

Mit dem Antrag zur Neufassung des Beschlusses „Selbstverpflichtung des Studierendenparlaments zum Verzicht auf Produkte tierischen Ursprungs“ wurde der Beschluss „Selbstverpflichtung des Studierendenparlaments zum Verzicht auf Produkte tierischen Ursprungs“ aufgehoben und durch folgenden ersetzt.

Beschluss zur vegetarischen Sitzungsverpflegung

Das Studierendenparlament der RPTU, Campus Kaiserslautern verpflichtet sich, ausschließlich vegetarische Lebensmittel als Sitzungsverpflegung abzurechnen.

Begründung:

Gelder der Studierendenschaft stammen ausschließlich aus den Semesterbeiträgen der Studierenden. Aufgrund dessen sollten Ausgaben möglichst nachhaltig erfolgen und keine ungewollten negativen Auswirkungen (bspw. erhöhter CO2 Ausstoß) zur Folge haben.

Die Tierhaltung, besonders die Produktion von Fleisch, ist eine der größten Erzeuger von Treibhausgasen im Bereich der Ernährung.

Die Produktion eines Kilogramms Rindfleisch verursacht durchschnittlich achtmal so viel und von einem Kilogramm Wurst fast doppelt so viel CO2 Emissionen im Vergleich zu einem pflanzlichen Wurstersatz.¹ „Auch der Flächenfußabdruck der durchschnittlichen Ernährungsweise in Deutschland lässt sich durch eine Umstellung auf [...] eine auf den Vorgaben der EAT-Lancet Kommission basierende vegetarische bzw. vegane Ernährungsweise [...] um 46 bzw. 49 Prozent verringern.“²

Basierend auf der Willensbekundung zur Nutzung von Produkten nicht-tierischen Ursprungs halten wir es für folgerichtig sich bei der Sitzungsverpflegung zumindest auf vegetarische Lebensmittel zu setzen. Hiermit kommt das Studierendenparlament seiner Vorbildfunktion im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung nach.

¹ <https://www.ifeu.de/fileadmin/uploads/Reinhardt-Gaertner-Wagner-2020-Oekologische-Fu%9fabdruecke-von-Lebensmitteln-und-Gerichten-in-Deutschland-ifeu-2020.pdf>

² <https://www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/essen-trinken/klima-umweltfreundliche-ernaehrung#hintergrund> i.V.m. <https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Landwirtschaft/kulinarische-kompass-klima.pdf>“