

## Pressemitteilung

Gießen, 28. März 2025

# **Künftig noch mehr Gemüse auf dem Teller**

## *Studierendenwerk startet vegan/vegetarisches Pilotprojekt für zwei Semester*

(LCL) Ab dem Sommersemester 2025 stellen zwei der gastronomischen Einrichtungen des Studierendenwerks Gießen ihr Angebot auf eine überwiegend pflanzenbasierte Ernährung um. „In der Cafeteria CampusTor am Gießener Campus der Technischen Hochschule Mittelhessen (THM) und im Café am Kunstweg am Philosophikum II der Justus-Liebig-Universität Gießen (JLU) wird es im Thekenverkauf ab Ende März bzw. Mitte April im Rahmen eines Pilotprojektes ausschließlich vegane und vegetarische Speisen geben“, erklärt Annabell Diehl, Ressortleitung Cafeterien, das Konzept, welches für die Dauer von zwei Semestern getestet werden soll. Ziel des Projektes ist es, das gastronomische Angebot weiterhin nachhaltig zu gestalten und auf die Wünsche der Studierenden einzugehen.

Der Wunsch nach einer rein vegan/vegetarischen Ausrichtung in Teilen der Mensen bzw. Cafeterien wurde von studentischen Vertreterinnen und Vertretern auf vielfachen Studierendenwunsch in Form eines Antrags im Verwaltungsrat des Studierendenwerks eingebracht. Lukas Rosenberger, studentisches Mitglied im Verwaltungsrat des Studierendenwerks Gießen, gibt Einblick in die Hintergründe des Konzepts: „Wie die Mensaumfrage im Jahr 2023 des Studierendenwerks Gießen gezeigt hat, besteht der Wunsch nach einem vegetarischen und veganen Angebot an unseren Mensen. Deshalb ist es richtig und wichtig, diesem Wunsch mit diesem Projekt gemeinsam zu begegnen.“ Luca Savastano, Mitglied des AStA der THM und ehemaliges studentisches Mitglied des Verwaltungsrats, hatte das Projekt mit angestoßen und vorbereitet: „Nach ersten Ideen haben wir einige Gespräche mit dem Studierendenwerk geführt und genau überlegt, welche Mensen und Cafeterien sich für die Umstellung eignen.“ Daraus entstanden das Konzept und der Antrag, der im Verwaltungsrat eingereicht und schließlich einstimmig von den Mitgliedern beschlossen wurde. Das finale Konzept für die vegan/vegetarische Ausrichtung der beiden Cafeterien Café am Kunstweg und CampusTor steht außerdem im Einklang mit dem Beschluss des Dachverbands der Studierendenwerke (DSW) aus 2024, der auf einen umweltbewussten Umgang mit Ressourcen und eine klimagerechte Ernährung setzt und sich dabei auf die pflanzenbetonte „Planetary Health Diet“ als Leitlinie sowie andere Empfehlungen, wie die DGE-Qualitätsstandards, bezieht.

„Die Produktion tierischer Lebensmittel verbraucht enorme Ressourcen – von Wasser über landwirtschaftliche Flächen bis hin zu CO<sub>2</sub>-Emissionen. Eine pflanzenbasierte Ernährung hilft, diese Belastung zu reduzieren und trägt aktiv zum Klimaschutz bei“, begründet Michelle Christine Dickopf, studentisches Mitglied im Verwaltungsrat, die Motivation hinter dem Konzept weiter. Und Sina Thaler, studentisches Mitglied im Verwaltungsrat, ergänzt: „Dieses Projekt ist Teil unseres Engagements für mehr Nachhaltigkeit und die Erreichung unserer Klimaziele. Die Wünsche der Studierenden, die in der Mensaumfrage zum Ausdruck kamen, sind für uns ein wichtiger Impuls. Wir freuen uns, diesen Schritt gemeinsam mit den Studierenden zu gehen.“

Auch wenn die Umstellung bedeutet, dass ein paar wenige fleischhaltige Gerichte wegfallen, müssen die Gäste nicht auf Vielfalt verzichten. Zum Mittagessen kann weiterhin aus bis zu zwei warmen Gerichten sowie den beliebten Salatbowls gewählt werden. In der Abendmensa im CampusTor wird es eine Auswahl an Burgern mit hausgemachten veganen oder vegetarischen Pattys geben. Allen, die ein breiteres Speisenangebot bevorzugen, stehen in fußläufiger Entfernung die Mensa Otto-Behaghel-Straße (OBS) bzw. die Mensa THM Gießen zur Verfügung. Für Dickopf profitieren die Studierenden durch die Umstellung auf vegan/vegetarische Speisen sogar gleich mehrfach: „Sie bekommen nicht nur abwechslungsreiche, gesunde und nachhaltige Gerichte zum fairen Preis, sondern erleben auch, wie kreatives, gesundes und nachhaltiges Essen den Speiseplan bereichern und auch ohne Fleisch hervorragend schmecken kann.“ Und Annabell Diehl fügt hinzu: „Das neue Konzept bietet weiterhin eine große Auswahl. Es wird nichts weggenommen, sondern vielmehr ergänzen wir neue, nachhaltige Optionen.“

Geplant ist außerdem eine kontinuierliche Evaluierung der Umsetzung des Pilotprojektes, bei der sowohl das Gäste-Feedback als auch die Verkaufszahlen in die Bewertung mit einfließen. Auf dieser Basis wird entschieden, ob das Konzept fortgeführt wird.

Gero Lottermann, Geschäftsführer des Studierendenwerks Gießen, betont die Möglichkeiten, die das Pilotprojekt sowohl dem Studierendenwerk als auch Gästen der gastronomischen Einrichtungen bietet: „Nachhaltigkeit ist grundsätzlich ein sehr wichtiges Thema für das Studierendenwerk und Ernährung ein elementarer Teil davon. Die testweise Umstellung der beiden Standorte auf ein rein fleischloses Angebot stellt eine enorme Chance dar, sowohl mit Blick auf Nachhaltigkeit als auch auf den Ausbau des Speiseangebots für diejenigen, die sich ausschließlich vegan oder vegetarisch ernähren.“

Aufgrund der unterschiedlichen Voraussetzungen und nicht vorhandener Ausweichmöglichkeiten für Fleischesser auf dem Campus der Hochschule Fulda sowie dem der THM in Friedberg findet dort derzeit keine Umstellung statt. Weitere Informationen zum Projekt sowie die Öffnungszeiten und Speisepläne der Einrichtungen gibt es auf der Website des Studierendenwerks Gießen unter [www.stwgi.de/essen-trinken/mensen-cafeterien](http://www.stwgi.de/essen-trinken/mensen-cafeterien).

### **Bildunterschrift:**

Luca Savastano (AStA THM) und Sina Thaler (Studentisches Mitglied im Verwaltungsrat) freuen sich über die nachhaltige Entwicklung in den gastronomischen Einrichtungen des Studierendenwerks und laden alle Studierenden und Interessierten herzlich ein, das neue Angebot zu testen.

### **Hintergrundinformationen über das Studierendenwerk:**

Das Studierendenwerk Gießen bietet den rund 48.000 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:**

Lara Lang  
Unternehmenskommunikation  
Studierendenwerk Gießen  
Otto-Behaghel-Straße 23 – 27  
35394 Gießen

Telefon: 0641 40008-133

E-Mail: [lara.lang@stwgi.de](mailto:lara.lang@stwgi.de)

[www.stwgi.de](http://www.stwgi.de)

[www.instagram.com/stwgiessen](https://www.instagram.com/stwgiessen)

[www.youtube.com/@stwgiessen](https://www.youtube.com/@stwgiessen)

[www.facebook.com/stwgiessen](https://www.facebook.com/stwgiessen)