



07.09.2026

PRESSEMITTEILUNG

Reallabor Mensa: Für die Artenvielfalt zählt die Herkunft von Lebensmitteln

Studie der Universität Hohenheim analysiert den Biodiversitäts-Fußabdruck der Hohenheimer Mensa für eine neuartige Biodiversitätsbilanz

PRESSEFOTOS unter www.uni-hohenheim.de

Nicht nur was auf den Teller kommt, sondern vor allem woher die Zutaten stammen, bestimmt den Einfluss einer Mahlzeit auf die biologische Vielfalt. Das zeigt eine Studie der Universität Hohenheim in Stuttgart anhand der Einkaufsdaten ihrer Mensa. Erstmals wurden Lebensmittel bis zu ihren wahrscheinlichen Herkunftsländern zurückverfolgt. Das Ergebnis: Die wichtigsten Belastungen für die Biodiversität liegen oft woanders – und diese Erkenntnis eröffnet neue Möglichkeiten für eine nachhaltigere Beschaffung. Die Studie wurde in Communications Sustainability veröffentlicht: <https://doi.org/10.1038/s44458-026-00099-7>

GEMEINSAME PRESSEMITTEILUNG DER UNIVERSITÄT HOHENHEIM UND DES STUDIERENDENWERKS TÜBINGEN-HOHENHEIM

Mittags herrscht Hochbetrieb in der Hohenheimer Mensa. Hunderte Studierende und Beschäftigte holen sich Pasta, Curry oder Salat, danach vielleicht einen Schokoladenpudding und einen Kaffee in der Cafeteria. Ein ganz normales Mittagessen – das die Mensa mit Anbaugebieten auf mehreren Kontinenten verbindet. Diese globalen Lieferketten stehen im Mittelpunkt einer aktuellen Studie der Universität Hohenheim.

Valentin Specht, Doktorand am Fachgebiet „Nachwachsende Rohstoffe in der Bioökonomie“, analysierte ein Jahr die Lebensmittelbeschaffung des Studierendenwerks Tübingen-Hohenheim für die Hohenheimer Mensa – rund 200 Tonnen Lebensmittel für etwa 211.000 Mahlzeiten.

„Uns interessiert, welche Auswirkungen unser Handeln auf die Umwelt hat“, sagt Prof. Dr. Iris Lewandowski, Leiterin des Fachgebiets. „Begonnen haben wir mit der Treibhausgasbilanzierung – jetzt erweitern wir diesen Blick systematisch auf weitere Wirkungskategorien wie die biologische Vielfalt.“

„Ob die Landwirtschaft Arten stark oder vergleichsweise wenig beeinträchtigt, hängt entscheidend davon ab, in welcher Region der Welt sie stattfindet“, ergänzt Specht. Für die Biodiversitätsbilanz ordnete er daher den Produkten nicht einfach globale Durchschnittswerte zu. Stattdessen

berücksichtigte er die wahrscheinlichen Herkunftsländer der Zutaten und die jeweilige ökologische Empfindlichkeit der dortigen Ökosysteme, aufgeschlüsselt nach verschiedenen Einflussfaktoren.

Zehn Rohstoffe verursachen 85 Prozent des Biodiversitäts-Fußabdrucks

Die räumlich differenzierte Betrachtung veränderte das Bild deutlich im Vergleich zu globalen Durchschnittswerten, hält der Experte fest. „Auswirkungen auf die Biodiversität werden zum großen Teil durch die Landnutzung verursacht, aber auch durch Wasserverbrauch, Eutrophierung von Gewässern sowie Effekte des Klimawandels.“

Die zehn wichtigsten Rohstoffe tragen zusammen etwa 85 Prozent zum Biodiversitäts-Fußabdruck der Mensa bei. „Tierische Produkte wie Fleisch und Milch gehören zwar weiterhin zu den größten Verursachern von Biodiversitätsverlust“, sagt Specht. „Gleichzeitig rücken tropische Rohstoffe wie Kaffee, Kakao oder Palmöl stärker in den Fokus, obwohl sie vergleichsweise kleine Mengen ausmachen, denn sie werden in Regionen mit hoher Biodiversität produziert. Werden (lokale) Wasserknappheit und Bewässerung am jeweiligen Produktionsstandort berücksichtigt, gewinnen auch einzelne Gemüsekulturen an Bedeutung.“

Mensen und Kantinen könnten zum Artenschutz beitragen – mit ihrem Einkauf

Diese Erkenntnisse können langfristig Anwendung in der Praxis finden. Denn Universitäten, Schulen, Krankenhäuser und andere Großküchen kaufen jedes Jahr große Mengen an Lebensmitteln ein – und könnten dabei einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Biodiversität leisten. „Wenn wir wissen aus welchen Regionen Lebensmittel stammen, können wir Beschaffungsentscheidungen gezielter treffen und dort ansetzen, wo sie den größten Nutzen für den Schutz der biologischen Vielfalt haben“, erklärt Specht.

Die Studienergebnisse fügen sich in eine breitere Bewegung an der Universität Hohenheim ein, die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltiger zu gestalten. Eine im letzten Jahr veröffentlichte Untersuchung aus dem Fachgebiet „Gesellschaftliche Transformation und Landwirtschaft“ formulierte zehn Empfehlungen für mehr bioregionale Produkte in Kantinen und Mensen – von politischen Zielvorgaben über verbesserte Logistik bis zu einer pflanzenbasierten Speiseplanung und Kommunikation mit den Tischgästen (weitere Informationen). Bioregionale Beschaffung und eine Reduktion global gehandelter, biodiversitätssensibler Rohstoffe wie Kaffee, Kakao oder Palmöl – oder zumindest ein Umstieg auf nachhaltig angebaute Produkte – sind zwei Stellschrauben, die Mensen und Kantinen gezielt kombinieren können.

Aktionswoche machte Vielfalt auf dem Teller sichtbar

Wie das in der Praxis aussehen kann, zeigt die Aktionswoche „Vielfalt auf dem Teller!“, die im April 2026 in der Hohenheimer Mensa stattfand. Sie rückte Hülsenfrüchte und ihr Potenzial für eine vielfältige, nachhaltige Landwirtschaft in den Mittelpunkt.

An jedem Tag gab es ein besonderes Aktionsgericht mit regional erzeugten schwarzen Kichererbsen oder Kidneybohnen. „Aktionswochen wie diese machen erlebbar, was in unseren Daten oft abstrakt bleibt“, sagt Specht. „Sie zeigen, dass nachhaltigere Beschaffung nicht nur eine Frage von Kennzahlen ist, sondern auch von Genuss und Vielfalt auf dem Teller.“ Das ist

auch Mensa-Chef Klaus Finkenzeller wichtig: „Um pflanzliche Alternativen sichtbar zu machen, beteiligen wir uns sehr gerne aktiv an Formaten wie der Aktionswoche.“

Studierendenwerk zeigt sich aufgeschlossen für Anwendung in der Praxis

„Beim Studierendenwerk Tübingen-Hohenheim gehört es zu unseren Grundsätzen, neben der Wirtschaftlichkeit auch auf unseren Einfluss auf Umwelt und Gesellschaft zu achten“, erklärt Fynn Schumann, Nachhaltigkeitsmanager im Studierendenwerk Tübingen-Hohenheim.

Die CO₂-Emissionen von Lebensmitteln können bereits gut erfasst werden, doch die Auswirkungen auf die Biodiversität kann das Studierendenwerk noch nicht explizit berücksichtigen, da dafür kein Instrument zur Verfügung steht. „Ich kann mir aber gut vorstellen, dass dies künftig auch in die Einkaufsentscheidungen einfließen könnte“, betont Schumann.

„Dafür wollen wir in den nächsten Schritten die Analysen bis auf die Ebene einzelner Lieferketten und Anbauregionen weiter verfeinern“, kündigt Specht an. „Unser Ziel ist es, Biodiversität als Entscheidungskriterium in der Gemeinschaftsverpflegung zu verankern.“

Publikationen

Specht, V., Lask, J. Multi-driver biodiversity impact assessment reveals hidden hotspots in institutional consumption. *Commun. Sustain.* 1, 93 (2026).
<https://doi.org/10.1038/s44458-026-00099-7>

Blog-Beitrag:

<https://communities.springernature.com/posts/origin-matters-where-does-the-biodiversity-impact-of-your-lunch-actually-come-from>

Text: Elsner

Kontakt für Medien:

Valentin Specht, Universität Hohenheim, Fachgebiet Nachwachsende Rohstoffe in der Bioökonomie
+49 711 459 24486, v.specht@uni-hohenheim.de

Fynn Schumann, Nachhaltigkeitsmanager Studierendenwerk Tübingen-Hohenheim
+49 7071 29-73874, fynn.schumann@sw-tuebingen-hohenheim.de