

Kleine Anfrage der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen

### **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, Pastagerichte, 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 (Drs. 19/1875) auf eine Kleine Anfrage der Fraktion Bündnis 90/DIE GRÜNEN vom 12.09.2018 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 wurde. 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 bzw. 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. Maïke Schaefer  
und Fraktion Bündnis 90/Die Grünen