

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

Bestnote! PETA Deutschland vergibt „Drei Sterne“ nach Heidelberg

Auszeichnung „vegan-freundlichste Mensa 2016“ für alle Mensen des Studierendenwerks Heidelberg!

Die bereits mehrfach ausgezeichnete zeughaus-Mensa mit zeughaus-Bar ist gemeinsam mit allen anderen Mensen des Studierendenwerks Heidelberg um eine weitere Auszeichnung reicher. Ganze „Drei Sterne“ und den Titel „vegan-freundlichste Mensa 2016“ verlieh die Tierschutzorganisation PETA Deutschland e.V. den Mensen des Studierendenwerks Heidelberg für ihr Engagement rund um die vegane Ernährung.

Über diese Bestnoten freut sich auch die Geschäftsführerin des Studierendenwerks Ulrike Leiblein: „Längst erfüllt die Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Heidelberg bei der studentischen Verpflegung nicht nur ihren gesetzlichen Auftrag, sondern sorgt in modernen Mensen mit einem abwechslungsreichen kulinarischen Angebot – regional, saisonal, vegetarisch und vegan – für eine nachhaltige Mahlzeit im Studienalltag!“ Dies wurde in der Vergangenheit nicht nur bei zahlreichen Aktionen wie dem VeggieDay, der Vegan Taste Week, der Schnippeldisko und der Fairen Woche deutlich. Auch ein Blick auf die Speisepläne sämtlicher Mensen und Cafés des Studierendenwerks in Heidelberg, Heilbronn und Künzelsau beweist, dass VeganerInnen hier nicht zu kurz kommen.

So basiert das Konzept der Hochschulgastronomie auf einem ganzheitlichen Ansatz. Ein ausgewogenes Angebot nicht nur in einer Mensa, sondern in allen Mensen des Studierendenwerks Heidelberg. Täglich wird mindestens ein veganes Hauptgericht, welches von nicht weniger als zwei veganen Beilagen ergänzt wird, angeboten. Passend dazu gibt es in allen Mensen ein veganes Salatbuffet mit veganen Dips und veganen Salatdressings. Auch an der zeughaus-Bar kommen alle VeganerInnen auf ihre Kosten. Denn egal ob Cappuccino, Latte Macchiato oder geeister Latte – sämtliche Kaffeespezialitäten können hier auch mit Sojamilch zubereitet werden. Genauso steht auch bei Grillfesten, Events und sonstigen Veranstaltungen immer eine vegane Alternative zur Auswahl.

Anlässlich von VeggieDays und der Vegan Taste Week besuchte der für seine Vegane Küche bekannte Koch Björn Moschinski das Studierendenwerk Heidelberg bereits mehrfach. Im Rahmen von Schulungen an unterschiedlichen Standorten begeisterte er Köchinnen/Köche und viele weitere Mitarbeiter/innen der Hochschulgastronomie für die vegane Küche und lieferte viele Anregungen für neue Rezepte.

Kontakt

Bianca Fasiello
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 49.000 Studierenden an den Hochschulstandorten Heidelberg, Heilbronn, Künzelsau, Schwäbisch Hall, Mosbach und Bad Mergentheim verantwortlich.



Mehr auf:

<http://www.peta.de/peta-zeichnet-vegan-freundlichste-mensen-deutschlands-2016-aus-heidelberg#.WHjIF32peQ04>

Kontakt

Bianca Fasiello
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 49.000 Studierenden an den Hochschulstandorten Heidelberg, Heilbronn, Künzelsau, Schwäbisch Hall, Mosbach und Bad Mergentheim verantwortlich.