



12.04.2018

## PRESSEMITTEILUNG

### **Gesunde Macke: Krummes Gemüse bekommt 2. Chance an der Universität Hohenheim**

**Gegen Lebensmittelverschwendung: Studentische Untersuchung sieht Marktpotential für  
Zweite-Wahl-Gemüse | Kooperation mit regionalem Bioland Gemüsehof Hörz**

**PRESSEFOTOS unter [www.uni-hohenheim.de](http://www.uni-hohenheim.de)**

**Gemüse, das den gängigen Ansprüchen an Form, Größe und Farbe nicht entspricht, landet in Deutschland meist gar nicht erst im Laden. Eine echte Verschwendung, wenn man bedenkt, wie gesund und lecker das Zweite-Wahl-Gemüse tatsächlich ist. Zumindest an der Universität Hohenheim in Stuttgart soll sich das nun ändern. Denn Studierende haben im Rahmen des Reform-Projekts „Humboldt reloaded“ herausgefunden, dass ihre Kommilitonen biologischem „Krummüse“ aus der Region durchaus eine Chance geben würden, wenn es denn zu fairen Preisen erhältlich wäre. In Kooperation mit dem regionalen Bioland Gemüsehof Hörz in Filderstadt soll im Sommersemester nun ein Vermarktungsexperiment unter dem Titel „Bodenschätze“ auf dem Campus starten.**

Dass man als Studentin oder Student zur Teilnahme an Online-Umfragen für Uni-Projekte aufgerufen wird, gehört zum Uni-Alltag wie das tägliche Menssaessen. Genügend Teilnehmer zu finden ist deshalb im Einzelfall gar nicht so einfach.

Die studentische Umfrage mit dem Titel „Gesunde Macke“ scheint dagegen einen echten Nerv auf dem Hohenheimer Campus getroffen zu haben: Das belegen über 1000 auswertbare Fragebögen, die von Studierenden aus allen Fakultäten gleichermaßen aktiv ausgefüllt wurden.

Dahinter steht ein interdisziplinäres Projekt, das im Wintersemester 2017/2018 im Rahmen von Humboldt reloaded durchgeführt wurde. Mit Humboldt reloaded können sich Bachelor-Studierende der Universität Hohenheim ab dem zweiten Fachsemester in forschungsnahen Projekten wissenschaftliche Methoden kennenlernen und praktisch anwenden.

### **Hohenheimer Studierende sind offen für krummes Gemüse**

In diesem Fall wollten die Studierenden herausfinden, ob ihre Kommilitonen bereit sind Gemüse mit optischen Macken, das gleichwohl gesund ist und lecker schmeckt, zu kaufen – entgegen des

typischen erwarteten Konsumentenverhaltens. Ihre Idee: ein Bestell-Service, der regionales „Krummüse“ aus biologischem Anbau direkt auf den Campus liefert.

Das Ergebnis ist eindeutig: Fast alle Umfrageteilnehmer (93 %), gaben an grundsätzlich krummes Bio-Gemüse kaufen zu wollen. Gut die Hälfte aller Befragten kann sich auf jeden Fall vorstellen, den Bestell-Service im kommenden Semester zu nutzen. 73 % der Befragten gaben dabei an, 3-6 Mal pro Woche zu Hause zu kochen. Knapp die Hälfte davon verwendet 3-4 Mal frisches Gemüse.

„Natürlich ist unsere Befragung nicht repräsentativ und kann das tatsächliche Konsumverhalten nicht 1:1 vorhersagen. Aber sie ist ein Indikator dafür, dass das Interesse und das Bewusstsein für das Thema Lebensmittelverschwendung und gesunde Ernährung unter Studierenden der Universität Hohenheim ausgesprochen stark ausgeprägt ist“, freut sich Projektleiterin Vanessa-Emily Schoch vom Fachgebiet Ökonomik und Management sozialer Dienstleistungen. „Unser Praxispartner, der Bioland Gemüsehof Hörz in Filderstadt, ist von der großen Resonanz auf jeden Fall begeistert.“

### **Vermarktungsprojekt „Bodenschätze“**

Im Rahmen von Humboldt reloaded soll im Sommersemester gemeinsam mit dem Praxispartner Gemüsehof Hörz nun ein Vermarktungsexperiment auf dem Campus starten und weiterhin durch studentische Projekte begleitet werden. Die Planungen für die genaue Umsetzung laufen zwar noch, der Name der Aktion steht jedoch bereits fest: „Bodenschätze“ ist als Favorit aus der Online-Befragung hervorgegangen.

Bekannt gegeben wurden die Umfrageergebnisse am Mittwochabend erstmals bei einer Podiumsdiskussion der Reihe „Green BUG Lectures“ in der Thomas-Müntzer-Scheuer, dem zentralen studentischen Treffpunkt an der Universität Hohenheim, organisiert von den studentischen Gruppen Greening Hohenheim und FRESH.

Diskutiert wurden dabei nicht nur die Ergebnisse des Projekts, sondern auch die allgemeine Frage, warum krummes Gemüse in unserer Gesellschaft keine Chance hat. Bei einer „Schnippeldisko“ konnten sich die Anwesenden im Anschluss selbst ein Bild machen, wie lecker krummes Gemüse schmeckt.

Auf dem Podium vertreten waren Beate Hörz als Vertreterin des Bioland Gemüsehofs Hörz, Dr. Christian Eichert, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau e.V. (AÖL) und Maximilian Schambeck, studentischer Teilnehmer des Projekts „Gesunde Macke“ sowie wechselnde Gäste aus dem Publikum. Moderation: Julia Fülle von Greening Hohenheim.

*Text: Leonhardmair*

---

Kontakt für Medien:

Vanessa-Emily Schoch, Fg. Ökonomik und Management sozialer Dienstleistungen  
T +49 711 459 22123, E [vanessa.schoch@uni-hohenheim.de](mailto:vanessa.schoch@uni-hohenheim.de)

Evelyn Reinmuth, Koordination für trans- und interdisziplinäre Humboldt reloaded Projekte, Fg. Produktionstheorie und Ressourcenökonomik im Agrarbereich

T +49 711 459 23499, E Evelyn\_Reinmuth@uni-hohenheim.de