

Schluss mit dem Bauchgefühl

Studierendenwerk Tübingen-Hohenheim führt CO₂ Kennzeichnung im Speiseplan ein

Mit der Einführung einer CO₂ Kennzeichnung ermöglicht das Studierendenwerk seinen Gästen klimabewusstere Entscheidungen.

Tübingen. Ein Drittel der weltweiten Treibhausgasemissionen entstehen in der Lebensmittelversorgungskette. Unsere Entscheidungen für oder gegen bestimmte Lebensmittel tragen also zum Klimaschutz bei. Das Studierendenwerk Tübingen-Hohenheim hat daher in der Tübinger Mensa Morgenstelle im Rahmen eines Pilotprojekts eine CO₂ Kennzeichnung seines Speiseangebots eingeführt. „Um bewerten zu können, wie klimafreundlich Gerichte sind, müssen sich die Studierende dort nicht länger auf ihr Bauchgefühl verlassen“ erklärt Philipp Mang, Pressesprecher des Studierendenwerks. „Unseren Gästen erleichtern wir mit der Angabe des CO₂-Fußabdrucks zudem eine bewusst nachhaltige Ausrichtung ihres Essverhaltens.“

Möglich wird dies durch eine Verknüpfung des gesamten Warenwirtschaftssystems und der Speiseplanung mit dem Service eines externen Dienstleisters. Die Firma Eaternity hat im Auftrag des Studierendenwerkes für jedes Produkt und jede Rezeptur des Speiseplans die angefallene Emission berechnet und in wissenschaftlich untermauerte CO₂-Äquivalente (CO₂e) umgerechnet. Dieser Vorgang läuft automatisiert und tagesgenau ab.

Bei der Berechnung wird der gesamte Lebenszyklus eines Nahrungsprodukts berücksichtigt, angefangen von der landwirtschaftlichen Produktion, über die weitere Verarbeitung, bis hin zu Verpackung, Konservierung und Transport – gewissermaßen der Weg „vom Bauernhof bis auf den Teller“. Es handelt sich um Durchschnitts- bzw. Näherungswerte. Nicht enthalten sind Emissionen, die bei Kühlung und Verarbeitung in der Mensa entstehen.

Die Berechnungen beruhen auf der Eaternity-Datenbank. Sie ist momentan die größte und umfassendste Datenbank zur Berechnung klimarelevanter Emissionen von Mahlzeiten und Lebensmittelprodukten. Aktuell finden sich dort mehr als 550 Zutaten. Die Datenbank wird von Wissenschaftlern der Züricher Hochschule für Angewandte Wissenschaft (ZHAW), der Universität Zürich (UZH), der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich (ETH Zürich), dem Forschungsinstitut für biologische Landwirtschaft (FiBL), Quantis und anderen Institutionen gepflegt und weiterentwickelt.

Mit dem Projekt schafft das Studierendenwerk mehr Transparenz in Sachen Nachhaltigkeit. Zukünftig wird die Kennzeichnung auf weitere Mensen ausgeweitet werden.



Philipp Mang



07071/ 29-73821



presse@
sw-tuebingen-hohenheim.de

Hintergrund:

Das Studierendenwerk Tübingen-Hohenheim betreibt insgesamt zehn Mensen an den Standorten Tübingen, Stuttgart-Hohenheim, Reutlingen, Nürtingen, Allbstadt, Sigmaringen, Rottenburg und Trossingen. Mit 1.136.078 verkauften Essen, wurde dort in 2023 erstmals wieder die Marke von 1 Mio. verkauften Essen überschritten.

