

# Vegi oder Fleisch? Auf das Angebot kommt es an



**Dr. Priska Baur**  
Dozentin, baur@zhaw.ch



**Gian-Andrea Egeler**  
Wissenschaftlicher Mitarbeiter,  
egeler@zhaw.ch

**Forschungsprojekt**  
**NOVANIMAL Innovations**  
for a future-oriented  
consumption and animal  
production ([www.novanimal.ch](http://www.novanimal.ch))

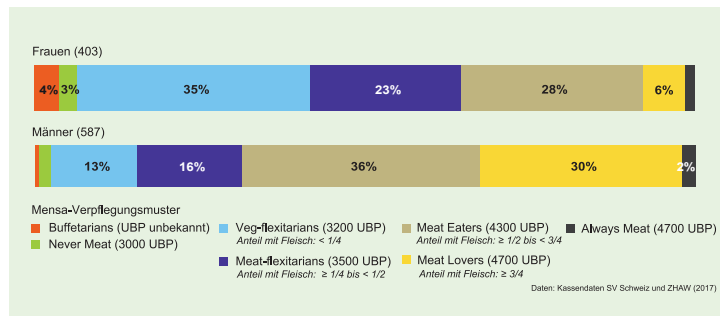
**Leitung:**  
Priska Baur und Jürg Minsch,  
Forschungsgruppe Geography  
of Food

**Projektdauer:**  
September 2016 –  
Dezember 2018

**Partner (Feldexperiment):**  
SV Schweiz, Facility Management ZHAW

**Förderung:**  
NFP 69 Gesunde Ernährung  
und nachhaltige Lebensmittel-  
produktion, Schweizerischer  
Nationalfonds

## Forschungsgruppe Geography of Food



**E**in massvoller Konsum tierischer Nahrungsmittel ist eine robuste Strategie für eine ressourcenleichte und gesunde Ernährung. Die Ergebnisse des Feldexperimentes in den Mensen Grüental und Reidbach sind vielversprechend. Die Mehrheit der Gäste zeigte sich empfänglich, häufiger vegetarische oder vegane Menüs zu wählen.

### Weniger Fleisch – freiwillig und mit Genuss

Die Agrarproduktion ist wichtig für eine nachhaltige Ernährung. Am wichtigsten ist jedoch der Konsum, insbesondere von tierischen Nahrungsmitteln. Für die Schweiz wird geschätzt, dass die Hälfte des Fleisches auswärts gegessen wird. Wegleitend für das Forschungsprojekt NOVANIMAL war deshalb die Frage, welche Innovationen<sup>1</sup> zur Senkung des Konsums tierischer Nahrungsmittel in der Ausser-Haus-Verpflegung beitragen können. Zentral: Weniger Fleisch soll das Ergebnis freier Wahl sein und genussvoll obendrein.

### Nicht nur Vegis wählen Vegi

Das NOVANIMAL-Feldexperiment in den Mensen Grüental und Reidbach im Herbstsemester 2017 hat getestet, wie ein verändertes Angebot die Menüwahl beeinflusst. Für die 990 Personen<sup>2</sup>, die in den 12 Experimentwochen mindestens sechs Mal in der Mensa gegessen hatten, wurde u.a. untersucht, wie häufig sie ein Fleischmenü wählten. In Abhängigkeit vom Anteil Fleischmenüs wurden

sieben Mensa-Verpflegungsmuster (MVM) definiert. Die beiden extremen MVM «Never Meat» und «Always Meat» trafen nur auf je 2% der Gäste zu. Hinzu kommen 2% «Buffetarians», die sich immer für Hot & Cold entschieden. 94% der Gäste zeigten sich flexibel: Konkret waren 22% «Veg-flexitarians», 19% «Meat-flexitarians», 33% «Meat Eaters» und 21% «Meat Lovers». Fazit: Nicht der Lifestyle, sondern das Angebot gibt den Ausschlag.

### Mensa mit ökologischem Vorsprung

Für 93 Menüs – 42% mit Fleisch, 7% mit Fisch, 32% ovo-lakto-vegetarisch und 18% vegan – wurden mit der Methode der ökologischen Knappheit sogenannte Umweltbelastungspunkte (UBP) berechnet. So konnte der «ökologische Fussabdruck» von sechs Mensa-Verpflegungsmustern bestimmt werden (Abbildung). Der robuste Zusammenhang, dass eine flexi- oder vegetarische Ernährung die Umwelt weniger belastet, wurde bestätigt. Wobei das Potenzial vermehrt pflanzlicher Ernährungsgewohnheiten sogar noch grösser ist, als es die Abbildung suggeriert. Dies, weil die Fleischportionen in der Mensa aus wirtschaftlichen Gründen kleiner sind und weniger teures Fleisch<sup>3</sup> enthalten als Fleischmenüs zu Hause oder im Restaurant.

### Frauen – häufiger flexitarisch und mit kleinerem Fussabdruck

Zwei Drittel der männlichen Gäste zeigten ein fleischlastiges Verpfle-

<sup>1</sup> NOVANIMAL schlägt mehr als 50 Innovationen für die Ausser-Haus-Verpflegung vor, um pflanzenbasierte Ernährungsgewohnheiten zu fördern.  
<sup>2</sup> 990 Personen entsprechen 39% der rund 2600 Studierenden und Mitarbeitenden am Standort Wädenswil (HS 2017).  
<sup>3</sup> Bei der Berechnung der UBPs wurde die Umweltbelastung proportional zum Wertanteil auf die Fleischstücke verteilt. Hackfleisch ist deshalb weniger umweltbelastend als ein Steak. Zur Umweltbewertung der Menüs vgl. Muir et al. (2019).

Häufigkeit der sieben Mensa-Verpflegungsmuster nach Geschlecht. In Klammer stehen die Umweltbelastungspunkte (UBP) des Median-Menüs, gerundet auf 100 UBPs. Ausgenommen das Verpflegungsmuster der «Buffetarians», das nicht bewertet werden konnte. Konkrete Median-Menüs: «Never Meat»: Appenzeller Käsehörnli mit Apfelmus; «Veg-flexitarians»: Gemüse-Paella mit Mozzarella Sticks; «Meat-flexitarians»: Ravioli Tartufo mit Kürbis; «Meat Eaters»: Monte Christo Hackfleischbällchen und Teigwaren mit Blattsalat; «Meat Lovers» und «Always Meat»: Schweins-Cordon bleu mit Pommes und Karotten.

gungsmuster im Vergleich zu einem Drittel der weiblichen Gäste (Abbildung). In der Befragung während des Feldexperimentes fällt ausserdem auf, dass Frauen häufiger angaben, sich Gedanken zu machen über die Folgen ihrer Ernährung für ihre Gesundheit (F: 55%, M: 43%), für die Umwelt (F: 44%, M: 31%), die Nutztiere (F: 42%, M: 29%) und die Arbeitenden in den Nahrungsmittelketten (F: 27%, M: 19%).

### Weil es sich lohnt: mehr Vegi

Die Gäste mit flexi- oder vegetarischen Verpflegungsgewohnheiten haben weniger häufig in der Mensa gegessen als diejenigen, die mehrheitlich ein Fleischmenü wählten (durchschnittlich 18 im Vergleich zu 22 Mal). Dies passt zur Befragung: Personen, die ihr Essen meistens selber mitnehmen, gaben häufiger an, sich «oft», «meistens» oder «immer» vegetarisch zu ernähren als Personen, die meistens in die Mensa gehen (46% im Vergleich zu 28%). Auch der mit 2% kleine Anteil «Never Meat» ist ein Hinweis, dass Menschen, die flexitarisch unterwegs sind, die Mensa weniger häufig besuchen. Mehr und genussvolle Vegi-Angebote könnten eine ökonomische und ökologische Win-win-Strategie für die Gastronomie sein, indem dadurch neue Gäste gewonnen werden, die Stammkundschaft häufiger ein Vegi-Menü wählt und sich so der ökologische Fussabdruck der Mittagsverpflegung reduziert. ■