

Antrag

Initiator*innen: Etienne Reiter

Titel: Ä2 zu A2: Studierendenfreundlichere Mensa

Antragstext

Von Zeile 8 bis 9 einfügen:

3. Die Werbung für und der Verkauf von alkoholischen Getränken soll in allen Mensen und Cafeterien eingestellt werden.

3. Im Sinne einer gesunden Ernährung soll die Rezeptur herzhafter Gerichte angepasst und die Verwendung von Zucker auf ein Minimum begrenzt werden.

Begründung

Durch die Einführung der Angaben von Nährwerten und Zusatzstoffen einzelner Mensagerichte, können Studierende selbstständiger über Ihren Lebensmittelkonsum entscheiden. Überprüft man die Nährwertangaben so fällt ein ungewöhnlich hoher Zuckeranteil in einigen herzhaften Gerichten auf. Ein kleiner Auszug: die Chicken Nuggets "Honey - BBQ" haben 35,4g Zucker, die "Fasolada" griechische Bohnensuppe mit Pitabrot 31,4g, die Mie-Nudelpfanne mit frischem Gemüse 33,1g und als persönliches Highlight gibt es den herbstlichen Salatteller mit Kartoffeltaschen "Kräuterfrischkäse" mit 94,6g Zucker.

Die von der WHO empfohlene Verzehrmenge von Zucker beträgt 5% des täglichen Kalorienbedarfs, maximal sollen es 10% sein. Bei einem Kalorienbedarf von 2000kcal entspricht das 25g bzw 50g Zucker am Tag. Diese Menge wird von einzelnen Gerichten bereits überboten.

Studierende sollten eigenständig über ihre Ernährungsweise entscheiden. Der Zuckeranteil herzhaften Gerichten in der Mensa übersteigt allerdings deutlich die erwartbare Menge und sollte im Sinne der Gesundheit gesenkt werden.