Liebe Gäste der Robert-Koch-Mensa,

zu Beginn des letzten Sommersemesters haben wir, die kritischen Medizinstudierenden gemeinsam mit dem AStA Ökoreferat und der Mensaleitung eine Umfrage unter Euch MensabesucherInnen durchgeführt. Wir wollten von Euch wissen, wie ihr zu einem nachhaltigeren Essensangebot in der Robert-Koch-Mensa steht.

Wir fragten Euch, was ihr von der Einführung eines BIO-zertifizierten-Gerichtes, dem Angebot von Fleisch aus artgerechter Tierhaltung haltet und wie viel ihr bereit wärt für ein solches Angebot auszugeben.

Das Interesse an der Umfrage war groß und über Eure rege Beteiligung haben wir uns sehr gefreut! Vorweg kann man sagen, dass die Ergebnisse der Umfrage eindeutig für den Ausbau des nachhaltigen Angebotes in der Ro-Ko sprechen und dass ein Großteil der Mensagäste auch bereit ist, dafür eine gewisse Preissteigerung der Gerichte in Kauf zu nehmen.

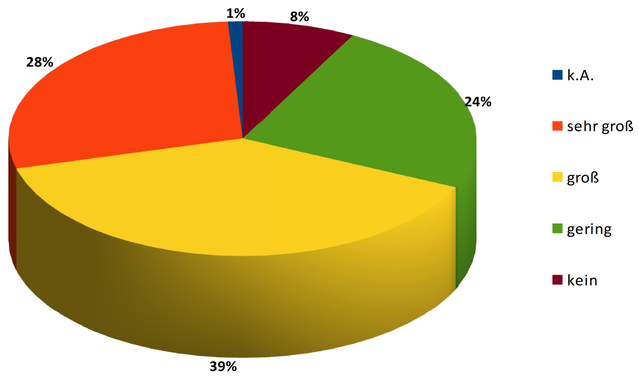
Im Rahmen unserer Umfrage erhielten wir 974 ausgefüllte Fragebogen zurück, durch deren Auswertung wir ein breites Meinungsbild der Mensagäste darstellen können.

Im Folgenden möchten wir Euch die Ergebnisse der einzelnen Fragen zusammen mit einer kurzen Argumentation unsererseits zum jeweils befragten Thema präsentieren.

Frage 1.) Wie groß ist Dein Interesse an biologisch-zertifizierten Gerichten in der Mensa?

Interesse an BIO-Zertifiziertem Gericht

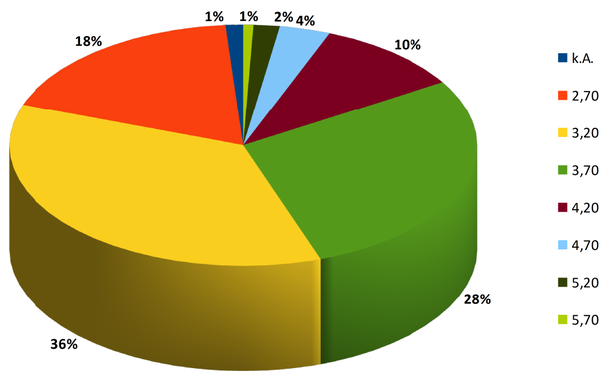
Interesse an Bioessen		
k.A.	10	1,0%
sehr groß	274	28,1%
groß	380	39,0%
gering	234	24,0%
kein	76	7,8%
	974	100,00%



Frage 2.) Welchen Betrag würdest Du maximal für ein biologisch zertifiziertes Mensa-Gericht ausgeben?

Betrag der für BIO-Essen gezahlt werden würde (in Euro)

Betrag für Bio-Gericht		
k.A.	12	1,2%
2,70	178	18,3%
3,20	349	35,8%
3,70	277	28,4%
4,20	99	10,2%
4,70	34	3,5%
5,20	18	1,8%
5,70	7	0,7%
	974	100,0%



Argumente für die Einführung mindestens eines Bio-Gerichtes in der Robert-Koch-Mensa

Wie auch in der Hauptmensa, finden wir die Einrichtung mindestens eines BIO-zertifizierten-Essens in der Robert-Koch-Mensa erstrebenswert.

Die Argumente, die für die Verwendung biologisch hergestellter Lebensmittel sprechen sind vielfältig und gewichtig. Produkte, die nach ökologischen Standards produziert werden fördern die Bodenfruchtbarkeit und die Artenvielfalt. Aufgrund der ganzjährigen Bodenbedeckung dienen sie als wichtiger Erosionsschutz und gewährleisten eine ausreichende Rückführung von Nährstoffen in die Böden.

Der Verzicht auf gentechnisch veränderten Organismen (GVO) schützt zudem den Erhalt alter, natürlich angepasster Sorten und schützt so vor der Entstehung riesiger Monokulturen gentechnisch veränderter Lebensmittel und deren noch immer nicht klar abschätzbaren Risiken.

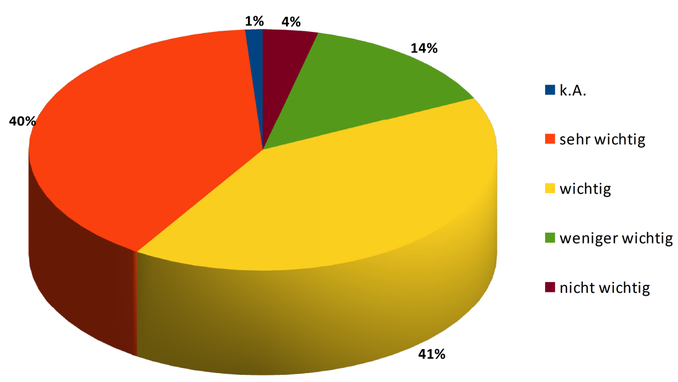
Durch die Vermeidung chemischer Düngungsstoffe und Pflanzenschutzmittel, deren Herstellung sehr energieaufwändig ist, liegt der CO_2-Ausstoß des ökologischen Landbaus weit unter dem der konventionellen Anbaumethoden. Darüber hinaus führt der Verzicht von chemischen Düngern zu einer Reinhaltung des Grund- und Oberflächenwassers.

Artgerechte Tierhaltung

Frage 3.) Wie wichtig ist es Dir zu wissen, ob das Fleisch und der Fisch auf deinem Teller aus artgerechter Tierhaltung bzw. aus nachhaltigem Fischfang stammen?

Interesse an artgerechtem Fleisch

Interesse an artgerechtem Fleisch		
k.A.	12	1,2%
sehr wichtig	388	39,8%
wichtig	400	41,1%
weniger wichtig	137	14,1%
nicht wichtig	37	3,8%
	974	100,0%



Frage 4.) Welchen Betrag würdest Du maximal für ein Fleisch- bzw. Fischgericht aus artgerechter (nachhaltiger) Zucht ausgeben?

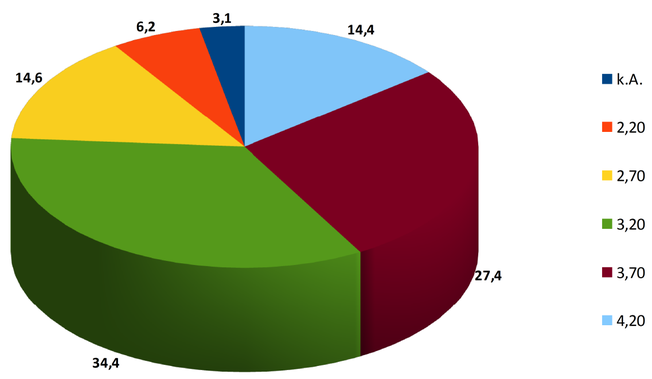
Bei der artgerechten Tierhaltung wird verstärkt darauf geachtet, die natürlichen Lebensbedingungen der Tiere zu simulieren und deren Bedürfnisse zu erfüllen. Dabei werden verschiedene Faktoren wie etwa eine angemessen große Auslauffläche, die Möglichkeit echtes Sonnenlicht zu erhalten und der artgerechte Untergrund beachtet.

Die Anpassung der Lebensbedingungen der Tiere an ihre natürlichen Gegebenheiten führt zu einem würdevolleren Leben der Tiere und in dessen Folge durch gesundere Lebensbedingungen und Stressreduktion auch zu einem Rückgang tierischer Erkrankungen.

Da Tierkrankheiten in der konventionellen Tierhaltung mit einem massiven Einsatz von Antibiotika begegnet wird, stellt die Entwicklung von Antibiotikaresistenzen eine ernst zu nehmende Gefahr für Mensch und Tier dar. Der Einsatz von Antibiotika ist in der artgerechten Tierhaltung streng limitiert und wird engmaschig überwacht.

Betrag für artgerechtes Fleisch (in Euro)

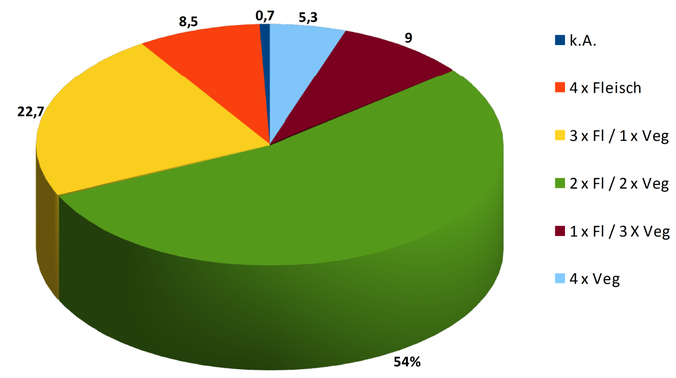
Betrag für artgerechtes Fleisch		
k.A.	30	3,1%
2,2	60	6,2%
2,70	142	14,6%
3,20	335	34,4%
3,70	267	27,4%
4,20	140	14,4%
	974	100,0%



Wie fändest du die Menü-Zusammensetzung im Hinblick auf Fleisch-Gerichte und vegetarische Gerichte am besten?

Zusammensetzung

Zusammensetzung		
k.A.	7	0,7%
4xFleisch	83	8,5%
3xFl+1xVeg	221	22,7%
2xFl+2xVeg	523	53,7%
1xFl+3xVeg	88	9,0%
4xVeg	52	5,3%
	974	100,0%



Warum wir mehr vegetarisches Essen an der Robert-Koch Mensa unterstützenswert finden:

1. **Vegetarisches Essen ist gesünder**

"Die Therapie von Leiden, die Folge des Verzehrs von Fleisch sind, kostet ebenso viel wie die Behandlung von Leiden, die mit dem Rauchen in Zusammenhang gebracht werden".

(WELT AM SONNTAG v. 3.12.95 "Neue Erkenntnisse über die Vorteile vegetarischer Ernährung")

So ist der übermäßige Fleischkonsum mit vielen Krankheiten wie einem hohen Cholesterinspiegel, Fettleibigkeit sowie Krankheiten wie Krebs (z.B. Koloreaktales-Ca), Diabetes, arterielle Hypertonie, Arthritis und verschiedenen Herzerkrankungen in Verbindung gebracht.
Als weitere gesundheitsgefährdende Stichworte seien hier nur genannt: Antibiotika-Resistenzen durch den Einsatz von Antibiotika in der Tierhaltung, Verwendung von Hormonen zur Wachstumsförderung, Beruhigungsmittel vor dem Transport und der Schlachtung.

2. Ökologische Aspekte

Die (Massen-) Tierhaltung ist für ca. 20 Prozent der Treibhausgas-Emissionen (CO2 und N2O) verantwortlich. Gründe hierfür sind vor allem der hohe Energie- und Chemikalieneinsatz. Ein weiterer Punkt ist, dass die Tiere, allem voran die Rinder Methan ausstoßen, ein Treibhausgas, das rund 25-mal wirksamer, also klimaschädigender, ist als Kohlendioxid (CO2).

Ein anderer ökologischer Aspekt ist, dass beispielsweise Rinderhaltung ein Grund für die Zerstörung des Amazonasgebietes ist, in welchem zum Anbau von Tierfutter-Soja und zur Viehhaltung Regenwald zerstört wird.

3. Fleischkonsum fördert den Hunger auf der Welt

Der Fleischkonsum verbraucht ein Vielfaches an Ressourcen wie Wasser, Energie und Ackerland, um die gleiche Menge an Eiweiß oder Kalorien herzustellen, wie es die vegetarische Ernährung könnte. Es werden beispielsweise 4 Kilo Getreide benötigt, um 1 Kilo Schweinefleisch zu erzeugen (bei Rindern sprechen die Zahlen sogar von 10kg Getreide für 1 kg Fleisch). Es wird daher oft gesagt, dass zwanzig Vegetarier vom Land eines Fleischessers leben könnten.

Auf Grund der Ergebnisse und unserer grundlegenden Überlegungen setzen uns für eine weitere Reduzierung des Fleischangebots und mehr vegane/vegetarische Angebote in der Mensa ein.

Ausblick

Aus den Ergebnissen dieser Umfrage ist ersichtlich, dass es von Seiten der Mensagäste einen starken Wunsch hin zu einem stärkeren Ausbau des nachhaltigeren Essen-Angebots der Robert-Koch Mensa gibt.

Nach der Auswertung der Umfrage haben wir der Mensaleitung die Ergebnisse der Umfrage präsentiert. In weiteren Gesprächen wurde geplant, in den kommenden Semestern folgende Neuerungen am Mensaangebot vorzunehmen.

- Die Einführung eines komplett biologisch-zertifizierten Gerichts wie in der Hauptmensa, wird es in der Ro-Ko Mensa leider nicht geben. Grund dafür sind sehr strenge Auflagen für eine solche Zertifizierung, die aus bautechnischen Gründen in der vergleichsweise kleinen Küche der Ro-Ko nicht erfüllt werden können.

  Dafür sollen in Zukunft einzelne Bestandteile der Gerichte wie z.B. die Beilagen oder das Gemüse teilzertifiziert werden.
- Rindfleischgerichte aus Frischfleisch werden ab dem WS 12/13 ausschließlich aus artgerechter Tierhaltung stammen. Dies gilt jedoch nicht für Convenience-Produkte, da für deren Produktion meist kein Fleisch artgerecht gehaltener Tiere verwendet wird.

  Zur Zeit ist das Angebot für artgerecht gehaltenes Schweine- oder Putenfleisch noch zu gering, als dass es den Bedarf der Robert-Koch Mensa decken könnte.
- Die Einführung eines zweiten vegetarischen Gerichtes als fester Bestandteil des Ro-Ko Angebots soll als Suppe oder Eintopf mit wählbarer Fleischbeilage erfolgen.