

Nachhaltige Fischerei

Seit Anfang 2007 kommt auch der Fisch, der in den Mensen des Studentenwerks angeboten wird, nicht mehr aus beliebigen Beständen, sondern nur noch aus nachhaltiger Fischerei oder Öko-Aquakulturen. Damit will das Studentenwerk ein Zeichen gegen die Überfischung der Weltmeere setzen.

Die Nachhaltigkeit wird dadurch gewährleistet, dass ausschließlich nicht gefährdete Fischarten im Angebot sind. Dazu gehören etwa Pangasius oder Lachs aus Öko-Aquakultur sowie Seelachs. Der entsprechende Lieferant übernimmt dabei eine Garantie für die Herkunft des Fisches aus nicht überfischten Beständen.

Überfischung nicht unterstützen

So sind etwa Weißer Heilbutt und Kabeljau extrem überfischt, der Aal droht in Europa sogar



auszusterben. Bei anderen Fischarten stellen aber nicht die Bestände, sondern die Art der Haltung oder Fischerei eine Gefährdung dar. So gibt es beispielsweise beim Tunfischfang etwa 40 Prozent Beifang. Shrimps-Aquakulturen hingegen gefährden die Um-

welt durch die Abholzung von Mangrovenwäldern und die Verseuchung von Gewässern.

Weil solche Praktiken nicht weiter unterstützt werden sollen, beschränkt sich das Studentenwerk auf wenige Fischarten, die variantenreich zubereitet werden, so dass Fischfreunde nicht auf ihr Lieblingsgericht verzichten müssen.

Gentechnik

Schon der konsequente Einsatz von Bioprodukten und NEULAND-Fleisch in den Mensen bietet den Gästen höchstmögliche Sicherheit vor gentechnisch veränderten Lebensmitteln. Zusätzlich liegen uns Verpflichtungserklärungen auch der konventionellen Lieferanten vor, dass jegliche gelieferte Ware keine kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten Stoffe enthält.

Lecker – und fair

Ein weiteres Standbein des nachhaltigen Wirtschaftens im Studentenwerk Oldenburg ist der faire Handel. Der Kaffee in den Cafeterien und CaféBars kommt ausschließlich aus fairem Handel (und ökologischer Erzeugung), dazu bestimmte Sorten Tee und einige Süßwaren.

Fairer Handel unterstützt Kleinproduzenten in Afrika, Lateinamerika oder Asien, die in Kooperativen zusammengeschlossen sind oder für Unternehmen mit ökologischer bzw. sozialer Verantwortung arbeiten. Sie erhalten für ihre Waren Preise, die über dem Weltmarktpreis liegen und können sich und ihren Familien so zu besseren Lebensbedingungen verhelfen, etwa durch die Verbesserung der Bildungschancen oder der Gesundheitsversorgung.



Info: www.studentenwerk-oldenburg.de
mensa@sw-ol.de
Tel. 0441/798-2661



Nachhaltiges Wirtschaften in Mensen und Cafeterien

- Ökologie
- Artgerechte Haltung
- Nachhaltige Fischerei
- Fairer Handel

Nachhaltiges Wirtschaften

Das Studentenwerk Oldenburg hat als eines der bundesweit ersten Studentenwerke in den 1980er Jahren damit begonnen, in seinen Verpflegungseinrichtungen Ökologie und Nachhaltigkeit als Prinzipien des Wirtschaftens durchzusetzen. Dazu gehören etwa der Bezug von Obst, Gemüse und anderen Produkten aus ökologischem Anbau, aber auch die regionale Ausrichtung: Der Salatkopf, der nur wenige Kilometer transportiert werden muss, belastet die Umwelt deutlich weniger als derjenige, der von weit her kommt.

Nachhaltigkeit in allen Bereichen wichtig

Ein weiteres entscheidendes Standbein beim Thema Nachhaltigkeit ist die Verwendung von Fleisch aus artgerechter Haltung:

Lamm-, Rind- und Schweinefleisch kommen in allen Mensen und Cafeterien ausschließlich aus NEULAND-Haltung. Außerdem kommt in allen



Mensen nur noch Fisch aus nachhaltiger Fischerei oder Öko-Aquakultur auf den Tisch.

Auch kennzeichnungspflichtige gentechnisch erzeugte Produkte werden in den Mensaküchen nicht verwendet. Zudem unterstützt das Studentenwerk Oldenburg mit bestimmten Produkten auch den fairen Handel. Auch auf die Wiederverwendbarkeit der Verpackungen wird beim Einkauf geachtet. Wie beim Geschirr gilt hier: Mehrweg ist besser als Einweg.

Siegel für Bio-Qualität

Das Studentenwerk Oldenburg bietet in seinen Mensen und Cafeterien schon seit den frühen 1980er Jahren biologisch erzeugte Produkte an. Mit



der Einführung des Alternativessens in der Mensa Uhlhornsweg 1983 wurde eine Menülinie geschaffen, die von Anfang an fleischlos, vollwertig und überwiegend aus Bio-Produkten zubereitet war. Nach und nach wurde die Verwendung von Bio-Erzeugnissen auf die

anderen Mensen und weitere Gerichte ausgeweitet. Inzwischen sind Bioprodukte in nahezu jedem Essen, das in den Mensen ausgegeben wird, enthalten. Auch der Kaffee in den Cafeterien und der CaféBar des Studentenwerks kommt ausschließlich aus ökologischer Erzeugung und fairem Handel.

Regelmäßige Kontrollen

Seit 2004 dürfen alle Mensen und Cafeterien des Studentenwerks das staatliche Biosiegel tragen, mit dem Lebensmittel gekennzeichnet werden können, die aus kontrolliert biologischem Anbau stammen. An den Ausgaben können sich die Gäste anhand von Aushängen informieren, welche Produktgruppen konkret in Bioqualität angeboten werden. Regelmäßige, unangekündigte Kontrollen durch unabhängige Institute garantieren, dass Produkte mit dem Bio-Siegel auch wirklich sachgemäß erzeugt, gelagert und verarbeitet werden.



Code-Nr.: DE-039-Öko-Kontrollstelle

Artgerechte Haltung

Ihr Schnitzel oder Salamibrötchen können Sie in den Mensen und Cafeterien des Studentenwerks Oldenburg unbehelligt von Fleischskandalen genießen, denn Lamm-, Rind- und Schweinefleisch kommen seit 1998 ausschließlich aus artgerechter Haltung nach den Richtlinien des NEULAND-Verbandes,



der unter anderem vom BUND und dem Deutschen Tierschutzbund getragen wird.

Strenge Richtlinien

Die Richtlinien schreiben eine Haltung in bäuerlichen Betrieben vor, in denen eine bestimmte Anzahl von Tieren nicht überschritten werden darf. Tageslicht und Auslauf sowie artspezifische Bewegungsmöglichkeiten müssen vorhanden sein. Um artgemäße Sozialkontakte zu ermöglichen, müssen die Tiere in Gruppen gehalten werden.

Verboten sind in der NEULAND-Haltung präventive Medikamente wie Antibiotika oder Leistungsförderer sowie tierische oder gentechnisch veränderte Futtermittel. Auch für Transport und Schlachtung gelten bestimmte Kriterien.



Durch diese und weitere Maßnahmen wachsen die Tiere gesünder heran als in der konventionellen Haltung; dadurch wird das Fleisch schmackhafter, denn es enthält weniger Wasser und Fett. Damit diese hohe Qualität gewährleistet bleibt, werden auch in den NEULAND-Betrieben regelmäßig unangekündigte Kontrollen durch unabhängige Gutachter durchgeführt.