

Elf Mensen aus NRW wurden 2019 ausgezeichnet als vegan-freundlich

Die Tierrechtsorganisation PETA hat für 2019 elf Mensen der Studierendenwerke NRW als vegan-freundlich ausgezeichnet.

Um die vegan-freundlichste Mensa Deutschlands zu ermitteln, hat sich PETA zusammen mit dem Dachverband, das Deutsche Studentenwerk, an alle 58 deutschen Studierendenwerke gewandt und um die Teilnahme an einer Umfrage gebeten.

Tofutaler gefüllt mit Seitan, Riesenrösti mit Soja-Streifen in Pilzrahmsoße, veganes Louisiana Gumbo: Studierende können in deutschen Hochschulmensen immer häufiger und abwechslungsreicher vegan schlemmen. Bereits im sechsten Jahr in Folge hat PETA bundesweit diese Einrichtungen mit ihren über 900 Mensen und Cafeterien zu verschiedenen Aspekten rund um das Thema Veganismus befragt. Basierend auf den Antworten der 36 teilnehmenden Studentenwerke wurden Auszeichnungen im Sinne gastronomischer Sterne verliehen und die vegan-freundlichsten Mensen 2019 gekrönt.

Drei Stern für die Studierendenwerke:

- Dortmund mit der Hauptmensa
- Essen-Duisburg mit den Hauptmensen in Essen und Duisburg
- Paderborn mit der Mensa Forum Paderborn
- Aachen mit der Mensa Academia und der Mensa Vita
- Akademisches Förderungswerk Bochum mit der Mensa RUB Bochum
- Bonn mit der Mensa Nassestraße
- Münster mit der Mensa am Ring

Zwei Stern für die Studierendenwerke:

- Bielefeld mit der Mensa X
- Düsseldorf mit der Hauptmensa

Bewertungskriterien

Die Beurteilungskriterien fokussierten sich hauptsächlich auf das tägliche Angebot an veganen Gerichten. Weitere Kriterien sind die spezielle Schulung des Personals, das Angebot an Pflanzenmilch für den Kaffee, Aktionen zum Thema pflanzliche Ernährung sowie auch das Gesamtkonzept einer Mensa und deren Entwicklung über die Jahre.

Veganes Angebot nimmt stetig zu

Alle teilnehmenden Mensen bieten täglich mindestens eine vegane Speise an – meist sogar mehr.

Elf Mensen aus NRW wurden 2019 ausgezeichnet als vegan-freundlich

Diese Entwicklung zeigt, dass die vegane Ernährung in der Mitte der Gesellschaft angekommen ist. Insgesamt bieten die Studierendenwerke einfallsreiche Gerichte und Nachspeisen.

Hier einige Beispiele:

- Soja-Gyros mit veganem Tsatsiki und Couscous,
- Kürbisburger mit Cashew-Aioli,
- Grießflammerl mit Sauerkirschen – Tendenz steigend.



[Die Pressemitteilung von PETA](#)

Pressekontakt:
Carolin von Schmude,
+49 711 860591-528,
CarolinVS@peta.de

Bildnachweis: PETA Deutschland e.V.