernährung sehr eng mit einer gesunden, vor allem auf pflanzlichen Lebensmitteln basierenden Ernährung in Verbindung steht. Deshalb engagiert sich die AG Nachhaltigkeit das Projekt der völlig pflanzlichen Ernährung an den Mensen der Universität Basel bis 2028 umzusetzen. Bei der Etablierung dieses Projekts ist es wichtig die Konsumierenden über pflanzliche Nahrungsmittel aufzuklären, indem man gewisse Anreize wie z.B. schmackhafte, gesunde und günstige pflanzliche Menüs schafft.

## Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

Für das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen ist die nachhaltigere Ernährung der Bevölkerung ein sehr wichtiges Anliegen. Zum Beispiel durch die Überarbeitung der Lebensmittelpyramide zu einer nachhaltigeren Variante leistet das BLV seinen Anteil zur nachhaltigen Ernährung. Das BLV sieht speziell in der Gemeinschaftsgastronomie grosses Potenzial zur Nachhaltigkeit, da dort täglich ca. eine Million Menschen essen.

## Konsumenten

Bei den Konsumenten ist die Meinungsspaltung am grössten. Das Konsumverhalten zeichnet sich von Person zu Person sehr individuell aus. Jemand möchte am liebsten jeden Tag Fleisch und jemand anderes ernährt sich komplett vegan. Doch fast alle wollen das gleiche: Einen möglichst erschwinglichen Preis für ihre Menüs. Welche Anreizmöglichkeiten gibt es um die Gesellschaft von einer pflanzlich basierten Ernährung zu überzeugen? Können überhaupt alle Aspekte zugleich berücksichtigt werden? Welche Kompromisse müssen auf gesellschaftlicher und persönlicher Ebene eingegangen werden?

## SV Services

Als Marktführer im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie, leistet die SV Group an vielen Schweizer Universitäten einen wichtigen Beitrag zu gesunden, nachhaltigen und attraktiven Menüs. Nicht nur das Angebot und Auswahl der Menüs hat einen grossen Einfluss auf das Konsumverhalten der Studenten, vor allem aber auch der Preis. Mit CHF 7.50.- pro Menü (CHF 2.- Aufpreis für Menüs mit Fleisch) wird versucht die Leute dazu zu bewegen, sich automatisch gesundheitsbewusst und nachhaltig zu ernähren und damit einen wichtigen Anreiz zu schaffen. Dabei spielt die "planetary health diet" eine zentrale Rolle. Sie stellt eine wichtige Ernährungsrichtlinie dar, die darauf abzielt die Gesundheit des Menschen und die Umwelt zu schützen. Ausserdem achtet die SV Group mittlerweile stark darauf die Gerichte mit 80% überwiegend vegetarisch zu gestalten um ein bedeutender Schritt in Richtung vollständig pflanzliche Ernährung zu erreichen.

## Führung Küchenpersonal Mensa Bernoulli

In den verschiedenen Mensen der Universität Basel werden unterschiedliche Menüzusammensetzungen angeboten. Die Mensa Bernoulli setzt seit Neuem auf ein "Free Choice Konzept" basierend auf gesunder und nachhaltiger Ernährung (u.a. auf pflanzlicher Basis). Ein erster Schritt Richtung "plant based university"? Aus dem Interview ergab sich, dass die Menüplanung und das Foodwaste-Management nicht immer so einfach sind, weil diese beiden Bereiche stark durch die anderen Parteien wie z.B. SV Services, Konsumenten, Lieferanten oder Ausliefer-Standorte mitbestimmt werden.

## Take home message

- Um das Ziel einer "plant based university" zu erreichen, müssen alle am gleichen Strang ziehen. Gute Zusammenarbeit und Absprache zwischen den Stakeholdern ist enorm wichtig.
- Um pflanzlich-basierte Ernährung an der Mensa zu fördern, müssen die Konsumierenden aufgeklärt werden und mit verschiedenen Anreizen überzeugt werden.
- Leitende & anstupsende Massnahmen, wie z.B. der Preisaufschlag von CHF 2.- auf fleischhaltigen Menüs können ebenfalls das nachhaltige Konsumverhalten der Konsumierenden fördern.

## Referenzen

Wir wollen uns speziell bei den folgenden Interviewpartner bedanken: SV Services Verantwortliche für Universität Basel, SV Services Verantwortliche für Nachhaltigkeit, SV Services Führung des Küchenpersonal Mensa Bernoulli, Mitglied der AG Nachhaltigkeit, Vertretung vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen. «Dieses Projekt wurde von Impuls gefördert. Impuls unterstützt Studierende und Dozierende bei der Realisierung von Projekten zur nachhaltigen Entwicklung im Rahmen ihrer Lehrveranstaltungen. [www.unibas.ch/impuls](http://www.unibas.ch/impuls)»

