Universität Konstanz

Universität Konstanz · Postfach 226 · 78457 Konstanz

Kommunikation und Marketing

Redaktion Medien und Aktuelles
Universitätsstraße 10
D-78464 Konstanz
+49 7531 88-3603
Fax +49 7531 88-3766

kum@uni-konstanz.de
www.uni-konstanz.de

Presseinformation Nr. 79/2026

24.08.2026

Hochschulmensen verändern ihre Menüauswahl grundlegend

Forschende der Universität Konstanz und der Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin haben rund 3,7 Millionen Menüangebote aus 340 deutschen Hochschulmensen analysiert. Die Ergebnisse zeigen einen grundlegenden Wandel des Speiseangebots als Teil der Ernährungsumgebung. Zwischen 2015 und 2024 stieg insbesondere der Anteil veganer Hauptgerichte deutlich an. Überraschend dabei: Der Ausbau veganer Angebote ging stärker mit einem Rückgang vegetarischer als fleischhaltiger Angebote einher.

Was Menschen essen, hängt nicht allein von persönlichen Vorlieben ab. Ebenso entscheidend ist, welche Speisen überhaupt angeboten werden. Hochschulmensen sind deshalb weit mehr als Orte der Gemeinschaftsverpflegung: Sie sind Teil der sogenannten Ernährungsumgebung, welche alle Bereiche umfasst, die beeinflussen, wie wir uns ernähren. Dazu zählt unter anderem, wie leicht bestimmte Lebensmittelgruppen zugänglich sind, welche Optionen am häufigsten angeboten werden, wie die Preisgestaltung aussieht, welche Werbung wir sehen oder auch in welchen Situationen und mit wem wir essen. Als ein Bestandteil dieser Ernährungsumgebung können Hochschulmensen mit ihrem Menüangebot langfristig beeinflussen, welche Ernährungsweisen im Alltag sichtbar, verfügbar und selbstverständlich werden.

Ein überraschender Wandel

Eine aktuelle Studie der Universität Konstanz und der Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin zeigt nun, wie sich das Menüangebot in Hochschulmensen zwischen 2015 und 2024 verändert hat. Die Forschenden haben dafür rund 3,7 Millionen Menüangebote von 340 Hochschulmensen über einen Zeitraum von zehn Jahren untersucht – die bislang umfassendste Analyse dieser Art in Deutschland.

Die Ergebnisse zeigen eine deutliche Veränderung: Waren im Jahr 2015 noch 54,3 Prozent der angebotenen Hauptgerichte pflanzlich, also vegetarisch oder vegan, so waren es 2024 bereits 65,1 Prozent. Besonders dynamisch entwickelte sich das vegane

Angebot. Der Anteil veganer Hauptgerichte stieg von 10,7 auf 39,7 Prozent und hat sich damit nahezu vervierfacht.

Der starke Ausbau veganer Hauptgerichte ging in erster Linie weniger zulasten von Fleischgerichten. Vielmehr verringerte sich vor allem der Anteil vegetarischer Hauptgerichte von 43,6 auf 25,4 Prozent, während der Anteil fleischhaltiger Hauptgerichte von 39,9 auf 30,3 Prozent sank. Fischgerichte blieben mit rund fünf Prozent durchgehend selten.

„Der starke Ausbau veganer Angebote lässt sich nicht allein durch die Preisentwicklung erklären“, sagt Julia Koller, gemeinsame Erstautorin der Studie. Sie führte die Untersuchung während ihrer Zeit an der Universität Konstanz durch und ist inzwischen beim Ministerium für Soziales, Arbeit und Gesundheit Baden-Württemberg tätig. „Pflanzliche Hauptgerichte waren zwar über den gesamten Zeitraum günstiger als tierische, die relativen Preisunterschiede zwischen den Kategorien blieben jedoch weitgehend unverändert. Vegane und vegetarische Hauptgerichte waren dabei im Mittel gleich teuer.“

Ein Beitrag zu nachhaltigeren Ernährungsumgebungen
Die Forschenden schätzen, dass die beobachteten Veränderungen je nach Größe einer Mensa und den zugrunde gelegten Annahmen zu Einsparungen von rund 8.000 bis 40.000 Kilogramm CO_2-Äquivalenten pro Jahr beitragen können – und das pro Mensa. Den größten Anteil daran hat der Rückgang fleischhaltiger Hauptgerichte. Auch die Verschiebung von vegetarischen zu veganen Gerichten trägt in geringerem Umfang zu den geschätzten Einsparungen bei.

Die Berechnungen beruhen auf Emissionswerten aus der wissenschaftlichen Literatur und auf modellierten Annahmen dazu, wie Veränderungen des Angebots in Veränderungen der tatsächlich ausgegebenen Mahlzeiten übersetzt werden. Sie sind daher als beispielhafte Schätzungen und nicht als direkte Messung der eingesparten Emissionen zu verstehen.

Die Daten erfassen das Speisenangebot, nicht das tatsächliche Kauf- oder Essverhalten der Gäste. Es ist daher beispielsweise möglich, dass ein Gericht seltener auf dem Speiseplan stand, aber weiterhin häufig gewählt wurde, oder umgekehrt.

Die grundsätzliche Richtung des Wandels zeigte sich in allen untersuchten Bundesländern: Überall nahm das vegane Angebot zu, während fleischhaltige Hauptgerichte zurückgingen. Hochschulmensen gehören damit deutschlandweit zu den Einrichtungen, die den Wandel hin zu stärker pflanzenbasierten Ernährungsumgebungen früh und deutlich vollzogen haben. Sie spiegeln gesellschaftliche Veränderungen nicht nur wider, sondern können diese durch ihr Angebot aktiv mitgestalten.

Britta Renner, Professorin für Psychologische Diagnostik und Gesundheitspsychologie an der Universität Konstanz und Leiterin der Studie, betont: „Eine nachhaltige Ernährungswende bedeutet nicht, dass alle Menschen gleich essen. Entscheidend ist, dass Ernährungsumgebungen mehr attraktive pflanzliche Optionen bieten und damit mehr Wahlmöglichkeiten für den gemeinsamen Tisch schaffen.“

Faktenübersicht:

- **Originalpublikation:** Kevin N. Röhl, Julia E. Koller, Jana Straßheim, Johanna Köchling, Christophe Bousquet, Jan Wirsam, Britta Renner: Decade-long shift toward vegan meal options as part of dietary transition in German university canteens. *Commun. Sustain.* **1**, 135 (2026). DOI: 10.1038/s44458-026-00138-3
- **Methode:** Für die Studie wurden auf Basis der OpenMensa-Datenbank die Speisepläne von insgesamt 340 deutschen Hochschulmensen analysiert. Der Datensatz umfasst rund 3,7 Millionen Menüoptionen aus den Jahren 2015 bis 2024 und bildet damit gut ein Drittel der deutschen Hochschulmensen ab. Die Aufbereitung und Klassifikation erfolgte in enger Kooperation mit Kevin N. Röhl, gemeinsamer Erstautor, und Jan Wirsam von der Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin.
- Die Arbeiten an der Universität Konstanz erfolgten im Rahmen des Projekts Collective Appetite im Centre for the Advanced Study of Collective Behaviour, einem interdisziplinären Forschungszentrum, das die Prinzipien kollektiven Verhaltens bei Tieren und anderen Systemen untersucht.
- **Dr. Julia E. Koller** war bis April 2026 als Gesundheitspsychologin an der Universität Konstanz. Inzwischen ist sie am Ministerium für Soziales, Arbeit und Gesundheit Baden-Württemberg tätig.
- **Prof. Dr. Britta Renner** leitet seit 2007 die Arbeitsgruppe Psychologische Diagnostik und Gesundheitspsychologie an der Universität Konstanz und ist Co-Sprecherin des Centre for the Advanced Study of Collective Behaviour.
- **Kevin N. Röhl** war bis Mai 2026 an der Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin tätig.
- **Prof. Dr. Jan Wirsam** ist Professor an der Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin.

Kontakt:
Universität Konstanz
Kommunikation und Marketing
Telefon: + 49 7531 88-3603
E-Mail: kum@uni-konstanz.de

- uni.kn