

Mensaessen

Essen ist ein Grundbedürfnis jedes Menschen. Muss es jedoch sein, dass die Nahrungsmittel unseres Essens aus den verschiedensten Ländern kommen, obwohl wir selber hier in Österreich die gleichen Produkte selbst anbauen? Es besteht kein Grund, beispielsweise Fische aus Afrika oder Gemüse aus China zu importieren, denn diese Transportwege verursachen Schadstoffe und tragen zum Klimawandel und einer schlechten Ökobilanz bei.

Das Essen in unseren Mensen soll aus diesem Grund regional, biologisch und saisonal sein. Regionales und saisonale Lebensmittel würden dazu beitragen, dass nicht nur die Transportwege verkürzt, sondern gleichzeitig unsere regionalen LandwirtInnen in Österreich unterstützt werden. Dadurch wird eine Art von Identität geschaffen, da ein klarer Bezug zu den LandwirtInnen und Lebensmitteln geschaffen wird und kein anonymes Produkt konsumiert wird.

Zudem können die Produkte erntefrisch eingekauft werden, was dazu führt, dass die Lebensmittel nicht extra konserviert werden müssen, um lange Transportwege zu überstehen und sie dadurch vitalstoffreicher und gesünder sind.

Es kann schon sein, dass ausländische Produkte kostengünstiger sind, jedoch geht dies oft zulasten der Qualität der Lebensmittel. Die österreichischen Erzeuger sind ohnehin einem großen Preisdruck durch den internationalen Markt ausgesetzt, produzieren jedoch Waren nach höchsten Standards. So würde man die österreichischen LandwirtInnen unterstützen und Transportwege kurz halten.

Als Vorbild dazu ist die Johannes Kepler Universität in Linz zu nennen, die sich seit letztem Jahr gemeinsam mit der österreichischen Mensen GmbH damit beschäftigt, täglich biologische und regionale Lebensmittel anzubieten.

Beschlusstext:

Die ÖH Uni Wien möge daher folgendes beschließen:

- Die ÖH Uni Wien setzt sich dafür ein, dass die HochschülerInnenschaft der Uni Wien sich mit dem Thema Regionalität, Saisonalität und biologischem Essen auseinandersetzt.
- Die ÖH Uni Wien setzt sich dafür ein, dass in allen Mensen der Universität Wien, regionale, saisonale und biologische Lebensmittel zur Zubereitung der Gerichte verwendet werden und diese Gerichte zu fairen Preisen verkauft werden.
- Die ÖH Uni Wien setzt sich dafür ein, dass das Menü in der NIG Mensa wieder eingeführt wird.