

## PETA präsentiert Deutschlands vegan-freundlichste Mensa 2015

### Bewertungskriterien:

***Wird täglich ein veganes Gericht angeboten oder leitet das Studentenwerk eine rein vegan-vegetarische Mensa oder gibt es einen Bereich, in dem nur vegan-vegetarische Gerichte angeboten werden?***

Es macht einen Unterschied, ob jeden Tag ein veganes Gericht angeboten wird oder ob Studierende sich notdürftig ein veganes Gericht aus Beilagen zusammenstellen müssen. Für Menschen, die sich gesund und tierleidfrei ernähren wollen, ist es zudem ein Genuss, sich nach Lust und Laune an der Speiseausgabe bedienen zu können, ohne dabei befürchten zu müssen, dass im Essen Zutaten versteckt sein könnten, für die Tiere leiden mussten.

***Werden vegane Vor- und Nachspeisen angeboten und gibt es ein veganes Angebot in der Zwischenverpflegung bzw. im Snackbereich, eventuell sogar in Lebensmittelautomaten?***

Auch ein weit gefächertes Angebot an gesunden und tierleidfreien Lebensmitteln neben veganen Hauptgerichten wurde positiv bewertet. Wenn es mal schnell gehen muss, fürs Frühstück keine Zeit ist oder ein Nachmittagstief überwunden werden muss, freuen sich Studierende über eine reiche Auswahl an veganen belegten Brötchen, Wraps, Kuchen, Smoothies oder Reismilchschokolade.

***Wurden Schulungen zum Thema veganes Kochen für das Küchenpersonal durchgeführt?***

Auch wenn viele Köche und Mitarbeiter gut ausgebildet sind und eine Menge eigenes Engagement mitbringen: In der gastronomischen Ausbildung nimmt die Zubereitung pflanzlicher Lebensmittel einen erschreckend geringen Teil ein. Pflanzliche Alternativprodukte wie Tofu und Co kommen teilweise gar nicht oder nur in der Theorie vor. Eine Schulung über die vegane Ernährung ist daher eine gute Idee – unter anderem auch, um mangelndes Wissen zu ergänzen oder Vorurteile abzubauen. Viele Studentenwerke und andere Großküchen haben damit sehr gute Erfahrungen gemacht und empfehlen es weiter.

***Sind vegane Gerichte deutlich gekennzeichnet?***

Ob mit Bäumchen, Blume, Ähre oder einfach nur schlicht „vegan“: Die deutliche Kennzeichnung veganer Gerichte ist wichtig. In der kurzen Mittagspause möchten Studierende keine Zeit mit Fragen darüber verschwenden, ob die Nudeln in Butter geschwenkt wurden oder ob Fleischbrühe am Kartoffelsalat ist. Eine deutliche Kennzeichnung erspart Gästen und Personal viel Zeit.

***Wird ein Veggietag angeboten oder regelmäßig für fleischfreie Gerichte geworben?***

Die Einsparungen u. a. an CO<sub>2</sub> durch einen Veggietag in der Woche sind beachtlich. Aber auch das regelmäßige und kontinuierliche Bewerben des veganen Angebots kann das Interesse und somit die Nachfrage an tierleidfreien Gerichten erhöhen.

***Werden Pflanzendrinks für den Kaffee/die Kaffeespezialitäten angeboten?***

Viele Studierende und Universitätsmitarbeitende haben nachmittags Lust auf einen leckeren Kaffee. Doch was tun, wenn es nur Milch gibt? In unserer Bewertung gab es einen Punkt für Mensen, die gesunde tierleidfreie Pflanzendrinks für den Kaffee zur Verfügung stellen.

### ***Werden Aktionswochen oder -tage durchgeführt?***

Information ist das A und O, denn nichts führt so schnell zu Vorurteilen wie Unwissen. Es ist wichtig, sich bewusst mit dem Thema vegane Ernährung zu befassen, um die Vorteile bezüglich Gesundheit, Umweltschutz und Tierrechten sowie den Zusammenhang zwischen unserem Konsum und dem Welthunger zu erkennen. Eine Aktionswoche kann ein wichtiger Baustein für den Erfolg einer veganen Menülinie sein.

### **Werden oder wurden vegane Kochkurse oder -shows für Studierende veranstaltet?**

Einen Zusatzpunkt gab es für Studentenwerke, die ihr eigenes Know-how in der veganen Küche in Form von Kochkursen oder -shows an Studierende weitergeben. Zu wissen, wie leicht die Zubereitung gesunder, leckerer veganer Gerichte ist, wie sich Alternativprodukte clever verwenden lassen – und das alles sogar mit kleinem Budget – ist wichtig, wenn Menschen ihre Ernährung umstellen möchten.