



**STUDIERENDENWERK
STUTT GART**

Pressenotiz

Stuttgart, 31.05.2021

Rosenbergstraße 18
70174 Stuttgart
www.studierendenwerk-stuttgart.de

Pressekontakt:
Anita Bauer
Telefon: +49 711 4470-1052
presse@sw-stuttgart.de

Unkompliziert und umweltfreundlich: Essen zum Mitnehmen aus der Mensa

- Mensen des Studierendenwerks Stuttgart gehören zu ersten Ausgabestellen der REBWOL-Pfandschale in der Landeshauptstadt
- Gastronomie setzt auf Mehrweg-Gefäße und umweltfreundliche Verpackungen
- Bei Lebensmitteln wird auf fairen Handel, Regionalität und artgerechte Tierhaltung geachtet

Bulgur-Gemüsepfanne mit Sojajoghurt-Kräuter-Dip, Kichererbsen-Curry mit Duftreis oder paniertes Putenschnitzel mit Jägersauce und Kräuterknöpfe: Wer sich sein Mittagessen in den Mensen des Studierendenwerks Stuttgart holt, kommt nicht nur geschmacklich auf seine Kosten, sondern tut auch etwas für die Umwelt. Denn seit dem Sommersemester wird es auf Wunsch in einer Pfand-Mehrwegschale von REBWOL ausgegeben. Das Prinzip ist einfach: Für 5 Euro Pfand wird das Essen in die Schale geschöpft. Wird die verwendete Schale wieder zurückgebracht, gibt es das Pfand zurück.

„Wir reden nicht nur über Nachhaltigkeit, sondern lassen auch Taten folgen“, sagt Gastronomieleiter Andreas Grafmüller. Im Herbst 2019 führte das Studierendenwerk bereits in den Cafeterien die Pfand-Mehrwegbecher von RECUP ein. „Dass wir jetzt auch unser Essen in Mehrweg-Schalen ausgeben war da nur der nächste konsequente Schritt.“ In der Landeshauptstadt ist das Studierendenwerk Stuttgart damit eine der ersten Ausgabestellen der REBWOL-Schalen.

Eine Entscheidung, die auch bei den Mensa-Gästen gut ankommt: Schon in der Einführungswoche gingen gut die Hälfte der Essen in den Pfand-Schalen raus. „Inzwischen entscheiden sich zwei Drittel unserer Gäste für eine REBWOL anstelle einer Einweg-Box“, sagt Grafmüller. Letztere gibt es natürlich noch – allerdings schon lange nicht mehr aus Styropor, sondern in einem Gefäß aus einem leicht recycelbaren Material. Beispielsweise aus Papier mit einem Deckel aus recyceltem Kunststoff (RPET) oder in einer Schale aus Bambusfasern. Weiter ist man bereits bei den Kaffeebechern: „Hier war die Nachfrage nach den Pfand-Bechern so groß, dass wir planen, bis Ende des Jahres komplett auf Einweg-Becher zu verzichten“, sagt Grafmüller. Lediglich die Restbestände werden nun noch aufgebraucht.

Und natürlich wird bei allem, was in die Mehrweg-Behälter gefüllt wird, soweit es geht auf Nachhaltigkeit geachtet: Die Kaffee- und Kakaobohnen werden aus fairem Handel bezogen, der Tee ist Bio-zertifiziert. Die Eier, die in den Mensen verarbeitet werden, stammen ausschließlich von Hühnern aus Freilandhaltung, vorzugsweise aus Baden-Württemberg und Bayern. Viele Zutaten werden direkt aus der Region bezogen: Heckengäulinsen beispielsweise, Rotkohl und Bio-Sauerkraut oder Säfte. Bei Fleisch- und Wurstwaren achtet das Studierendenwerk auf artgerechte Tierhaltung und ist Teil der Europäischen Masthuhn-Initiative.

Übrigens: Der Kassenzettel, der aufgrund der bundesweiten Bonpflicht auch in den Mensen und Cafeterien zu jedem Einkauf ausgegeben werden muss, wird auf umweltschonendem Thermopapier mit FSC-Siegel gedruckt. Es ist phenolfrei, enthält keine chemischen Farbtentwickler und kann, anders als bei den meisten Kassenzetteln üblich, über den Papiermüll entsorgt werden.

Bilder zur Pressenotiz

Bild: 2021-05-31_PN_Unkompliziert und umweltfreundlich_Bild 1

Bildunterschrift: Mensen des Studierendenwerks Stuttgart gehören zu ersten Ausgabestellen der REBWOL-Pfand-Schale in der Landeshauptstadt.

Bild: REBOWL_RECUP

Bild: 2021-05-31_PN_Unkompliziert und umweltfreundlich_Bild 2

Bildunterschrift: Vom Wok-Gericht bis zur Bowl – in den Mensen des Studierendenwerks können alle Gerichte auf Wunsch in einer Pfand-Mehrwegschale gekauft werden.

Bild: Studierendenwerk Stuttgart

Diese Bilder können für eine Berichterstattung im Zusammenhang mit dieser Pressenotiz honorarfrei verwendet werden.

Über das Studierendenwerk Stuttgart

Das Studierendenwerk Stuttgart stellt die soziale Infrastruktur für mehr als 60 000 Studierende an 15 Hochschulen in Stuttgart, Ludwigsburg, Esslingen, Göppingen und Horb bereit. Neben den Angeboten an **Wohnanlagen, Mensen, Kindertagesstätten** und der Bearbeitung der **BAföG-Anträge** bietet das Studierendenwerk Stuttgart ein umfangreiches Beratungsangebot. Dazu gehören eine **Rechts-**, eine **Sozial-** und eine **psychotherapeutische Beratung**. Das Studierendenwerk Stuttgart hat einen öffentlichen und sozialen Auftrag, der im Studierendenwerksgesetz des Landes Baden-Württemberg geregelt ist. Es versteht sich als Partner der Studierenden und blickt auf eine lange Tradition zurück: Gegründet im Jahr 1921 als „Stuttgarter Studentenhilfe e.V.“ hat es sich in nun 100 Jahren vom Hilfsverein für bedürftige Studierende zum modernen Dienstleister entwickelt. Heute arbeiten mehr als 450 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dafür, den Studierenden das Leben rund um das Studium zu erleichtern und sie in wirtschaftlichen und sozialen Bereichen zu unterstützen und zu betreuen. Geschäftsführer des Studierendenwerks Stuttgart ist Marco Abe.