



Einführung

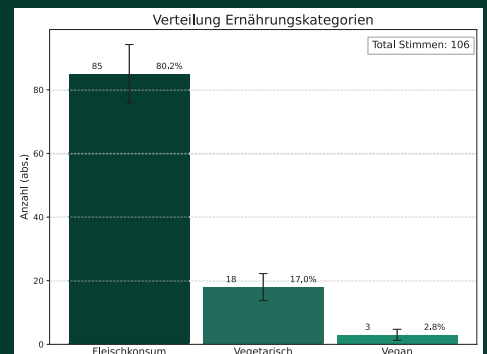
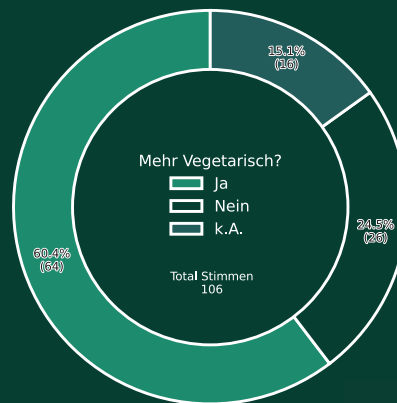
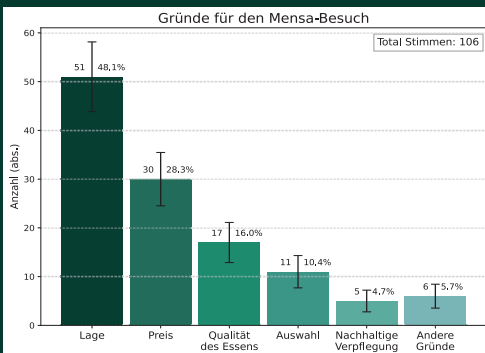
Im Rahmen der Vorlesung «transdisziplinäres Forschen» befassten wir uns mit der Forschungsfrage «Wie kann eine nachhaltige Ernährungsweise an der Universität Basel zur einfachen Wahl in der Gemeinschaftsgastronomie werden?» Anhand von Interviews und Umfragen haben wir versucht die verschiedenen Ansichtsweisen besser zu verstehen. Mit den neuen Erkenntnissen wurde die ursprüngliche Forschungsfrage reformuliert und an die neu erlangten Informationen angepasst.

Konsument

Wo konsumieren Studenten*innen ihr Mittagessen unter der Woche und wieso? Und für welches Menü entscheiden sie sich? Die Gründe sind sehr individuell und von unterschiedlichen Faktoren abhängig. So spielt unter anderem vor allem Lage der Verpflegungsmöglichkeit oder auch der Preis eine entscheidende Rolle. Viele Studenten schätzen das günstige Angebot der Mensa an der Universität Basel. Als Student*in bekommt man ein vegetarisches oder veganes Menü für lediglich 7.50 Franken. Ein Fleischmenü kostet 9.50 Franken. So hingegen ist ein teures Gericht im Restaurant in den meisten Fällen wahrscheinlich keine bevorzugte Option. Ist man bei der Menüwahl angelangt, ist auch der Geschmack sowie die Qualität des Essens für die Entscheidung wichtig. Die Nachhaltigkeit des Menüs spielt hingegen bei der Menü-Wahl in den wenigstens Fällen eine Rolle. Im Moment sind noch keine Umweltscores der jeweiligen Menüs ersichtlich, so dass auf die Umweltverträglichkeit speziell hingewiesen werden könnte. Allerdings zeigen die Ergebnisse unserer Studie, dass knapp über 60 Prozent der befragten Konsumenten*innen (n=106) gerne mehr vegetarische Optionen hätten. Die AG Nachhaltigkeit, eine Gruppe von Studierenden, die sich im Bereich Nachhaltigkeit einsetzt, fordert sogar, dass, die Mensa der Universität Basel bis im Jahr 2028 rein pflanzenbasiert ist. Der Wandel müsse schnell passieren, bevor es im Sinne des Klimawandels zu spät sei. Mit dieser Umstellung könnten rund die Hälfte der Emissionen eingespart werden. Wie oft die Studierenden in der Mensa essen ist sehr unterschiedlich, von täglich bis nie ist praktisch alles abgedeckt. Die individuellen Bedürfnisse im Bereich der Ernährung sind stark gewachsen. Mit dem neuen Konzept «Buffetstyle» in der Bernoulli-Mensa findet absolut jeder und jede etwas! Ob ein mögliches «Fleischverbot» in der Gemeinschaftsgastronomie der richtige Weg zu einer nachhaltigen Ernährung ist, wird sich in den nächsten Jahren zeigen.

Produzent

Wie können täglich mehrere attraktive Menüs zu einem solch günstigen Preis angeboten werden? Die Universität Basel hat die SV Group beauftragt die Mensa zu führen. Die Preise von 7.50 Franken bzw. 9.50 Franken gibt die Universität vor. Die Warenkosten pro Menü dürfen durchschnittlich 40% betragen. Eine finanzielle Einschränkung ist also immer gegeben, aber auch bei den Menüs muss auf einiges geachtet werden. Die Gerichte sind immer aufeinander angepasst, so wird zum Beispiel darauf geschaut, dass nicht zwei Gerichte am selben Tag die gleiche Stärkebeilage auf dem Teller haben. So wird versucht allen Konsumenten*innen gerecht zu werden. Ausserdem soll die «planetary health diet» bei jedem Menü als Grundlage dienen, das heisst, die Ernährung soll für den Menschen so wie für den Planeten gesund sein; es soll also ausgewogen und umweltschonend sein. Es wird stets ein veganes, ein vegetarisches oder ein Fleischmenü angeboten. Oder beim Buffetstyle-Konzept kann zur veganen-vegetarischen Basis noch einen Fleischzusatz für 2 Franken dazu bestellt werden. In Bezug auf die Nachhaltigkeit wird auch bei der Beschaffung der Lebensmittel auf die Saisonalität und die Regionalität der Produkte geachtet. Ausserdem wird versucht möglichst wenig Food Waste zu produzieren. Zurzeit sind es 36 Gramm pro Person pro Tag. Das Ziel ist es, den Food Waste immer mehr zu reduzieren. Hier entsteht ein Dilemma zwischen den strengen Richtlinien und dem minimalen Anteil an Lebensmittelabfällen. Eine gute Planung ist extrem wichtig! Das Angebot der Mensa wird teilweise von der Universität vorgegeben. So wird beispielsweise jeden Januar einen Veganuary durchgeführt. Viele fragen sich vielleicht, ob eine immer fleischlosere Nachfrage für die Mensa nicht von Vorteil ist, da sie so einfach Geld sparen könnten. Jedoch ist dies nur ein Mythos, da die vegetarischen und veganen Gerichte in der Zubereitung oft länger brauchen und Ersatzprodukte bislang auch eher teuer sind.



Reformulierte Forschungsfrage

Einfluss eines Wechsels auf pflanzenbasierte Universitätsmensen bezüglich Nachhaltigkeit, Besucherzahlen und Kundenzufriedenheit

Danksagung

Dieses Projekt wurde von Impuls gefördert. Impuls unterstützt Studierende und Dozierende bei der Realisierung von Projekten zur nachhaltigen Entwicklung im Rahmen ihrer Lehrveranstaltungen

Quellen

<https://www.sv-group.ch/de/nachhaltigkeit/planetary-health-diet>

