

Reaktion auf den *Forderungskatalog für eine Transformation der Hochschulgastronomie hin zu mehr Klimaschutz und für soziale Gerechtigkeit*

■ Vorrede

Als Studierendenwerk stehen wir in der Verantwortung, gesellschaftliche Entwicklungen ernst zu nehmen und im Rahmen unserer Möglichkeiten zu berücksichtigen. Dabei ist uns wichtig, den Dialog offen, konstruktiv und lösungsorientiert zu führen.

Viele Anliegen der Initiative treffen auch bei uns auf Zustimmung – insbesondere dort, wo sich ökologische und gesundheitliche Verbesserungen mit betrieblichen und finanziellen Rahmenbedingungen vereinbaren lassen. So orientieren wir uns bei der Gestaltung unserer Angebote zunehmend an wissenschaftlich fundierten Ernährungskonzepten wie der Planetary Health Diet oder der DGE, die Gesundheit und Umwelt gleichermaßen in den Blick nehmen. Der Wandel zu einem nachhaltigen Verpflegungssystem ist ein langfristiger Prozess, der Koordination, Finanzierung und Akzeptanz gleichermaßen erfordert.

Nicht jede Forderung lässt sich dabei in der gewünschten Tiefe und Geschwindigkeit, die hinsichtlich klimapolitischer Herausforderungen notwendig wäre, umsetzen, denn unser Handeln ist eingebettet in gesetzliche Vorgaben, wirtschaftliche Zwänge und infrastrukturelle Realitäten. Dennoch sehen wir uns als Partner in einer Transformation, die wir gemeinsam mit Studierenden gestalten wollen – verantwortungsvoll, transparent und schrittweise.

Vor diesem Hintergrund möchten wir auf die Forderungen eingehen – mit Respekt für das Anliegen, aber auch mit der Klarheit, was für uns als Studierendenwerk möglich, bereits erreicht oder aktuell in Planung ist.

1. Klimaschutz

1.1. Wir fordern, dass die Speiseplangestaltung aller Studierendenwerke bis 2025 den Empfehlungen der Planetary Health Diet folgt. Vegane Gerichte sollten zukünftig der Normalfall sein und fleischhaltige Gerichte nur noch gelegentlich angeboten werden.

- Die Empfehlungen der Planetary Health Diet fließen bereits in unsere strategische Planung ein. Ein hoher Anteil pflanzlicher Lebensmittel steht im Zentrum dieser Ernährung – das unterstützen wir ausdrücklich. Obst, Gemüse, Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte sowie Nüsse und Samen bilden heute schon die Grundlage vieler unserer Gerichte, und wir bauen diesen Anteil gezielt weiter aus. Unser Ziel ist es, täglich mehrere vegane und vegetarische Optionen anzubieten, die nicht als „Alternative“, sondern als selbstverständlicher Bestandteil des Angebots wahrgenommen werden.

Besonders Rind- und Schweinefleisch bieten wir deutlich seltener an als früher – und wenn, dann in standardisierten Portionsgrößen. Der Fokus liegt stattdessen auf alternativen Proteinquellen, die wir verstärkt in unsere Rezepturen integrieren. Auch Fisch- und

Geflügelgerichte sind bei uns klar eingegrenzt. Eier setzen wir zurückhaltend ein, meist als Zutat, nicht als zentrales Element eines Gerichts.

Bei Milchprodukten achten wir darauf, diese sparsam und differenziert zu verwenden. Wir verzichten zunehmend auf große Käsemengen oder sahnelastige Soßen und prüfen bei Rezepturen systematisch den Austausch durch pflanzliche Alternativen. Gleiches gilt für zugesetzten Zucker und stark verarbeitete Produkte.

Gesunde Fette stehen bei uns ebenfalls im Fokus – Raps- und Olivenöl ersetzen bereits gesättigte Fette. Regionalität und Saisonalität leiten unsere Einkaufsentscheidungen – saisonale Gemüse und möglichst kurze Transportwege sind Standard, wo immer möglich. Eine klimafreundliche Menükennzeichnung ist in Arbeit, um transparent zu machen, welche Gerichte besonders umweltverträglich sind. Und nicht zuletzt arbeiten wir auch an der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung – durch bedarfsgerechtere Produktionsmengen, flexible Produktionsweise und unserer Aktion Last Bite – Half Price.

Insgesamt sehen wir die Forderung nicht als Entweder-oder, sondern als Anstoß für eine kontinuierliche Weiterentwicklung: hin zu einer gesunden, inklusiven und zugleich nachhaltigen Mensa, die ihrer Verantwortung für Umwelt und Studierende gerecht wird.

1.2. Wir fordern, dass die klimafreundlicheren Gerichte durch ihren geringeren ökologischen Einfluss auf Klima und Umwelt die preisgünstigere Option darstellen.

- Die Forderung ist in weiten Teilen bereits umgesetzt. Mit unserer Linie Hin & Weg bieten wir täglich ein vollwertiges veganes Gericht an, das bewusst als preisgünstigste Option gestaltet ist. Damit setzen wir nicht nur ein klares Zeichen in Richtung Nachhaltigkeit, sondern schaffen auch ein attraktives Angebot für alle, die sich pflanzenbasiert ernähren möchten.

Auch außerhalb dieser Linie gilt unser Grundsatz, dass fleischlose Gerichte im Preisvorteil liegen. Fleischgerichte sind aufgrund ihrer höheren Beschaffungskosten grundsätzlich teurer kalkuliert. Dieses Prinzip ist in unserem Preiskonzept fest verankert und orientiert sich an der ökologischen Belastung ebenso wie an der tatsächlichen Nachfrage. Wer sich für eine klimafreundlichere Mahlzeit entscheidet, profitiert damit auch finanziell – ganz im Sinne der Forderung.

1.3. Wir fordern mehr Regionalität und Saisonalität bei Zutaten und Produkten.

- Wir beziehen bereits zahlreiche Produkte aus dem regionalen Umfeld – das heißt in unserem Fall: aus einem Umkreis von 100 bis 150 Kilometern, inklusive des Bundeslandes Baden-Württemberg. Wo immer möglich, greifen wir auf regionale Produzenten zurück – vorausgesetzt, die Produkte sind in der benötigten Menge und zu vertretbaren Preisen verfügbar. Dabei bewegen wir uns selbstverständlich im Rahmen der geltenden Ausschreibungsrichtlinien.

Saisonalität wird bei der Speiseplanung berücksichtigt. Das betrifft vor allem Obst und Gemüse: Wir achten darauf, saisonale Produkte vorrangig einzusetzen und auf energieintensive Gewächshauserzeugnisse oder Importware außerhalb der Saison zu verzichten. Was unter „mehr Regionalität“ konkret zu verstehen ist, bleibt allerdings unklar – eine pauschale Steigerung ist ohne Berücksichtigung von Verfügbarkeit, Preissituation und rechtlichen Vorgaben kaum sinnvoll zu beziffern. Unsere Lieferanten sowie die bezogenen Zutaten mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZ BW) können transparent nachvollzogen werden – hier zeigt sich, dass Regionalität bei uns bereits heute eine feste Rolle spielt.

1.4. Wir fordern die Verwendung von besonders klimaschädlichen Lebensmitteln, wie Rindfleisch und Butter, aus dem Speiseplanangebot zu streichen.

- Einem vollständigen Ausschluss einzelner Lebensmittelgruppen wie Rindfleisch oder Butter können wir nicht zustimmen. Die Mensa ist ein Ort für alle Studierenden – sie soll unterschiedliche Ernährungsbedürfnisse und Lebensrealitäten abbilden, nicht ausschließen. Das schließt sowohl vegane als auch omnivore Essgewohnheiten mit ein.

Gleichzeitig gehen wir mit dem Angebot tierischer Produkte sehr bewusst um. Rindfleisch wird bei uns nur in Mengen folgend den Empfehlungen der DGE (80 -150g / Portion) angeboten – und wenn, dann ausschließlich aus kontrollierter Biohaltung. Auch bei Milchprodukten verfolgen wir schrittweise eine Umstellung auf Bioqualität. Diese Entscheidungen orientieren sich am Ziel einer ökologisch tragfähigen Ernährung und stützen sich auf die Überzeugung, dass eine regenerative Tierhaltung, die Böden erhält und Nährstoffkreisläufe schließt, langfristig eine verantwortungsvolle Rolle im Ernährungssystem spielen kann.

Wir setzen also auf gezielte Reduktion und Qualitätssteigerung, nicht auf ein kategorisches Verbot – das halten wir auch im Sinne einer inklusiven Hochschulgastronomie für den angemesseneren Weg.

1.5. Wir fordern klimafreundliche Cafeterien bis 2025 auf jedem Campus.

- Die Forderung nach „klimafreundlichen Cafeterien“ lässt an dieser Stelle wesentliche Konkretisierungen offen. Wenn damit eine rein pflanzliche Ausrichtung gemeint ist, so bauen wir das vegane Angebot in den Cafeterien bereits aus – mit belegten Brötchen, Snacks, Desserts und Pflanzendrinks als Standard. Das ist ohne Frage ein Schritt in Richtung klimafreundlicher Ernährung.

Wenn jedoch Klimafreundlichkeit im Sinne von CO₂-Neutralität gemeint ist, stellt sich die Frage nach dem konkreten Maßstab: Sprechen wir von Vermeidung, Reduktion oder auch Kompensation? Letzteres würde in der Praxis meist auf den Ankauf von Zertifikaten hinauslaufen – mit begrenzter Wirkung auf das tatsächliche Emissionsgeschehen vor Ort, aber messbaren Mehrkosten, die letztlich Studierende mittragen müssten. Hier braucht es eine klare Abgrenzung, was gefordert ist und was tatsächlich leistbar ist – personell, finanziell und strukturell.

Auch der Zeitrahmen „bis 2025“ ist äußerst knapp bemessen, zumal viele Cafeterien nicht in unserer direkten baulichen Verantwortung liegen. Für echte Klimaneutralität müsste etwa auch die Energieversorgung des Gebäudes, die Lieferlogistik und die Ausstattung einbezogen werden – das übersteigt den unseren Handlungsspielraum. Kurzum: Die Richtung ist richtig – aber die Forderung bleibt uns in dieser Form zu vage. Eine präzisere Definition wäre Voraussetzung, um belastbar darauf eingehen zu können.

1.6. Wir fordern bis 2025 eine klimaneutrale und nachhaltig produzierende Mensa mit Fokus auf Vermeidung anstelle von Kompensation von Emissionen.

- Diese Forderung greift tief in die gesamte Struktur unseres Studierendenwerks ein. Eine klimaneutrale und nachhaltig produzierende Mensa lässt sich nicht isoliert betrachten – sie ist untrennbar mit standortübergreifenden Leistungen wie Logistik, technischer Betreuung, Energieversorgung und sogar dem Stundetischen Wohnen, der Psychosozialen Beratung und dem BAföG verknüpft. Ein klimaneutrales Angebot wäre nur dann vollständig abbildbar,

wenn sämtliche vorgelagerte und nachgelagerte Emissionen in Anbau, Verarbeitung, Transport, Lagerung, Zubereitung, Ausgabe und Konsum berücksichtigt und vermieden würden.

Wenn der Fokus dabei ausschließlich auf Vermeidung – und nicht auch auf Kompensation – liegt, führt das im konsequenten Sinne zu einer faktischen Einschränkung des Angebots. Denn es gibt derzeit keine vollständig emissionsfreien Produkte, kein CO₂-neutrales Transportsystem und keine Küche ohne Energieeinsatz. Eine Mensa ohne Emissionen ist aktuell schlicht nicht realisierbar, ohne das Angebot auf ein symbolisches Minimum zu reduzieren – was weder praktikabel noch im Sinne der sozialen Teilhabe wäre.

Unser Ziel bleibt, Emissionen so weit wie möglich zu reduzieren – durch effizientere Technik, bewusste Produktauswahl, Vermeidung von Verschwendung und Umstellung auf erneuerbare Energiequellen. Aber Klimaneutralität allein über Vermeidung ist in der aktuellen Realität nicht umsetzbar – zumindest nicht im laufenden Jahr 2025 und nicht ohne die Grundfunktionen unseres Angebots zu gefährden.

1.7. Wir fordern eine verstärkte Kommunikation für eine nachhaltige Mensa.

- Die Forderung nach stärkerer Kommunikation unterstützen wir – entscheidend ist jedoch, was genau sich Studierende darunter vorstellen und worauf der Fokus liegen soll: Geht es um einfache Orientierung beim Essen, um fundiertes Hintergrundwissen zur Herkunft von Produkten oder um Einblicke in unsere langfristige Strategie?

Ob darüber hinaus der Wunsch nach tieferem Hintergrundwissen besteht – etwa zu Lieferketten, Herkunft oder Verarbeitung – würden wir gerne direkt von den Studierenden erfahren. Gleiches gilt für die Darstellung unserer Entwicklungen: Wenn ein Interesse besteht, etwa Fortschritte bei regionaler Beschaffung oder bei der CO₂-Reduktion regelmäßig einzusehen, kann das in geeigneter Form aufgegriffen werden. Wichtig ist uns dabei: Die Kommunikation soll verständlich, zugänglich und nicht belehrend sein. Wir laden daher ein, konkrete Rückmeldungen zu geben – damit wir die richtigen Schwerpunkte setzen können.

2. Tier- und Umweltschutz

2.1. Wir fordern die Verwendung von Lebensmitteln, Getränken und Kaffees aus ökologischer Landwirtschaft.

- Den Einsatz von Produkten aus ökologischer Landwirtschaft unterstützen wir dort, wo es möglich und sinnvoll umsetzbar ist.

Ausführlichere Informationen zu unseren Kriterien und eingesetzten Produkten finden sich auf unserer Webseite im Bereich Ökologie und Nachhaltigkeit. Dort zeigen wir transparent auf, wo wir bereits Bioqualität umsetzen und wo wir gezielt daran arbeiten, mehr Angebote aus ökologischer Landwirtschaft in den Alltag der Hochschulgastronomie zu integrieren.

2.2. Wir fordern, dass tierische Produkte aus höchsten Haltungsstufen stammen.

- Die Forderung nach tierischen Produkten aus „höchsten Haltungsstufen“ greift ein wichtiges Anliegen auf – allerdings ist unklar, was darunter konkret verstanden wird. Der Begriff ist nicht einheitlich definiert, weshalb wir für mehr Klarheit auf die offizielle Tierhaltungskennzeichnung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Heimat (BMELH) zurückgreifen wollen. Diese liegt aktuell nur für Schweinefleisch vor, wird

aber schrittweise auf weitere Tierarten ausgeweitet. Wir haben bereits damit begonnen, entsprechende Kennzeichnungen in unserer Warenwirtschaft zu hinterlegen, um künftig eine transparente Auswertung zu ermöglichen.

Derzeit variieren die eingesetzten Produkte stark nach Warengruppe – Milchprodukte, Eier oder Fleisch stammen je nach Produkt aus unterschiedlichen Haltungssystemen. Eine vollständige Umstellung auf die höchsten Stufen (z. B. Bio- oder Weidehaltung) wäre zwar wünschenswert, ist aber derzeit wirtschaftlich nicht flächendeckend darstellbar – auch im Hinblick auf das Preisniveau, das wir für Studierende halten müssen. Dennoch gilt: Tierische Produkte werden bei uns selektiv eingesetzt, mengenmäßig reduziert und dort, wo wir sie anbieten, soll die Qualität künftig noch stärker im Fokus stehen.

2.3. Wir fordern, dass das Fischangebot den Empfehlungen des WWF-Fischratgebers entspricht und keine gefährdeten Fischarten angeboten werden.

- Wir bevorzugen grundsätzlich Fischprodukte mit MSC- oder ASC-Zertifizierung, da diese derzeit die etabliertesten Standards für eine verantwortungsvolle Fischerei bzw. Aquakultur darstellen. Dabei achten wir bereits jetzt darauf, keine Arten anzubieten, die als gefährdet gelten oder im WWF-Fischratgeber mit „rot“ bewertet sind.

Einzelne Produkte – wie etwa Räucherlachs – befinden sich aktuell in Prüfung, ob eine Umstellung auf zertifizierte Varianten (z. B. MSC) möglich ist oder wir gänzlich darauf verzichten. Bis dahin spielen neben Verfügbarkeit insbesondere auch Preisentwicklungen eine Rolle, da wir ein bezahlbares Angebot für Studierende aufrechterhalten müssen.

3. Mensa für Alle

3.1 Wir fordern klimafreundliche Mensagerichte, die mit geringem Einkommen vereinbar sind. Dazu sollte in jeder Mensa ein täglich wechselndes, veganes & klimafreundliches Gericht als preiswertes Sozialesse angeboten werden.

- Ein täglich verfügbares, veganes und klimafreundliches Gericht zu einem günstigen Preis ist bei uns bereits Realität – siehe unsere Linie Hin & Weg sowie die Pasta-Angebote und den Eintopf. Diese Gerichte sind gezielt so kalkuliert, dass sie auch für Studierende mit kleinem Budget erschwinglich bleiben und gleichzeitig ernährungsphysiologisch ausgewogen sind.

Ob der Preis für diese Gerichte perspektivisch weiter gesenkt werden kann, hängt von mehreren Faktoren ab – insbesondere von der Entwicklung der Wareneinsatzkosten und der Gemeinkosten. Sollte sich die Lage bei Einkauf und Energie entspannen oder stabilisieren, ist eine erneute Preisanpassung ab 2026 durchaus denkbar. Voraussetzung ist dabei immer, dass wir die Qualität des Angebots nicht gefährden und weiterhin wirtschaftlich tragfähig arbeiten können. Wir behalten diese Entwicklung im Blick und prüfen regelmäßig unsere Kalkulationsspielräume. Dennoch ist und bleibt die Hochschulgastronomie im Ganzen ein subventioniertes Defizitgeschäft.

3.2. Wir fordern die bevorzugte Verwendung fair produzierter Lebensmittel und Getränke.

- Die bevorzugte Verwendung fair produzierter Lebensmittel unterstützen wir. Ein belastbarer Nachweis ist allerdings nicht in allen Warengruppen möglich – vor allem dann, wenn keine Zertifizierungssysteme wie Fairtrade oder Naturland Fair greifen. Da der Großteil unserer Produkte aus deutschen oder europäischen Produktionen stammt, kann zumindest davon ausgegangen werden, dass grundlegende Sozial- und Arbeitsstandards eingehalten werden.

Bei sensiblen Produkten wie Kaffee achten wir gezielt auf faire Handelsbeziehungen. An allen Standorten setzen wir bereits zertifizierten Fairtrade-Kaffee oder direkt gehandelten Kaffee ein, bei dem transparente Lieferketten und faire Preise nachweislich im Fokus stehen.

Kritisch bewertete Produkte, insbesondere mit bekannten sozialen oder ökologischen Problemen in der Lieferkette, wie beispielsweise Avocado, werden nach Möglichkeit vermieden.

3.3. Wir fordern niedrigschwellige Beteiligungs- und Feedbackformate zu Essensauswahl, preislicher Gestaltung und damit einhergehendem Besuchs-/Konsumverhalten, sowie aktive Befragungen von Besuchenden zu Nachhaltigkeit in der Mensa.

- Niedrigschwellige Beteiligung und Feedback sind uns wichtig – und wir setzen bereits verschiedene Formate um, um die Meinung unserer Gäste einzubeziehen. Dazu gehören etwa unsere Meinungskarten in den Mensen, über die spontan Rückmeldungen zur Essensqualität oder zum Angebot gegeben werden können. Auch über unsere Webseite bieten wir ein digitales Feedbackformular an, das laufend ausgewertet wird.

Gespräche mit Universitäten, Fachschaften und Initiativen fließen ebenfalls in unsere Planungen ein. Vieles davon läuft im Hintergrund, beeinflusst aber unmittelbar unsere Angebotsgestaltung, Preisstruktur und zukünftige Entwicklung. Wir bleiben offen für neue Formate und freuen uns, wenn Studierende sich aktiv einbringen – sei es digital, schriftlich oder im direkten Austausch.

3.4. Wir fordern die Öffnung der Mensaräume über die Essensausgabe hinaus, um diese Flächen und Räume sinnvoll als (studentischen) Aufenthalts- & Arbeitsraum zu nutzen.

- Die Nutzung der Mensaräume über die Essenszeiten hinaus ist an einigen Standorten bereits möglich – etwa in Friedrichshafen, Ravensburg oder der Cafeteria Weingarten, wo es sich um offene Bereiche handelt, die auch außerhalb der Ausgabezeiten zugänglich bleiben. Das Bib-Café ist sogar rund um die Uhr offen – was allerdings regelmäßig zu erhöhtem Reinigungsaufwand führt: Unser Personal beginnt den Tag oft damit, Tische aufzuräumen und Müll zu entsorgen.

An anderen Standorten wie dem Gießberg, der HTWG oder der Mensa Weingarten werden die Gebäude nach der Ausgabe gereinigt und aus organisatorischen Gründen geschlossen. Ob dort eine spätere Wiederöffnung in einem bestimmten Zeitfenster sinnvoll und umsetzbar wäre, ließe sich prüfen – allerdings nur im Rahmen der allgemeinen Schließzeiten und unter Berücksichtigung von Personal- und Sicherheitsaspekten.

Wir sehen das Potenzial solcher multifunktionaler Nutzung durchaus – gleichzeitig zeigt die Praxis, dass es klare Grenzen braucht, wenn Ordnung, Hygiene und Arbeitsfähigkeit des Teams gewährleistet bleiben sollen. Hier ist eine realistische Abwägung zwischen Nutzungswunsch und Betriebsfähigkeit notwendig.

4. Abfallvermeidung

4.1. Wir fordern ein stärkeres Engagement gegen Essensverschwendung.

- Mit unserer Aktion Last Bite – Half Price setzen wir bereits ein klares Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung. Eine halbe Stunde nach dem regulären Verkauf bieten wir übrig gebliebene Speisen zum halben Preis an – das wird von den Gästen sehr gut angenommen und hilft, verwertbare Reste sinnvoll zu nutzen statt sie zu entsorgen.

Zudem arbeiten wir mit bewusst kalkulierten Durchschnittsportionen, um Rückläufer auf dem Tablett möglichst zu vermeiden. Weniger Überproduktion und weniger Tellerreste sind zentrale Stellschrauben, um Abfälle systematisch zu reduzieren – und genau daran setzen wir an. Essensverschwendung ist nicht nur eine Frage der Moral, sondern auch der Wirtschaftlichkeit und Ressourcenschonung – das ist fest in unserem Alltag verankert.

4.2. Wir fordern ein stärkeres Engagement für die Müllvermeidung.

- Ein Großteil unserer Maßnahmen zur Müllvermeidung greift bereits dort an, wo Abfälle vermeidbar sind – wie bei der Reduktion von Speiseresten (siehe Last Bite – Half Price) oder durch bedarfsgerechte Portionierung. Darüber hinaus setzen wir ausschließlich auf Mehrweg- statt Einwegverpackungen, sowohl bei Speisen als auch bei Getränken.

Wasserstationen zur Befüllung eigener Flaschen sind ebenfalls ein Beitrag zur Abfallvermeidung und werden, wo möglich, in die Infrastruktur integriert.

4.3. Wir fordern konsequente Mülltrennung.

- Wir trennen unseren Müll in den Küchen- und Arbeitsbereichen konsequent und entsprechend den gesetzlichen Vorgaben. Für die Studierenden stellen wir klar gekennzeichnete Abfallbehälter zur Verfügung – damit ist eine sortenreine Trennung grundsätzlich möglich. Ab diesem Punkt liegt die Verantwortung beim Gast.

Wenn uns auffällt, dass wiederholt falsch entsorgt wird, greifen wir mit einem freundlichen Hinweis ein. Mülltrennung funktioniert nur im Zusammenspiel – wir schaffen die Voraussetzungen, aber die korrekte Nutzung liegt in der Hand derjenigen, die die Mensa besuchen. Wo nötig, prüfen wir, ob zusätzliche Hinweise oder eine bessere Kennzeichnung zur Orientierung beitragen könne.

5. Transparenz

5.1. Wir fordern ein stärkeres Engagement gegen Essensverschwendung.

- Die Erfassung und Darstellung von Treibhausgasen ist ein zentrales Anliegen – dem kommen wir bereits nach, indem wir für unsere Gerichte CO₂-Äquivalente berechnen lassen. Dabei arbeiten wir mit der Eaternity-Datenbank, die nicht nur CO₂ (Kohlendioxid), sondern auch CH₄ (Methan) und N₂O (Lachgas) berücksichtigt. Diese Werte werden zu sogenannten CO₂e zusammengefasst, also CO₂-Äquivalenten, die die Klimawirkung verschiedener Gase vergleichbar machen.

Im Zuge des Relaunchs unserer Webseite werden die CO₂e-Werte künftig als ergänzende Information zu jedem Gericht einsehbar sein – und voraussichtlich auch auf unseren digitalen Ausgabedispays angezeigt. Damit schaffen wir eine transparente Grundlage, auf der unsere Gäste selbst entscheiden können, wie klimabewusst sie essen möchten. Das ist für uns ein sinnvoller Beitrag zur Aufklärung – nicht belehrend, sondern orientierend.