

Pressemitteilung

Gießen, Friedberg, Fulda 7. Januar 2025

Nachhaltig und lecker in den Veganuary 2025

Breites Angebot und besondere Aktionen in den Mensen des Studierendenwerks Gießen

(FE) Das Studierendenwerk Gießen beteiligt sich zum zweiten Mal in Folge am internationalen Veganuary und erweitert im Januar 2025 sein veganes Speisenangebot in den Mensen.

„Nachhaltigkeit ist ein wichtiges Thema für das Studierendenwerk, und die Ernährung spielt dabei eine zentrale Rolle“, erklärt Guido Wolf, Leiter der Hochschulgastronomie. Während des Veganuarys stehen in den Mensen täglich mindestens eine vegane Suppe sowie eine wechselnde vegane Pastasauce zur Auswahl. Ergänzt wird das Angebot durch mindestens ein veganes Haupt- und Aktionsgericht. Täglich erwartet die Gäste mindestens ein veganer Beilagensalat sowie veganes Saison- und Tagesgemüse. Abgerundet wird das Angebot durch zwei verschiedene vegane Desserts, die ebenfalls täglich zur Auswahl stehen. Auch in diesem Januar gilt, dass diejenigen, die gerne auch mal Fleisch oder Fisch essen, das auch weiterhin tun können. In den Mensen wird es daher täglich ein Fleisch- oder Fischgericht geben. „Als Betreiber der gastronomischen Einrichtungen auf dem Campus möchten wir Wege zur pflanzenbetonten Ernährung aufzeigen und Studierende dazu einladen, vegane Gerichte zu probieren. Dabei berücksichtigen wir den Wunsch nach Vielfalt und bleiben unserem Versorgungsauftrag für alle Studierenden treu. Es geht uns darum, für alle gute Angebote zu machen“, erklärt Wolf zum erweiterten veganen Angebot im Veganuary.

Ein Highlight ist die Kooperation mit der Firma Brew Bites, einem jungen Unternehmen aus Frankfurt, das Fleischersatzprodukte aus Bier-Treber herstellt. Zwei der Gründerinnen sind ehemalige Studierende der Justus-Liebig-Universität Gießen (JLU), die sich mittlerweile mit ihrem Start-up am Markt etabliert haben. „Die Verbindung von Brew Bites zur JLU Gießen ist für uns ein schöner Anlass, unseren Gästen die Produkte von Brew Bites im Rahmen des Veganuary anzubieten“, so Wolf weiter. „Das innovative Konzept von Brew Bites zeigt, wie Nebenprodukte aus der Bierherstellung nachhaltig und lecker genutzt werden können. Details zur Aktion folgen in Kürze.“

Als weiteres Highlight findet vom 28. bis 30. Januar 2025 das Finale des veganen Kochwettbewerbs „Mensa-Takeover: Studis kochen grün“ statt. Vorausgegangen war ein Aufruf

aller Studierenden der beiden Gießener Hochschulen und der Hochschule Fulda, ihre veganen Lieblingsvorspeisen und -hauptgerichte einzureichen. Über die insgesamt sechs Rezepte, die nun ins Finale einziehen, konnte bis zum 31. Dezember 2024 in einem Online-Voting abgestimmt werden. Die beiden Gerichte, die sich im Finalkochen mit anschließendem Voting durchsetzen, werden anschließend in den Mensaspiseplan aufgenommen.

Das erweiterte Angebot des Veganuary ergänzt die bereits verfügbaren pflanzlichen Gerichte in den Mensen sowie die veganen Produkte in den Selbstbedienungsautomaten und Heißgetränkeautomaten. Bereits seit November 2024 werden an zehn Standorten vegane Heißgetränke wie zum Beispiel Hafer-Cappuccino, Hafer-Latte Macchiato oder heiße Schokolade angeboten. Das Studierendenwerk hat im Herbst 2024 eine weitere pflanzliche Eislinie auf Algenbasis zusätzlich zum bisher veganen Eisangebot eingeführt. Das aktuelle Angebot kann online in den Speiseplänen unter www.stwgi.de/speiseplaene eingesehen werden.

Bildunterschrift:

Das Studierendenwerk Gießen beteiligt sich zum zweiten Mal in Folge am „Veganuary“ und bietet verstärkt vegane Gerichte in den Mensen an. Die Kampagne motiviert weltweit Menschen, sich zu Beginn des Jahres und darüber hinaus vegan zu ernähren.

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:

Franziska Enke
Unternehmenskommunikation
Studierendenwerk Gießen
Otto-Behaghel-Straße 23 – 27
35394 Gießen
Telefon: 0641 40008-132
E-Mail: franziska.enke@stwgi.de

www.stwgi.de
www.instagram.com/stwgiessen
www.x.com/stwgiessen
www.youtube.com/@stwgiessen
www.facebook.com/stwgiessen