



16.03.2026

PRESSEMITTEILUNG

Stromfrei & fair gehandelt: Snack-Angebot der Uni Hohenheim erhält Auszeichnung

Fair-o-Maten bieten Schokoriegel, Nussriegel, Schokoladentafeln oder Kekse. Sie sind vor allem in der Klausurphase beliebt – und wurden jetzt auch noch prämiert

PRESSEFOTOS unter www.uni-hohenheim.de

Die Snackautomaten mit fairen Produkten sind zurück auf dem Campus der Universität Hohenheim in Stuttgart – und wurde jetzt von der Evangelischen Studierendengemeinde Deutschland (ESG) als Vorzeigeprojekt in Sachen Nachhaltigkeit mit dem „Grünen Hahn“ ausgezeichnet. Eigentlich hatten Studierende das faire Angebot auf dem Campus bereits vor über zehn Jahren initiiert, 2025 mussten die Fair-o-Maten jedoch für eine technische Umrüstung überholt werden. Das gemeinsame Projekt von der Ökumenischen Hochschulgemeinde (ÖHG) und dem Arbeitskreis Nachhaltigkeit (AKN) versorgt Studierende jetzt wieder rund um die Uhr mit fair gehandelten Snacks. Und das ist noch lang nicht alles.

Der Grund, warum die Fair-o-Maten zwischenzeitlich verschwunden waren: Steigende Kakaopreise. Deshalb mussten auch die Produkt-Preise in den Fair-o-Maten angepasst werden. Und das zog wieder größere Münzschlitze und Anpassungen an der Mechanik nach sich.

Das Angebot ist vor allem bei Studierenden beliebt, die in den Bibliotheken lernen. Insbesondere in der Klausurenphase ist die Nachfrage nach günstigen Snacks hoch. In der Regel zweimal pro Semester müssen die Automaten befüllt werden.

Julia Mittermeier, Mitglied des Arbeitskreises Nachhaltigkeit, beschreibt, dass das Angebot zwar gut ankommt, es aber definitiv Potenzial nach oben gibt: „Vielen ist möglicherweise nicht bewusst, dass die Produkte im Fair-o-Maten fair gehandelt sind und durch den Kauf die Bauern hinter den Produkten unterstützt werden.“

Auszeichnung mit dem „Grünen Hahn“

Faire Angebote haben auf dem Hohenheimer Campus Tradition. Die beiden Fair-O-Maten sind schon seit 2014 fester Bestandteil der Versorgung Studierender. Dieses Engagement ist nun seit diesem Jahr preisgekrönt: Die Ökumenische Hochschulgemeinde Hohenheim ist ausgezeichnet mit dem „Grünen Hahn“.

„Nachhaltigkeit ist für viele Studierendengemeinden ein wichtiges Anliegen. Aber die enge Kooperation von unterschiedlichen Playern wie bei uns in Hohenheim ist einzigartig“, erklärt Andrea Aippersbach, evangelische Studentenfarrerin der Ökumenischen Hochschulgemeinde. „Als sichtbares Zeichen hat uns unser Dachverband einen handgehäkelten „Grünen Hahn“ übergeben.“

Fairer Campus mit Fair-Bike und konkurrenzlos günstigem Fair-Kaffee

Die Fair-o-Maten sind nicht das einzige Faire Angebot auf dem Campus. Jeden Mittwoch zwischen 11:30 und 13:00 bietet die ÖHG fair gehandelte GEPA-Produkte mit dem „Fair-Bike“ vor der Mensa der Uni Hohenheim zum Verkauf an. Dabei fungiert ein umgebautes Lastenfahrrad gleichzeitig als Transportmittel und Verkaufsstand.

„Unter den freiwilligen Helfern am Stand sind auch sehr viele internationale Studierende“, berichtet Pfarrerin Aippersbach. „Viele haben Freude daran, Produkte zu verkaufen, die aus ihren Heimatländern stammen.“

Am beliebtesten ist jedoch der fair gehandelte Kaffee in der Cafete der Thomas-Münzer-Scheuer, dem selbstverwalteten Zentrum studentischen Lebens auf dem Campus. Ein Grund dafür: die Tasse Kaffee ist tatsächlich günstiger als in der nebenan gelegenen Mensa.

Möglich ist das, weil die Mitarbeit auf ehrenamtlicher Basis erfolgt und keine Raummiete anfällt. Entsprechend hoch ist die Nachfrage: 1,5 Kilo Kaffeepulver am Tag werden hier ausgeschenkt, das sind etwa 25 Liter Kaffee täglich.

Faire Schokolade als didaktischer Anreiz

Inzwischen belohnt auch der erste Hohenheimer Professor seine Studierende mit fairer Schokolade: Wer in den Vorlesungen von Ernährungswissenschaftler Prof. Dr. Dr. Sascha Venturelli eine richtige Antwort weiß, erhält im Gegenzug faire Süßigkeiten.

Auch das geht zurück auf Julia Mittermeiers Initiative: als sie selbst eine von Venturellis Vorlesungen besuchte, fiel ihr auf, dass er u.a. Schokolade als Belohnung verteilte, und zwar konventionelle.

Um den Dozenten zum Umstieg zu überzeugen, ging Mittermeier all in: „Nach einer Vorlesung überraschte ich Herrn Venturelli mit einer kurzen Präsentation auf meinem Tablet – inklusive Berechnungen, wie viel er spart, wenn er die Mini-Schokoladen von GEPA anstatt Kinderriegel kauft. Außerdem bot ich ihm an, diese Schokolade zu besorgen, wann immer sie ihm aus geht.“

Seitdem verteilt der Professor regelmäßig GEPA-Mini-Schokoladen, darunter Vollmilch sowie die vegane Sorte Zartbitter-Orange. Denn „gerade in den Ernährungswissenschaften gibt es viele Studierende, die sich vegan ernähren“, begründet Studentin Mittermeier.

„Schokolade kann Glückshormone triggern – das motiviert“

Seine Schoko-Didaktik begründet Prof. Dr. Dr. Venturelli sogar fachlich: „Ich habe gemerkt, dass

es sehr gut ankommt, wenn meine Studierenden eine süße Belohnung für aktive Mitarbeit bekommen. So entsteht eine interaktive Vorlesung statt Frontalunterricht und die Inhalte aus der Vorlesung werden besser verinnerlicht.“

Sein Fazit: Der Nutzen der Schokolade überwiege in diesem Fall ganz klar die möglichen Risiken. „Die Dosis macht das Gift. Schokolade ist nicht gesund, aber in kleinen Mengen auch nicht schlecht. Hochwertige Schokolade kann sogar kurzzeitig den Blutdruck senken und dazu führen, dass Glückshormone ausgeschüttet werden bzw. unser Belohnungszentrum aktiviert wird. Das motiviert und steigert die Mitarbeit.“

Er hat aber nicht nur Schokolade im Angebot: „Auch Müsliriegel sowie Äpfel oder Mandarinen verteile ich gerne. Die kleinen Schokotafeln von GEPA sind aber die Standardbelohnung“. Daneben verteile er jedoch auch weiterhin konventionelle Schokolade, wie Kinderriegel oder Duplo. „Die Studierenden können sich dann aussuchen, was sie lieber möchten – die Geschmäcker sind sehr unterschiedlich und es soll für alle etwas dabei sein“.

HINTERGRUND: Warum fairer Handel bei Schokolade wichtig ist

Julia Mittermeier erklärt, dass in der Kakaoproduktion großer Marken häufig problematische Arbeitsbedingungen herrschen. Anders bei einer fairen Produktion: „GEPA arbeitet mit langfristigen Handelsbeziehungen und zahlt den Produzent:innen deutlich über dem Weltmarktpreis, zusätzlich werden Fair-Trade-Prämien bezahlt. Die stabilen Handelsbedingungen ermöglichen es den Produzent:innen, nicht nur die Lebenshaltungskosten zu decken, sondern auch in die Bildung ihrer Kinder, Infrastruktur und ökologische Landwirtschaft zu investieren“.

Gute Zusammenarbeit für einen guten Zweck

Die beiden Fair-o-Maten – einer in der Zentralbibliothek, ein weiterer in der Bereichsbibliothek im Schloss Hohenheim – wurden von der ökumenischen Hochschulgemeinde (ÖHG) finanziert und betrieben und werden vom Arbeitskreis Nachhaltigkeit (AKN) befüllt. Dieser kümmert sich neben regelmäßigem Nachschub um die Pflege und Instandhaltung der Automaten. Für den Einkauf und die Nachbestellung der fairen Produkte ist der Verein „Fihavanana e.V.“ zuständig. Alle Einnahmen werden vollständig zur Wiederbeschaffung neuer Produkte verwendet. Die Münzen aus dem Automaten werden gesammelt an die ÖHG übergeben, die dann die Bestellung mit Fihavanana koordiniert. Bei jeder Bestellung wird der entsprechende Betrag direkt aus den Einnahmen entnommen. Eventuelle Überschüsse fließen in ein soziales Projekt im globalen Süden.

Text: Billmaier / Klebs

Kontakt für Medien:

Andrea Aippersbach, Ökumenischen Hochschulgemeinde
+49 (0) 175 3731726, andrea.aippersbach@oehg.de

Julia Mittermeier, Arbeitskreis Nachhaltigkeit,
julia.mittermeier@uni-hohenheim.de

Prof. Dr. Dr. Sascha Venturelli, Fg. Biochemie der Ernährung,

+49 (0)711 459 24195, sascha.venturelli@uni-hohenheim.de