

Klimafreundliches Mensaessen

Klimafreundliche Mensa mit heimischer Erbse, Bohne, Linse & Co: Das Thema des Online-Workshops lockte am 27. Februar zahlreiche Interessierte vor den Bildschirm. Unter den fast 70 Teilnehmenden waren Vertreter*innen aus den Mensen der Studierendenwerke, verschiedenster Projekte sowie Ökomodellregion-Manager*innen. Sie erfuhren, wie sie heimische Hülsenfrüchte lecker zubereiten, den Gästen schmackhaft machen und dabei nachhaltig handeln.

Das Online-Format bot ein buntes Programm, bei dem die wachsende Bedeutung heimischer Hülsenfrüchte sowie ihre Vorteile für die Gesundheit und die Nachhaltigkeit klar wurden. Die Planetary Health Diet, welche die Gesundheit des Menschen und der Erde gleichermaßen schützen soll, schlägt beispielsweise vor, 75 Gramm Hülsenfrüchte pro Tag zu essen. Da ist noch viel Luft nach oben. Beim derzeitigen Verbrauch von zwei Kilogramm im Jahr liegt der durchschnittliche Verzehr gerade mal bei fünf Gramm pro Tag. Weil immer mehr Menschen sich vegetarisch und vegan ernähren und nachhaltig handeln wollen, können Kantinen und Studierendenwerke den Einsatz von heimischen Hülsenfrüchten argumentativ gut begleiten. Im Online-Seminar erfuhren die Teilnehmenden, woher sie die Ware bekommen und wie sie die Hülsenfrüchte lecker zubereiten.



Heimische Hülsenfrüchte bereichern den Speiseplan und schützen die Umwelt. Foto: Cecilia Antoni

Wertschöpfungsketten aufbauen

Von der Biolandwirtin über Fachfrauen aus Vermarktungsgesellschaften bis zu Mitarbeitenden aus der Hochschulgastronomie berichteten Expert*innen aus allen Stufen der Wertschöpfungskette, wie ihre Praxis aussieht. Landwirt*innen brauchen Vermarktungswege, schon bevor sie sich für den Anbau von Ackerbohne, Erbse, Linse und Co. entscheiden. Leiter*innen von Großküchen benötigen eine hohe Qualität, beispielsweise die Garantie, dass Linsen steinfrei sind, Ackerbohnen und Erbsen frei von Schädlingen. Die Vermarktungsgesellschaften können die Vermittelnden sein. Ein Großhändler, der bereits heimische Hülsenfrüchte vertreibt, zeigte zum Beispiel sein Sortiment und gab Tipps, wie heimische Hülsenfrüchte in Ausschreibungen berücksichtigt werden können.

Mitarbeitende aus Studierendenwerken zeigten Praxisbeispiele, wie sie mehr heimische Hülsenfrüchte in die Küche bekommen und wie sie die Studierenden dafür begeistern, beispielsweise durch Rezeptwettbewerbe. Das Studierendenwerk

Gefördert durch



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Projekträger



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie

legu.net.de



Osnabrück kam durch einen ihrer Studenten auf heimische Lupinen. Vom Hof seiner Eltern bezieht das Werk bis heute Ware für Lupinenlasagne und -Bolognese.

Nach dem Online-Seminar waren sich alle einig: Die Vernetzungsarbeit und der Ausbau von Wertschöpfungsketten für heimische Hülsenfrüchte hat gute Chancen, weiter zu wachsen. Nach dem erfolgreichen Workshop werden in Zukunft weitere Veranstaltungen geplant, um mehr Mensen für den Einsatz heimischer Hülsenfrüchte zu begeistern.

Text: Pauline Eichenseer, Hella Hansen

Datum: 27.02.2024