



**Nachhaltige Ernährung als Teil einer nachhaltig agierenden Hochschule**

Nachhaltigkeit soll bei der zukünftigen Profilbildung der Hochschule Fulda eine besondere Stellung einnehmen. Das hier zitierte Nachhaltigkeitskonzept basiert auf vier Säulen:

- Umweltverträglichkeit
- Sozialverträglichkeit
- Wirtschaftlichkeit und
- Gesundheitsförderlichkeit.

Das Projekt Nachhaltigkeit der Hochschule Fulda unterstützt die Zukunftsorientierung der Hochschule mit seinen vier Untergruppen. Die Untergruppe Nachhaltigkeit – Gesundheit/Ernährung sieht in dem zur Zeit in Planung befindlichen Mensaneubau eine große Chance, Nachhaltigkeit über Gesundheit/Ernährung in der Hochschule Fulda umzusetzen.

Im Folgenden sollen Ansatzpunkte und Auswirkungen einer nachhaltigen Ernährung aufgezeigt werden:

Dimension Umweltverträglichkeit

<b>Ansatzpunkt</b>	<b>Auswirkung: Senkung der Klimabelastung</b>
Reduzierung des Fleischkonsums	- 85% der Klimabelastung durch tierische Nahrungsmittel
Bevorzugung regionaler Produkte	- 2/3 der Transportleistungen durch Importe aus Übersee
Bevorzugung saisonaler Produkte	- 10facher Energieverbrauch durch Gewächshausprodukte
Bevorzugung von Frischwaren	- höherer Energieverbrauch durch Tiefkühlkost aufgrund <ul style="list-style-type: none"> <li>• Herstellung notwendiger Verpackungen</li> <li>• Tiefkühlung</li> </ul>
Verzicht auf Convenienceprodukte	- hoher Conveniencegrad = hohe Umweltbelastung - höherer Zuckergehalt in Convenienceprodukten, 20-30 % der Energie bei der Produktion von Lebensmitteln entfällt auf die Zuckerherstellung
Einsatz energiesparender Küchengeräte	- Senkung des Energieverbrauchs
Erhöhung der Zahl der Mensanutzer	- mehr Essensportionen = weniger Energieverbrauch - größere Abnahmemengen = weniger Verpackung - Vorbildfunktion für nachhaltiges Ernährungsverhalten

Dimension Gesundheitsförderlichkeit

<b>Ansatzpunkt</b>	<b>Auswirkung: Gesunderhaltung der Hochschulmitglieder</b>
Verwendung von Bioprodukten	- i.d.R. schadstoffärmer als konventionelle Produkte
Verwendung regionaler, saisonaler Produkte	- weniger Konservierung - weniger Schädlingsbekämpfungsmittel
Vermeidung hoher Conveniencegrade der Lebensmittel	Verhinderung von: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nährstoffverlust</li> <li>• Zusatz künstlicher Substanzen</li> <li>• viel Fett und Cholesterin</li> <li>• hohem Zuckergehalt</li> <li>• hoher Energiedichte</li> <li>• Aufnahme von Weichmachern aus dem Verpackungsmaterial</li> </ul>
Küchentechnik	- schonende Zubereitungsmethoden zur Erhaltung der Nährstoffe
Angebote der Mensa	- ausgewogenes, v.a. für Kopfarbeiter geeignetes Menüangebot, orientiert an den 10 Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), z.B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5x frisches Obst und Gemüse/Tag</li> <li>• Vollkornprodukte</li> <li>• wenig Fleisch</li> </ul> - Angebot an Zwischenmahlzeiten

## Dimension Wirtschaftlichkeit

<b>Ansatzpunkt</b>	<b>Auswirkung: Stärkung der Region</b>
Bevorzugung regionaler Produkte und Direktvermarktung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stärkung der regionalen Landwirtschaft, des mittelständischen Verarbeitungsgewerbes, Reduzierung der Abhängigkeiten</li> <li>- Reduzierung der Subventionen               <ul style="list-style-type: none"> <li>• 60% des EU-Budgets sind Subventionen</li> </ul> </li> <li>- Konzentrationsprozessen großer Unternehmen gegensteuern               <ul style="list-style-type: none"> <li>• 80% des Lebensmittelsektors in Deutschland liegt in der Hand von 10 Lebensmittelketten</li> </ul> </li> <li>- niedrigerer Endpreis durch Umgehung des Großhandels               <ul style="list-style-type: none"> <li>• 25% Preisaufschläge auf Lebensmittel durch den Handel</li> </ul> </li> </ul>
Bevorzugung biologischer Produkte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stärkung der Bioerwerber</li> <li>- Stärkung des Umweltmanagements</li> <li>- Umgehung hoher Listungsgelder für Bioprodukte               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konventionelle Lebensmittel sind deshalb zu billig, weil Umweltkosten und Subventionen nicht einberechnet werden</li> </ul> </li> </ul>
Vermeidung von Convenienceprodukten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stärkung des Einkommens der Bauern gegenüber den hohen Verdiensten der Weiterverarbeitungsbetriebe</li> <li>- preiswertere frisch zubereitete Mahlzeiten mit hohem Nährstoffgehalt</li> </ul>
Großabnehmer Mensa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- geringere Verpackungskosten durch große Abnahmemengen               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verpackungskosten: Getränke = 38% des Warenwertes Obst und Gemüse = 16% des Warenwertes</li> </ul> </li> </ul>

## Dimension Sozialverträglichkeit

<b>Ansatzpunkt</b>	<b>Auswirkung: Stärkung sozialer Belange</b>
Regionale Produkte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sozialverträgliche Beschäftigungsbedingungen               <ul style="list-style-type: none"> <li>• 84% der Bundesbürger sind für angemessene Bezahlung der Bauern</li> </ul> </li> <li>- Verhinderung der Entfremdung: Landwirtschaft – Ernährung - Verbraucher               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unterstützung der Region</li> <li>• Sicherung/Neuschaffung von Arbeitsplätzen</li> <li>• Transparenz durch räumliche Nähe</li> <li>• Vertrauen und Glaubwürdigkeit</li> </ul> </li> </ul>
Ökologische Produkte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schaffung von Arbeits- und Ausbildungsplätzen durch Umstellung auf ökologischen Anbau</li> <li>- Förderung benachteiligter und Beitrag zur Entwicklung ländlicher Regionen</li> </ul>
Vermeidung von Convenienceprodukten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Förderung der Ernährungskompetenz</li> <li>- Erhalt der kulturellen Vielfalt der Ernährung</li> </ul>
Angebot Mensa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- preiswertes, ausgewogenes, gesundheitsförderndes Essensangebot</li> <li>- Ort der Regeneration und Kommunikation</li> <li>- Stätte kultureller Begegnung</li> <li>- Ort der Arbeit (Arbeitsgruppen, Veranstaltungen)</li> </ul>

Quelle: Herde A: Kriterien für eine nachhaltige Ernährung auf Konsumentenebene, Diskussionspapier Nr. 20/05, Zentrum Technik und Gesellschaft, Technische Universität Berlin, Oktober 2005

**Kontakt:** MSc. PHN, Dipl. oec. troph. Angela Reichelt, [GFH@hs-fulda.de](mailto:GFH@hs-fulda.de) Telefon: 0661-9640-384