

30.10.2023

STWHH – Nachhaltige Hochschulgastronomie:

1. November 2023: Alle Hamburger Mensen vegan!

- **Erstmals rein veganes Angebot in den Mensen des Studierendenwerks am Weltvegantag**
- **Zusätzliche Aktion 6. – 10. November: „Nachhaltigkeitswoche“ in allen Mensen mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten**

Am 1. November 2023, dem Weltvegantag, bietet das Studierendenwerk Hamburg in seinen 12 Mensen erstmalig ausschließlich vegane Gerichte an. „Täglich versorgen wir die Hamburger Studierenden, Hochschulmitarbeiter:innen und Gäste in unseren Mensen und Cafés mit ausgewogenen, leckeren Speisen. An jedem Wochentag gibt es in all unseren Einrichtungen vegetarische und vegane Angebote, doch zum Weltvegantag bieten wir erstmals ausschließlich vegane Gerichte in unseren Mensen an – ein wichtiger Bestandteil unserer Nachhaltigkeitsstrategie“, so **Sven Lorenz, Geschäftsführer des Studierendenwerks Hamburg**.

Das vegane Angebot in allen 12 Mensen des Studierendenwerks am 1. November:

- Curry-Noodle-Bowl „Bangkok“ mit roter Currysoße
- Süßkartoffel-Rucola-Burger und Kartoffelspalten
- Penne in Gemüse-Basilikum-Creme mit Linsenbällchen
- Tagliatelle mit Kürbiscrème und gerösteten Kürbiskernen
- veganes Sandwich Banh Mi mit Gemüse und kleinem Salat

Auch das „Blattwerk“, Hamburgs erste rein vegetarisch-vegane Mensa, bietet am Weltvegantag ausschließlich vegane Gerichte an: Neben der Curry-Noodle-Bowl „Bangkok“ mit roter Currysoße serviert das Blattwerk-Team hausgemachte vegane Paprikaschote mit Gemüse-Bulgurfüllung und Tomatensoße, „Pho chay“ – kräftige Gemüsebrühe mit gebackenem Tofu, frischem Gemüse und Reismudeln sowie griechischen „Yachni“ – Eintopf mit Kartoffeln, Oliven und veganem Feta.

Nachhaltigkeitswoche vom 6. bis zum 10. November:

Zusätzlich zum Weltvegantag werden alle Mensen des Studierendenwerks Hamburg in der Woche vom 6. bis zum 10. November 2023 regionale und saisonale Highlightgerichte auf den Speiseplan bringen. Dabei spielt aktuelles Wintergemüse wie Wirsing, Rote Bete, Kürbis und Grünkohl ebenso eine große Rolle wie Produkte aus dem Umland, z.B. Susländer Schweinefleisch, das ohne Antibiotika unter der professionellen Obhut regionaler Landwirt:innen transparent produziert wird.

Aktionsgerichte der Nachhaltigkeitswoche in allen Mensen:

- Susländer grobe Bratwurst, Rahmwirsing, Bratkartoffeln / alternativ im Blattwerk: Linsenbratling, Kräuterdip, glacierte Rote Bete, Polentaschnitte
- Kichererbsen Curry Bowl, Zartweizen, Karotten, Madras Kürbis, Rote Beete, Erbsen-Minze-Hummus
- One-Pot Birne Bohne Räuchertofu mit Röstkartoffeln, Birnen-Chutney

- Kidneybohnen-Frikadelle, Grünkohl, Nusskartoffeln
- vegetarischer Zwiebel-Kürbiskuchen, Schnittlauchdip

Sven Lorenz weiter:

„Die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte für unseren vielfältigen Speiseplan ermöglichen nicht nur einen geringen Aufwand in der Beschaffung, sie tragen vor allem dazu bei, dass das Studierendenwerk Hamburg seinen CO₂-Fußabdruck verringert. Zudem schaffen wir mit Mehrweglösungen im Bereich Geschirr, mit chargenweiser Produktion je Kund:innennachfrage sowie energieeffiziente Ausstattung der Mensen mit hochmodernen und sparsamen Küchengeräten eine sich stets in Sachen Nachhaltigkeit entwickelnde Hochschulgastronomie. Die Happy Hour – 15 Minuten vor Schluss der Essensausgabe erhalten unsere Gäste Speisen zu einem günstigeren Preis. Damit vermeiden wir zusätzlich Lebensmittelverschwendung. Unsere kleinsten Gäste bekommen den Kinderteller umsonst und beim Mitbringen des eigenen Bechers sparen unsere Kund:innen auf Heißgetränke nochmals bares Geld. Und vermeiden gleichzeitig den Gebrauch von Einwegbechern.“

Bildmaterial zur Meldung [hier](#) zum Download verfügbar / ©Studierendenwerk Hamburg

Weitere Informationen zu Nachhaltigkeit im Studierendenwerk Hamburg:

[Nachhaltigkeit im Studierendenwerk: STW Hamburg \(stwhh.de\)](#)

Allgemeine Informationen zum Studierendenwerk Hamburg:

www.stwhh.de

Facebook: www.facebook.com/StudierendenwerkHamburg

Instagram: www.instagram.com/studierendenwerk_hamburg

Studierendenwerk Hamburg

gemeinnützige Anstalt des öffentlichen Rechts (AÖR)

Geschäftsführer: Sven Lorenz

565 Beschäftigte

Das Studierendenwerk Hamburg unterstützt mit seinen Leistungen die Studierenden und die Hochschulen auf wirtschaftlichem und sozialem Gebiet:

- Hochschulgastronomie (mit 12 Mensen, 22 Cafés und 2 Pizzerien)
- Wohnen (26 Wohnanlagen mit rd. 4.400 Plätzen in Zimmern und Apartments, Wohnungsvermittlung)
- BAföG und Studienfinanzierung (jährlich rd. 89 Mio. Euro ausgezahlte BAföG-Fördermittel)
- Soziales & Internationales (Sozialberatung mit Notfonds, Studieren International, Studieren mit chronischer Erkrankung/Behinderung, Studieren mit Kind, 5 Kindertagesstätten, flexible Kinderbetreuung).

. . . damit Studieren gelingt!

Gefördert durch die Freie und Hansestadt Hamburg – Behörde für Wissenschaft, Forschung, Gleichstellung und Bezirke



www.stwhh.de

Wenn Sie diese Pressemitteilungen nebst Informationen zu aktuellen Entwicklungen rund um das Studieren und Leistungen unseres Unternehmens sowie andere Hinweise zukünftig nicht mehr erhalten möchten, können Sie sich mit einer E-Mail an presse@stwhh.de aus dem Verteiler abmelden. Ihre E-Mail-Adresse wird mit der Abmeldung gelöscht und bei der nächstmöglichen Versendung einer Pressemitteilung berücksichtigt.