

P R E S S E M I T T E I L U N G

Bio-Tüten für Studierende in der zeughaus-Mensa des Studierendenwerks Heidelberg

Zum Semesterstart haben das Agenda-Büro der Stadt Heidelberg und das Studierendenwerk Heidelberg eine gemeinsame Aktion in der zeughaus-Mensa im Marstallhof veranstaltet: Oberbürgermeister Dr. Eckart Würzner und Ulrike Leiblein, Geschäftsführerin des Studierendenwerks Heidelberg, verschenkten am Mittwoch, 15. Oktober 2014, „Bio-Tüten“ an Studierende. In den Papiertüten waren neben Kochlöffeln und einem Bio-Einkaufs- und Gastronomieführer auch Gutscheine und Lebensmittel-Kostproben von Heidelberger Naturkostläden und Bio-Lieferanten enthalten.

Mit der Aktion, die im Rahmen des vom städtischen Umweltamt koordinierten Projektes „Bio in Heidelberg“ stattfand, wollten die Stadt Heidelberg und ihre Kooperationspartner für Bioprodukte begeistern und auf das Bio-Angebot in Heidelberg aufmerksam machen. Unterstützt wurde sie von den Bio- und Naturkostanbietern Dirks Biokiste, Fair & Quer, Denn's und Alnatura sowie von den Getränkeherstellern Yogitea und Bionade. Befüllt wurden die Bio-Tüten in den Werkstätten der Lebenshilfe Heidelberg.

Das Studierendenwerk Heidelberg versorgt täglich bis zu 10.000 Studentinnen und Studenten in vier Mensen und neun Cafés, in die auch Bürgerinnen und Bürger einkehren können, mit qualitativ hochwertigen Speisen und Getränken. Seit über 20 Jahren wird in den Mensen und Cafés ausschließlich Fairtrade-Kaffee ausgeschenkt.

Die zeughaus-Mensa im Marstall, an der die Bio-Tüten-Übergabe stattfand und die beliebter Treffpunkt der Studierenden ist, bietet nicht nur ein schönes Ambiente, sondern vor allem eine vielfältige Speisenauswahl. Besonderes Highlight ist hier das Free-Flow-Buffet mit veganer Salat-Theke. In der zeughaus- und Triplex-Mensa sowie in der Zentralmensa gibt es täglich mindestens ein veganes und somit klimafreundliches Hauptgericht. Ein weiteres – zum Wintersemester neues und tägliches – Angebot in Sachen Klimaschutz ist der „Klima Teller“ im Café „eat & meet“ am Uniplatz.

Die Hochschulgastronomie kocht bevorzugt saisonal, mit Bio-Komponenten und mit regionalen Produkten wie zum Beispiel mit ihrer eigens beim ansässigen Gartenbauern gezüchteten Studierendenwerks-Tomate. Für die Qualität der Speisen sowie für sein Engagement in den Bereichen Umweltschutz und Nachhaltigkeit wurde das Studierendenwerk Heidelberg bereits mehrfach ausgezeichnet.

Die ausgewählte Lokation, das zeughaus, lockt täglich tausende Besucher an. Geschäftsführerin Ulrike Leiblein freute sich: „Mit der heutigen Gemeinschaftsaktion in der zeughaus-Mensa, wo der Bezug zum vollwertigen Essen nahe liegt, ist es uns gelungen, viele Studierende für Wertschöpfung und gesunde Ernährung zu sensibilisieren.“

Kontakt

Katrin Bansemer
Assistentin der Geschäftsführerin
Unternehmenskommunikation
Tel.: 06221 54-2657
E-Mail: pr@stw.uni-heidelberg.de
www.studierendenwerk-heidelberg.de

Das Studierendenwerk Heidelberg ist eine Anstalt des öffentlichen Rechts und ist für die soziale Betreuung und Förderung von rund 45.000 Studierenden an den Hochschulstandorten Heidelberg, Heilbronn, Künzelsau, Schwäbisch Hall, Mosbach und Bad Mergentheim verantwortlich.