

## Erfolgreiche Zwischenbilanz: Hochschulmensen erreichen 43 % Anteil an KlimaTeller Gerichten – Anteil vegetarischer und veganer Angebote überraschend hoch

Das Projekt KlimaTeller in der Mensa zieht eine erfreuliche Zwischenbilanz: Erste Auswertungen aus 11 teilnehmenden Studenten- und Studierendenwerken (STW) zeigen, dass im Durchschnitt bereits 43 % aller produzierten Gerichte als KlimaTeller-Gerichte angeboten werden. Diese Gerichte zeichnen sich durch eine besonders niedrige CO<sub>2</sub>e-Bilanz aus<sup>1</sup> und leisten damit einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz in der Gemeinschaftsverpflegung.

### Pressemitteilung

18.06.2025

### Pressekontakt

Liddy Taylor

✉ [presse@nahhaft.de](mailto:presse@nahhaft.de)

### Webseite

<https://www.nahhaft.de/>

Ein weiteres bemerkenswertes Ergebnis betrifft den Anteil pflanzenbasierter Gerichte: Laut der ersten Datenauswertung von insgesamt 16 STW machen vegetarische und vegane Speisen bereits 63 % der insgesamt angebotenen Gerichte aus – ein deutlich höherer Anteil als ursprünglich angenommen. Dies unterstreicht sowohl das gestiegene Bewusstsein bei der Menüplanung als auch die zunehmende Nachfrage nach pflanzenbasierter Ernährung bei den Mensagästen. In Workshops wurden den Mitarbeitenden der STW die Hintergründe zwischen Ernährung und Klima erklärt und die Definition sowie die Datengrundlage des KlimaTellers erläutert.

„Die Zahlen zeigen, dass der KlimaTeller auf den Speiseplänen der Hochschulmensen gut etabliert ist und wir hoffen, dass das Label zunehmend ein wichtiger Impulsgeber für mehr Klimaschutz auf dem Teller sein wird.“, sagt Lene Frohnert, Co-Projektleiterin bei NAHhaft. „Besonders erfreulich ist, dass der Anteil pflanzenbasierter

---

<sup>1</sup> Ein Gericht wird mit dem KlimaTeller ausgezeichnet, wenn es mindestens 50 % weniger CO<sub>2</sub>e-Emissionen verursacht als ein vergleichbares Gericht. Dabei werden die CO<sub>2</sub>e-Emissionen aller Zutaten auf dem Teller berücksichtigt, die bei ihrer Herstellung vom Acker bis in die Küche entstehen.

Gerichte deutlich über unseren Erwartungen liegt – das ist ein starkes Zeichen für die Transformation in der Hochschulgastronomie.“

Das Projekt KlimaTeller in der Mensa unterstützt Studierendenwerke deutschlandweit bei der Umstellung auf klimafreundlichere Speiseangebote und ermöglicht die automatisierte CO<sub>2</sub>e-Bilanzierung der angebotenen Gerichte. Über die Anbindung mit dem Warenwirtschaftssystem der STW und mit Hilfe des Partners Eaternity können CO<sub>2</sub>e-Emissionen einzelner Gerichte berechnet und optimiert werden. Durch die Auslobung besonders klimafreundlicher Gerichte mit dem KlimaTeller Label wird es den Mensagästen ermöglicht, diese schnell zu erkennen. Ziel ist es, durch bewusste Menügestaltung einen konkreten Beitrag zur Einsparung von Treibhausgasemissionen zu leisten.

#### **Weiterführende Links**

<https://www.nahhaft.de/projekte/projektuebersicht/klimateller-in-der-mensa>  
<https://www.klimaschutz.de/de/projekte/klimateller-der-mensa>

#### **Über NAHhaft**

NAHhaft e. V. ist eine unabhängige und gemeinnützige Forschungs- und Beratungsorganisation und setzt sich für die sozial-ökologische Ausrichtung von Ernährungssystemen ein. Wir erforschen Strategien, wie Ernährungssysteme zukunftsfähig gestaltet werden können, fördern das Bewusstsein für gesunde und nachhaltige Ernährung, beraten Kommunen und Gemeinschaftsgastronomie zu nachhaltiger Lebensmittelversorgung und fördern Dialog und Vernetzung.