

**Erfolgreiches Projekt „RegioTeller“ in der Mensa Neubrandenburg – Studierendenwerk Greifswald erhält Regionalzeichen „Natürlich aus M-V“ auf der Grünen Woche in Berlin**

Das Studierendenwerk Greifswald blickt auf eine erfolgreiche erste Projektphase seines „RegioTellers“ in der Mensa Neubrandenburg an der Hochschule Neubrandenburg zurück. Mit dem gemeinsamen Projekt, das in Kooperation mit der Hochschule Neubrandenburg und dem Forschungsprojekt RegioVers umgesetzt wird, konnte gezeigt werden, dass regionale und nachhaltige Lebensmittel auch in der Gemeinschaftsverpflegung erfolgreich integriert werden können.

Im Herbst 2025 wurden mit dem „RegioTeller“ einmal wöchentlich verschiedene Gerichte angeboten, die zu einem großen Teil aus Zutaten regionaler Betriebe aus Mecklenburg-Vorpommern bestehen. Ziel des Projekts ist es, regionale Wertschöpfung zu stärken, Herkunft sichtbar zu machen und Studierenden abwechslungsreiche, saisonale Gerichte anzubieten. Der regionale Anteil der eingesetzten Zutaten lag dabei je nach Gericht zwischen etwa 30 und 70 Prozent und wird durch neue Kooperationen mit weiteren Betrieben und angepasste Rezepturen kontinuierlich weiterentwickelt.

Die Gerichte entstanden in enger Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region, darunter der Hof Dudziak aus Neustrelitz sowie die Bio-Gärtnerei Watzkendorf. Durch kurze Lieferwege und eine enge Abstimmung zwischen Küche und Produzierenden gelang es, frische Produkte direkt aus Mecklenburg-Vorpommern auf den Mensateller zu bringen.

Der Erfolg des „RegioTellers“ wurde nun auch offiziell gewürdigt: Im Rahmen der Grünen Woche in Berlin wurde dem Studierendenwerk Greifswald im Januar das Regionalzeichen **„Natürlich aus M-V“** verliehen. Mit dem Qualitätssymbol macht das Land Mecklenburg-Vorpommern gemeinsam mit der Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern das Engagement für regionale Wertschöpfung, Qualität und Transparenz sichtbar.

Das Regionalzeichen „Natürlich aus M-V“ steht für Produkte aus Mecklenburg-Vorpommern, klar definierte Qualitätskriterien und mindestens einen regionalen Wertschöpfungsschritt. Es gibt Gästen in der Mensa Orientierung beim bewussten Genuss und stärkt gleichzeitig regionale Betriebe und Wirtschaftskreisläufe.

Aufgrund der positiven Resonanz wird der „RegioTeller“ in der Mensa Neubrandenburg fortgesetzt. Ab Mitte März startet eine neue Runde mit saisonalen Gerichten für das Frühjahr und den Sommer. Damit setzt das Studierendenwerk Greifswald sein Engagement für nachhaltige Ernährung, kurze Wege und gutes Essen aus Mecklenburg-Vorpommern konsequent fort.