

Kleine Anfrage der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen vom 9. Mai 2019**Welches Fleisch kommt den Studierenden da eigentlich so auf den Teller?**

An den Mensen des Studierendenwerks Bremen steht eine Vielfalt an verschiedenen Essensangeboten auf dem Speiseplan. So gibt es verschiedene Salate, Pasta-Gerichte, Gemüse und natürlich auch Fleisch und Fisch. Auch aufgrund der attraktiven Preise greifen die Studierenden häufig auf die hochsubventionierten „Essen 1“ und „Essen 2“ zurück. Das wird besonders an der Mensa der Universität Bremen deutlich, wo an fünf Werktagen viermal Fleisch (davon einmal Fisch) als „Essen 1“ angeboten wird und nur einmal die Woche ein vegetarisches Gericht. Laut Antwort des Senats (Drucksache 19/1875) auf eine Kleine Anfrage der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen vom 12. September 2018 wurden im Jahr 2017 täglich 2 340 Fleisch-/Fischgerichte und 838 fleischlose Gerichte in den Mensen des Studierendenwerks Bremen ausgegeben. Bei den Fleischgerichten handelt es sich um Speisen aus Hühner-, Puten-, Schweine- oder Rindfleisch.

Leider ist weder auf der Website des Studierendenwerks Bremen noch an den Ausgabestellen in den Mensen selbst irgendein Hinweis über die Herkunft und die Bedingungen ersichtlich, unter denen die Tiere, deren Fleisch angeboten wird, gehalten wurden. Für viele Studierende ist dies aber bei der Wahl ihrer Mahlzeit ein entscheidendes Kriterium. Viele möchten wissen, wie die Tiere gehalten wurden. Dies deckt sich mit einem allgemeinen Bewusstseinswandel in der Bevölkerung: Laut Ernährungsreport 2019 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft wollen 86 Prozent der Deutschen wissen, wie bei Produkten tierischen Ursprungs die Tiere gehalten wurden. Auch die Studierenden stellen hierbei keine Ausnahme dar, erfahren zu wollen, unter welchen Bedingungen das, was sie essen und wofür sie Geld ausgeben, erzeugt wurde.

Wir fragen den Senat:

1. Aus welchen Betrieben stammt das an den Mensen des Studierendenwerks Bremen angebotene Fleisch (bitte differenziert nach Tierart und Hochschulstandorten)?
2. Unter welchen Bedingungen wurden die Tiere in den Betrieben gehalten (bitte differenziert nach Tierart)?
3. Wie oft wurde seit Einführung des Kennzeichens „aT“ (für artgerechte Tierhaltung) so gekennzeichnetes Fleisch auch an den Mensen der Hochschulen angeboten (bitte differenziert nach Hochschulstandorten)? Wenn dies nicht oder nur sporadisch der Fall war, was sind die Gründe hierfür?
4. Welche Planungen und in welchen zeitlichen Rahmen werden von Seiten des Studierendenwerks Bremen beziehungsweise der einzelnen Hochschulen unternommen, den Studierenden zukünftig transparente Hinweise über die Herkunft und Aufzuchtbedingungen der in den Mahlzeiten verarbeiteten

Tiere zur Verfügung zu stellen (bitte mit einer jeweiligen Begründung für die jeweiligen Planungen)?

Jan Saffe, Björn Fecker, Dr. Maike Schaefer und
Fraktion Bündnis 90/Die Grünen

D a z u

Antwort des Senats vom 11. Juni 2019

Vorbemerkung:

An der letzten Sozialerhebung (21. Sozialerhebung des Deutschen Studentenwerks aus dem Jahr 2016) haben rund 67 000 Studierende teilgenommen.

Aus der Randauszählung für Bremen wird das Ernährungsverhalten der Studierenden an den landesbremischen Hochschulen deutlich: Danach war 57 Prozent der Befragten eine gesundheitsorientierte Ernährung wichtig, für 76 Prozent zählte vor allem der Genuss. 52 Prozent gaben an, dass vorrangig der Preis für sie wichtig sei, während ethische Kriterien nur für 21 Prozent eine Rolle spielten. Auf die Frage an Studierende, die maximal zwei Mittagsmahlzeiten pro Woche in der Mensa einnehmen, warum sie die Mensa nicht häufiger nutzen, befanden lediglich 9 Prozent der Befragten, dass die Informationen über die verwendeten Lebensmittel unzureichend seien.

Die Befragungsergebnisse für Bremen sind nahezu deckungsgleich mit denen aus der Befragung über das gesamte Bundesgebiet.

1. Aus welchen Betrieben stammt das an den Mensen des Studierendenwerks Bremen angebotene Fleisch (bitte differenziert nach Tierart und Hochschulstandorten)?

Das Studierendenwerk bezieht das in seinen gastronomischen Betrieben angebotene Geflügel-, Schweine- und Rindfleisch aus den bremischen Betrieben Transgourmet OHG, Hinsch & Co. und Recker Feinkost sowie von der Frischdienst Union GmbH/Versmold und Chefs Culinar Nord GmbH & Co. KG Kiel (Auslieferungslager Stuhr).

2. Unter welchen Bedingungen wurden die Tiere in den Betrieben gehalten (bitte differenziert nach Tierart)?

Die Fleischproduktion ist ein komplexer Prozess mit einer mehrstufigen Arbeitsteilung und wird deshalb durch umfangreiche gesetzliche Regelungen für alle Produktionsebenen, Kontrollen auf sämtlichen Erzeugerstufen und transparente Kennzeichnungsregeln bestimmt.

Zum Schutz von Tieren und Verbraucherinnen und Verbrauchern ist der gesamte Prozess von der Haltung über den Transport, die Schlachtung und Zerlegung gesetzlich geregelt. Diese Vorgaben werden entlang der Lieferkette eingehalten.

3. Wie oft wurde seit Einführung des Kennzeichens „aT“ (für artgerechte Tierhaltung) so gekennzeichnetes Fleisch auch an den Mensen der Hochschulen angeboten (bitte differenziert nach Hochschulstandorten)? Wenn dies nicht oder nur sporadisch der Fall war, was sind die Gründe hierfür?

Jede Form der Tierhaltung kann als „artgerechte Haltung“ bezeichnet werden, sofern der damit werbende Betrieb nicht gegen gesetzliche Vorgaben verstößt. Die unklare Begrifflichkeit führt dazu, dass viele Anbieter ihre Fleischprodukte entsprechend bewerben, obwohl sie keine besonderen Anforderungen an die Tierhaltung stellen.

Das Studierendenwerk steht in Kontakt zur Vermarktungsgesellschaft „Artgemäß“, über die Neuland-Fleisch vermarktet wird. Bislang scheitert der Einsatz jedoch noch an den benötigten Fertigungsstufen, an der kurz-

fristigen Verfügbarkeit größerer Mengenbedarfe und vor allem am Bezugspreis, der bis zu 150 Prozent über dem Preis für konventionell produzierte Produkte liegt.

In geringen Mengen bezieht das Studierendenwerk seit einiger Zeit Susländer Schweinefleisch über das Unternehmen Chefs Culinar Nord.

Die Marke Susländer aus Schleswig-Holstein bietet das „reine“ Schwein – ohne Antibiotika und ohne chemische Zusätze. Auf fünf ausgewählten Bauernhöfen werden die Tiere in Stallhaltung geboren und aufgezogen. Eine Getreidemühle in der Nähe produziert das Futter. Der Schlachtbetrieb ist ebenfalls schnell zu erreichen, sodass die Tiere nicht unnötigem Stress ausgesetzt sind. In Hamburg findet die anschließende Zerlegung statt.

4. Welche Planungen und in welchen zeitlichen Rahmen werden von Seiten des Studierendenwerks Bremen beziehungsweise der einzelnen Hochschulen unternommen, den Studierenden zukünftig transparente Hinweise über die Herkunft und Aufzuchtbedingungen der in den Mahlzeiten verarbeiteten Tiere zur Verfügung zu stellen (bitte mit einer jeweiligen Begründung für die jeweiligen Planungen)?

Der Einkauf des Studierendenwerks Bremen wird zurzeit organisatorisch neu strukturiert und personell wie fachlich verstärkt. Der Prozess wird in 2021 abgeschlossen sein.

Ein erklärtes Ziel ist dabei, die Beschaffung weiter zu professionalisieren, um insbesondere eine nachhaltige Beschaffungspraxis weiter zu entwickeln.

In diesem Zusammenhang wird das Studierendenwerk auch eine größere Transparenz im Hinblick auf Herkunft und Aufzuchtbedingungen der für die Essensherstellung verwendeten Tiere für die Kundinnen und Kunden seiner gastronomischen Betriebe herstellen können.