



Grüne Bastion im Norden

Missionieren liegt dem Studentenwerk Oldenburg fern. Nachhaltigkeit wird von der Hochschulgastronomie täglich gelebt – und das schon seit 30 Jahren. Für die Führungscrew ein Balanceakt zwischen Anspruch und Wirtschaftlichkeit.

Das Studentenwerk Oldenburg hat viele Nachbarn: Dazu zählen rund 4,5 Millionen Schweine und gut 40 Millionen Puten und Hähnchen in den umliegenden Landkreisen. Hinzu kommen noch einige Tausend Rinder. Die Universitätsstadt – so viel steht fest – ist umzingelt von unzähligen Mastbetrieben und zählt zu den europäischen Hotspots der Tierproduktion. Mit nachhaltigem Wirtschaften hat das nur wenig zu tun. Als die Hochschulgastronomie sich im Jahre 1998 dazu entschloss, fortan nur noch Rind-, Schweine- und Schaffleisch aus artgerechter Tierhaltung zu beziehen, war das ein Paukenschlag, eine Maßnahme, die bis heute in der Konsequenz beispiellos geblieben ist. Kein an-

deres Studentenwerk hat so radikal den Einkauf von Fleisch umgestellt. „Wir haben es einfach gemacht“, sagt Doris Senf im Rückblick. Die waschechte Oldenburgerin managt seit einem Vierteljahrhundert den Einkauf der sechs Mensen und vier Cafeterien bzw. Cafés. Gemeinsam mit dem

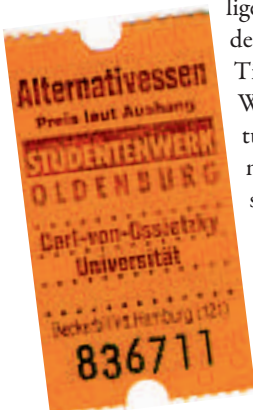
haltigkeit wurde erst zehn Jahre später beim Gipfel in Rio geboren. „Die Umstellung auf Fleisch aus artgerechter Haltung war nach der Bio-Einführung für uns der zweite große Meilenstein“, sagt Doris Senf. Das Fleisch bezieht das Studentenwerk ausschließlich von Höfen, die streng nach den Richtlinien des Neuland-Verbandes wirtschaften. Heißt konkret: ganzjährig Auslauf ins Freie, Tageslicht im Stall, Haltung auf Stroh, heimisches Futter und keine Gentechnik. Doch die tiergerechte und umweltschonende Haltung hat ihren Preis. „Die Umstellung war für uns ein Drahtseilakt, schließlich kostet das Schnitzel vom glücklichen Schwein im Schnitt 50 Prozent mehr als aus konventioneller Haltung“, weiß Johannes Hemmen, Leiter der Hochschulgastronomie. In

„Die Umstellung war für uns ein Drahtseilakt.“

Johannes Hemmen

Mensateam feilt sie seit über 30 Jahren an dem nachhaltigen Konzept. Alles fing 1983 mit dem Alternativessen an, einer neu lancierten vegetarischen Vollwert-Menülinie mit Bio-Produkten aus der Region. Damals sprach man nur von Öko, der Begriff Nach-

Mit dem Alternativessen fing im Jahr 1983 alles an.





Grüne Benchmark

- **Bio-Produkte:** Start 1983, Anteil heute: 26 Prozent*
- **Tierschutz:** Rind-, Schaf-, und Schweinefleisch sowie Eier kommen seit 1998 ausschließlich aus artgerechter Tierhaltung von Neuland-Höfen, Anteil: 19 Prozent*
- **Geflügel:** 25 Prozent von Neuland-Höfen
- **Fisch:** Seit 2007 Fisch ausschließlich aus Öko-Aquakultur und nachhaltiger Fischerei (Greenpeace-Richtlinien)
- **Regional und saisonal:** 43 Prozent aller Lebensmittel stammen aus der Region (Salat, Obst, Gemüse, Mopro)
- **Fair:** Bio-Kaffee zu 100 Prozent aus fairem Handel
- **Ökostrom:** 100 Prozent

* am Gesamtwareneinsatz

Haben den Aufbau des Alternativessens von Anfang an begleitet (v.l.): Sigrid Claußen (Küche), Clemens Scholtalbers (Küchenleiter), Monika Horn (Küche) und Doris Senf (Einkaufsleiterin).

Bio-Qualität liege der Mehrpreis sogar bei über 100 Prozent. Diesen Mehrpreis könne man selbst bei 10 Prozent weniger Garverlusten nicht wettmachen, sagt der langjährige Chef der Mensen. So wurden fortan wieder die Schlachtkörper selbst zerlegt und sogar die eigene Pinkelwurst für den traditionellen Oldenburger Grünkohl hergestellt. Es versteht sich von selbst, dass schon aus finanziellen Gründen alle Teilstücke des Tieres dabei verarbeitet werden. Nur auf diesem Wege konnte die Hochschulgastronomie den Mehrpreis auffangen. Doch das war längst nicht die einzige

bei Geflügel sei man noch auf konventionelle Ware angewiesen, da das Angebot an Neuland-Produkten in diesem Segment noch sehr eingeschränkt sei. „Eine Ausnahme war bislang die Hähnchen-Keule, die wir allerdings praktisch zum Einkaufspreis weitergeben“, sagt der erfahrene Küchenmanager Hemmen. Denn die Keule von Freiland-Hähnchen wiegt mit 300 Gramm im Schnitt 25 Prozent mehr als die konventionelle, weil die Tiere längere Mastzeiten haben und entsprechend mehr draußen rumlaufen. So kostet eine Neuland-Hähnchenkeule den Studenten 3,50 Euro, sie ist damit fast doppelt so teuer wie die konventionelle (1,80 €). „Der Preis wird von den Studierenden aber gern bezahlt“, sagt Hemmen. Trotz des Engpasses beim Angebot bezieht das Studentenwerk schon heute ein Viertel des Hähnchenfleisches aus artgerechter Haltung. Auch bei der Pute sei jetzt eine Neuland-Alternative in Sicht. Insgesamt verspeisen die Studenten jährlich nahezu 42 Tonnen Schnitzel, Wurst und Braten aus artgerechter Tierhaltung. Viel Wind haben die Oldenburger um das Engagement nicht gemacht. Der Norddeutsche ist eben etwas zurückhaltend. Doris Senf bringt es auf eine einfache Formel: „Wir laufen keinen Auszeichnungen hinterher. Wir wollen unseren Studenten lediglich Qualität und Vielfalt servieren.“ Eine reine Veggie-Mensa wie in Berlin wird es deshalb nicht geben, da man niemanden bevormunden wolle. Dennoch zählt die Oldenburger

Hochschulgastronomie zu den Pionieren der Vollwertküche, die im Prinzip seit 30 Jahren zum Repertoire einfach dazugehört. Seit 2012 bereichert zudem eine vegane Menülinie das Speisenangebot. „Wir wollen letztendlich beweisen, dass nachhaltiges Handeln im Alltag auch bei einem schmalen studentischen Geldbeutel möglich ist“, formuliert Ted Thurner

„Wir wollen niemanden bevormunden.“

Doris Senf

den Anspruch. Er ist seit Mai 2013 neuer Geschäftsführer des Studentenwerks und steht wie sein Vorgänger voll hinter dem nachhaltigen Konzept, das sich im gesamten Verpflegungsangebot widerspiegelt, kurzum seit Jahrzehnten gelebte Philosophie des Hauses ist. So bezieht das Studentenwerk 43 Prozent aller Lebensmittel von Lieferanten, die vor den Toren Oldenburgs produzieren. Darunter sind drei Bio-Bauern, mit denen Einkaufsleiterin Doris Senf eine lange und gewachsene Partnerschaft verbindet. Statt auf Verträge zu pochen, arbeitet man auf Vertrauensbasis. Denn wer weiß schon, ob die diesjährige Kartoffelernte nicht einem trockenem Sommer zum Opfer fällt. „Wir müssen flexibel sein“, sagt die Einkaufschefin, „sonst funktioniert die Zusammenarbeit nicht.“ Dafür erhält sie Möhren, Fenchel und Salat direkt vom Acker. Frischer geht's nicht. Seit gut einem Jahr kooperiert man

„Fleischportionen wurden reduziert.“

Johannes Hemmen

Maßnahme, um die Kosten in den Griff zu kriegen: „Wir haben zusätzlich die Fleischportionen reduziert.“ Das Kotelett kommt beispielsweise nur noch mit einem Gewicht von 130 statt 150 Gramm auf die Teller, ein Unterschied, den der Student kaum merkt und noch dazu ganz im Sinne einer gesundheitsförderlichen Ernährung steht. Lediglich

Das Studentenwerk setzt auf ein ganzheitliches Konzept.



zudem mit einem Kartoffelschälbetrieb der Region, der sich für das Studentenwerk extra Bio-zertifizieren ließ. „Davor haben wir Frischgemüse noch komplett hier verarbeitet“, sagt Doris Senf. Die neue Partnerschaft ist für alle Beteiligten eine Erleichterung und entlastet die Küchenteams. Den Speisenplan richten die sechs Küchenleiter und -leiterinnen an der Saison aus: Rote-Beete-Salat, Topinam-

Die Saison bestimmt den Speisenplan.

bur und Grünkohl im Winter, frische Erdbeeren und Kopfsalat im Sommer. Langweilig liest sich der Speisenplan deshalb nicht, schließlich sind im Studentenwerk viele kreative Köche am Werk. Ob Steckrübencreme mit Petersilie, Kartoffel-Pastinaken-Gratin, Kürbis-Ingwer-Suppe oder Kohlrabi-

Birnensalat – die Studenten kommen in den Genuss von zum Teil längst vergessenen Gemüsesorten und Gerichten. Stolz sind die Oldenburger zudem auf ihre selbstgesetzten Maßstäbe in punkto Fisch: So verwendet das Studentenwerk seit 2007 nur noch Fisch aus nachhaltiger Fischerei oder Öko-Aquakulturen. „Wir richten unseren Einkauf in diesem Punkt konsequent an den Vorgaben von Greenpeace aus“, berichtet Doris Senf. Nachhaltigkeit im Alltag bedeutet für das Studentenwerk aber auch, sein Handeln immer wieder neu zu prüfen und gegebenenfalls umzusteuern – wie kürzlich beim Frittierfett geschehen: Statt Palmöl, für dessen Produktion häufig Regenwälder abgeholzt werden, kommt ab sofort nur noch Rapsöl zum Einsatz. Eine der wenigen Maßnahmen, die sich kostenneutral umsetzen lassen. Bei Tests hatte sich zuvor gezeigt, dass die Pommes frit-

Studentenwerk Oldenburg	
Standorte	Oldenburg, Wilhelmshaven, Emden, Elsfleth
Studierende	22.225 / 2.075 Mensaplätze
Gastronomie	6 Mensen und 4 Cafeterien/Café-Bars
Anzahl Essen	7.000 täglich/ca. 1,2 Mio. pro Jahr
Küchenteam	101 Vollzeit, 112 Teilzeit
Leiter Gastronomie	Johannes Hemmen
Leiterin Einkauf	Doris Senf
Essenspreise	1,80 bis 3,95 €
Einkaufsvolumen	Rund 2,5 Mio. € (Food & Beverage)
Erlöse Gastronomie	4,5 Mio. € (Mensen & Cafeterien)
Lieferanten	24, davon 3 Bio-Betriebe
Bio-Zertifikat	seit 2004

tiert in Rapsöl genauso gut schmecken. Eine gute Botschaft für die Studenten: Denn Pommes zählen auch im Studentenwerk Oldenburg trotz aller Nachhaltigkeit zu den absoluten Rennern. CZ

LUST MIT UNS ZU BRUNCHEN?



Laden Sie doch direkt unseren neuen Frühstücksfolder herunter.

WWW.FFS-TEAM.DE

**Ihr deutschlandweiter Frischdienst:
Von der Ostsee bis zum Bodensee*
Über 6.500 Foodprofis vertrauen uns:
Wann sind Sie dabei?**

* Nur 250,- € Mindestbestellwert pro Lieferung



FRESH FOOD SERVICES
FRISCH. FLEXIBEL. SCHNELL.

FFS FRESH FOOD SERVICES GMBH & CO. KG
WASSERSTRASSE 223 • 44799 BOCHUM
TEL 0800-FFS-TEAM / 0800-337-8326
FAX 01805-337-117