



09.06.2015

PRESSEMITTEILUNG

Kochen fürs Klima

Nachhaltigkeitstage: Aktion an der Universität Hohenheim

Gemüse-Verköstigung und Diskussion: Freitag, 12.06.2015, ab 12:30 Uhr, Schloss Hohenheim, Innenhof, bei Regen in der Thomas-Müntzer-Scheuer, Emil-Wolff-Straße 20

PRESSEFOTOS unter www.uni-hohenheim.de

Studierende schnippeln mit Gourmet-Köchen und syrischen Flüchtlingen: Gemüse, das wegen Schönheitsfehlern oder Überlagerung nicht verkauft werden kann, landet an der Universität Hohenheim auf dem Teller. Zum kostenlosen Schmaus vor dem Schloss laden studentische Gruppen, Studierende des Masterstudiengangs Bioeconomy und das Team der Speisemeisterei. Mit der Koch-Aktion im Rahmen der Nachhaltigkeitstage Baden-Württemberg wollen die Beteiligten darauf aufmerksam machen, wie sich Ernährung und Lebensstil auf das Klima auswirken. Mit unter den Gästen: Franz Untersteller, Landesminister für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft und Bewohner des Flüchtlingswohnheims in Plieningen. Die Aktion wird unterstützt durch das IQF-Projekt SustainAbility 2.0 an der Universität Hohenheim, das im Frühjahr eine Auszeichnung im Rahmen des campusWELTbewerb 2015 Baden-Württemberg erhalten hat. Krumme Karotten, unförmige Paprika, nicht verkaufte Lagerbestände: Viele Lebensmittel wandern auf den Müll, obwohl sie eigentlich noch gesund und schmackhaft sind. Grund genug für Studierende des Masterstudiengangs Bioeconomy und der Gruppen FRESH, Greening Hohenheim, GlobalCampus Hohenheim und AK Ökologischer Landbau, sich für eine besondere Aktion zu engagieren. Mit Unterstützung von Spitzenköchen aus der Speisemeisterei wollen die Studierenden aussortiertes Gemüse mit kleinen Schönheitsfehlern in einen echten Gaumenschmaus verwandeln. Ebenfalls im Koch-Team: Bewohner des Flüchtlingswohnheims in Plieningen. Alle Uniangehörige und interessierte Bürger sind am Freitag, 12.06.2015 ab 12:30 Uhr eingeladen, sich vom Ergebnis der öffentlichen Koch-Aktion selbst zu überzeugen.

Nachhaltiger Genuss und spannende Begegnungen Neben dem Thema

Lebensmittelverschwendung geht es den Hohenheimer Food-Aktivisten unter anderem auch um die Versöhnung von Genuss und klimaverträglichem Lebensstil. Fleisch fällt in der CO₂-Bilanz durch und landet deshalb an diesem Tag bewusst nicht auf dem Teller. Wer tiefer in die Materie „Lebenszyklusanalyse von Lebensmitteln“ eintauchen möchte, ist bereits um 10:00 Uhr in den Schlosshof eingeladen. Parallel zur Kochaktion findet eine öffentliche Seminar-Stunde des Hohenheimer Studiengangs Bioeconomy statt. Beim Kochen und Essen kommt es schließlich auch zu einer spannenden Begegnung: Die studentische Gruppe GlobalCampus Hohenheim hat Bewohner des Flüchtlingswohnheims in Plieningen eingeladen, an der Koch-Aktion teilzunehmen – als Gäste und als Köche. Auch darüber hinaus bietet das Mahl Gelegenheit für interessante

Gespräche. Mit unter die Esser mischt sich unter anderem auch Franz Untersteller, Landesminister für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft. **Vielfältige Unterstützung** Das Gemüse wird zur Verfügung gestellt von ecofit Biofruchtimport GmbH Stuttgart. Das Studierendenwerk Tübingen-Hohenheim stellt Tische und Kochutensilien bereit. Bei der Zubereitung hilft das Küchenteam der Speisemeisterei. Finanziell unterstützt wird die Aktion sowie eine zugehörige Lehreinheit im Studiengang Bioeconomy durch das IQF-Projekt SustainAbility 2.0 an der Universität Hohenheim. Das IQF-Projekt hat dafür im Frühjahr eine Auszeichnung im Rahmen des campusWELTbewerb 2015 Baden-Württemberg in Höhe von 5.000 € erhalten. Das Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst und das Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft fördert mit dieser Ausschreibung Hochschul-Projekte zum Thema globale nachhaltige Entwicklung. **Hintergrund Nachhaltigkeitstage Baden-Württemberg** Am 12. und 13. Juni 2015 finden in ganz Baden-Württemberg zahlreiche Aktionen zum Thema „Nachhaltigkeit“ statt. Die diesjährigen Aktionsschwerpunkte liegen auf den Themen Garten, Ernährung, Bauen, Sport und Lesen. Je nach Aktion und Veranstaltung erhalten Besucher unter anderem Samentütchen oder ein „Kochbüchle“ mit klimafreundlichen Rezepten und Tipps für die sogenannte Resteküche. Aufgerufen zu der Mitmach-Aktion „Zeichen setzeN“ hat die Landesregierung. Die Nachhaltigkeitstage sind gleichzeitig Teil der Europäischen Themenwoche „Nachhaltigkeit“.

Text: Leonhardmair

Kontakt für Medien:

Dr. Martin Kreeb, Universität Hohenheim, Fg. Umweltmanagement, Tel.: 0711 459-23445, E-Mail: kreeb@uni-hohenheim.de