

## Pressemitteilung

Gießen, Friedberg, Fulda, 29. November 2024

# Mehr Transparenz auf dem Teller

## *Studierendenwerk Gießen führt KlimaTeller-Label, Umweltscores und Nährwerte ein*

(EMM) Ab Dezember können Mensa-Gäste unmittelbar im Speiseplan sehen, welche Nährwerte die verschiedenen Gerichte enthalten. Und auch, welches Gericht wie klimafreundlich ist durch die Nutzung des KlimaTeller-Labels sowie die Darstellung des CO<sub>2</sub>- Fußabdrucks und des Wasserverbrauchs im Ampelsystem. Möglich wird dies durch die Beteiligung des Studierendenwerks Gießen am Projekt „KlimaTeller in der Mensa“, das im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative (NKI) aus Mitteln des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz gefördert wird. Projektpartner sind der Verein NAHhaft e. V., der sich für die sozial-ökologische Ausrichtung von Ernährungssystemen einsetzt, und die Schweizer Datenbank für Umweltauswirkungen Eaternity.

Das Projekt KlimaTeller in der Mensa ermöglicht es den teilnehmenden Studierendenwerken, eine automatisierte CO<sub>2</sub>e-Bilanzierung (CO<sub>2</sub>e = CO<sub>2</sub>-Äquivalente) ihrer Gerichte und die Auslobung des KlimaTellers für klimafreundliche Mahlzeiten umzusetzen. Um verschiedene Treibhausgase vergleichbar zu machen, werden ihre Emissionen in CO<sub>2</sub>-Äquivalente umgerechnet und zusammengefasst, gekennzeichnet als „CO<sub>2</sub>e“. Die Eaternity-Datenbank ist derzeit die größte und umfassendste Datenbank, die CO<sub>2</sub>-Berechnungen für Lebensmittelprodukte weltweit durchführt, unter Einbeziehung von Saisonabhängigkeit, Anbauverfahren, Transport, Konservierung und Verarbeitungsmethoden.

Guido Wolf, Leiter Hochschulgastronomie im Studierendenwerk, erklärt das Label so: „Ein Gericht wird dann mit dem KlimaTeller-Logo ausgezeichnet, wenn es mindestens 50 % weniger CO<sub>2</sub>e-Emissionen verursacht als ein vergleichbares Gericht. Dabei werden die CO<sub>2</sub>e-Emissionen aller Zutaten auf dem Teller berücksichtigt, die bei ihrer Herstellung vom Acker bis in die Küche entstehen.“ Das KlimaTeller-Label bildet also ab, wie klimafreundlich ein Gericht im Sinne der CO<sub>2</sub>e-Bilanz abschneidet. Zusätzlich zur Nutzung des KlimaTeller-Labels hat sich das Studierendenwerk auch dafür entschieden, im Speiseplan per Ampelsystem auszuweisen, welchen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck und welchen Wasserverbrauch ein Gericht hat. Gäste, die sich tiefergehend darüber informieren wollen, erhalten Detailangaben zu CO<sub>2</sub> und Wasser, wenn sie auf der Website mit dem Mauszeiger über das jeweilige Gericht hovern.

„Schon lange wünschen sich Studierende und Hochschulbedienstete noch mehr Transparenz, was das Mensa-Essen anbelangt“, so Wolf weiter. „Bisher waren für uns die Ausweisung der Nährwerte und Angaben zum ökologischen Fußabdruck aufgrund des hohen Aufwands allerdings nicht möglich. Das hat sich durch die Teilnahme am Projekt geändert. Die Gäste können nun sehen, welches Gericht welchen Impact auf die Umwelt hat. Wer auf der Website im Speiseplan die Aufklappfunktion nutzt, kann sich außerdem die Nährwerte pro Portion anzeigen lassen.“ Das Studierendenwerk ist gespannt, wie das KlimaTeller-Label und die Umweltscores bei den Studierenden ankommen und ob sie Einfluss auf die Entscheidung für oder gegen ein bestimmtes Gericht haben werden.

Die Betriebsleiter der Mensen, zu deren Aufgaben auch die Speiseplangestaltung gehört, erhalten durch die Anbindung ans Projekt ein gutes Hilfsmittel für ihre Planung. „Sollte es möglich sein, eines unserer Rezepte durch kleine Eingriffe bei einzelnen Komponenten klimafreundlicher und/oder ausgewogener hinsichtlich der Nährwerte zu gestalten, werden wir dies gerne tun. Es bleibt allerdings auch bei unserer Grundhaltung, dass wir möglichst allen Studierenden preiswerte Gerichte gemäß ihren Essgewohnheiten bieten wollen“, erläutert Wolf.

Im Vorfeld haben mehrere Bereiche im Studierendenwerk mit hohem Aufwand an der Einführung von Nährwerten und Umweltscores gearbeitet. So mussten zum Beispiel viele hundert Rezepturen geprüft und wo erforderlich in ihrer Struktur in der Datenbank angepasst werden, Angaben von Lieferanten wurden ergänzt. „Wir haben in der Vorbereitung alles dafür getan, valide Daten ausweisen zu können, können Fehler jedoch nicht ausschließen. Das Schöne an unserem Hochschulumfeld ist ja, dass wir viele Expertinnen und Experten aus dem Bereich Ökotrophologie haben. Ich erhoffe mir gerade von ihnen Feedback und Anregungen zum Projekt. Natürlich sind aber alle Gäste herzlich eingeladen, sich an uns zu wenden. Für das Projekt haben wir eine eigene Mailadresse [klimateller@stwgj.de](mailto:klimateller@stwgj.de) eingerichtet“, so Wolf abschließend.

Das Projekt KlimaTeller in der Mensa wird durch regelmäßige Gästenumfragen begleitet.

Weiterführende Informationen zum Projekt finden sich auch unter: [www.stwgj.de/essen-trinken/klimateller](http://www.stwgj.de/essen-trinken/klimateller) und <https://www.klimateller.de/klimateller-in-der-mensa>.

**Bildunterschrift:**

Studierende haben in der Vergangenheit häufig den Wunsch nach der Angabe von Nährwerten ans Studierendenwerk herangetragen. Viele Gäste wollten außerdem wissen, wie die verschiedenen Mensagerichte in Sachen Klimafreundlichkeit zu beurteilen sind. Künftig sind beide Informationen über die Speisepläne abrufbar.

**Hintergrundinformationen über das Studierendenwerk:**

Das Studierendenwerk Gießen bietet den rund 49.000 Studierenden der Justus-Liebig-Universität Gießen, der Technischen Hochschule Mittelhessen und der Hochschule Fulda umfassende Serviceleistungen vor und während ihres Studiums. Es gewährleistet, dass Studierende preiswerten Wohnraum finden und hält selbst 3.472 Wohnheimplätze an den Hochschulstandorten Gießen, Friedberg und Fulda bereit. Studierende erhalten beim Studierendenwerk zudem umfassende Beratung, z. B. zu Möglichkeiten der Studienfinanzierung (BAföG, Stipendien, Studienkredite), aber auch eine allgemeine Sozialberatung. An allen Hochschulstandorten sorgen wir mit unserem gastronomischen Angebot außerdem dafür, dass Studierende sich für den Hochschultag verpflegen können. Um optimale Arbeitsabläufe und damit bestmögliche Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen zu gewährleisten, ist unser Qualitäts- und Umweltmanagementsystem zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2015 und 14001:2015.

**Ansprechpartnerin für diese Pressemitteilung:**

Eva Mohr  
Leitung Unternehmenskommunikation  
Studierendenwerk Gießen  
Otto-Behaghel-Straße 23 – 27  
35394 Gießen

Telefon: 0641 40008-131  
E-Mail: [eva.mohr@stwgj.de](mailto:eva.mohr@stwgj.de)

[www.stwgj.de](http://www.stwgj.de)  
[www.instagram.com/stwgiessen](https://www.instagram.com/stwgiessen)  
[www.twitter.com/stwgiessen](https://www.twitter.com/stwgiessen)  
[www.youtube.com/@stwgiessen](https://www.youtube.com/@stwgiessen)  
[www.facebook.com/stwgiessen](https://www.facebook.com/stwgiessen)