



Nachhaltigkeitstage 2016  
auf dem Campus der Uni Hohenheim

am 03. Juni 2016

# Bericht

Dieser Bericht dient als Dokumentation des Nachhaltigkeitstags an der Universität Hohenheim am 03. Juni 2016. Mit den angehängten Material- und Planungslisten kann auch er als Leitfaden für zukünftige Nachhaltigkeitstage und als Anregung für interessierte Universitäten und Hochschulen genutzt werden.

Kontakt:

Prof. Dr. Martin Kreeb

[martin.kreeb@uni-hohenheim.de](mailto:martin.kreeb@uni-hohenheim.de)

Ursula Brendle

[ursula.brendle@uni-hohenheim.de](mailto:ursula.brendle@uni-hohenheim.de)

[sustainability.uni-hohenheim.de](http://sustainability.uni-hohenheim.de)

Universität Hohenheim

Fachgebiet für Nachhaltigkeitsmanagement

Schloss Osthof-Ost 570 G

Schwerzstraße 42

70599 Stuttgart

# Inhalt

Danksagung	4
Bericht	5
Liste der Unterstützer	6
Maßnahmendokumentation mit zeitlicher Eingliederung	7
Bedarfsliste Utensilien	9
Presseberichte	10
Fotos der Veranstaltung	12

# Danksagung

Das Organisationsteam bedankt sich herzlich bei allen Mitwirkenden die diesen Tag möglich und zu so einem Erfolg gemacht haben.

Namentlich:

Herrn Prof. Dr. Martin Kreeb für die Unterstützung unter anderem durch das Drittmittelprojekt „SustainAbility 2.0“.

Prof. Dr. Rüdiger Hahn und den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Fachgebiets für Nachhaltigkeitsmanagement.

Dem Küchenteam der Speisemeisterei vertreten durch Markus Eberhardinger und Frank Oehler für die Unterstützung während der Vorbereitungen und die Organisation des Küchenzeltes.

Dem Studierendenwerk Tübingen-Hohenheim sowie dem Geschäftsführer der Mensa Hohenheim Bernd Dubrau für die großzügige und unkomplizierte Unterstützung.

Francesco Armillotta für die großzügige Spende von Obst- und Gemüse.

Der Klasse „VABO-2“ der Steinbeisschule Stuttgart Feuerbach sowie der engagierten Lehrerin Frau Jablonski und ihren Kollegen für die Mithilfe und Unterstützung.

Den Mitgliedern der studentischen Gruppen FRESH e.V., GlobalCampus und Greening für die engagierte Mithilfe bei Vor- und Nachbereitung sowie Durchführung der Veranstaltung.

Der Brauerei Härle GmbH für die großzügige Spende der Bio-Limonade „Seezüngle“.

Der Natterer Bioland Jungpflanzenaufzucht GmbH für die Spende der Basilikumsetzlinge.

Dem AStA der Uni Hohenheim für die Spende der zwei Pavillons.

# Bericht

Anlässlich der europäischen „Nachhaltigkeitswoche“ sowie der „Nachhaltigkeitstage Baden-Württemberg“ fand an der Universität Hohenheim am 03.06.2016 bereits zum zweiten Mal die Veranstaltung „Kochen fürs Klima mit Rezepten für Nachhaltigkeit“ statt.

Unter der Leitung der renommierten Sterneköche Frank Oehler und Markus Eberhardinger des Restaurants Speisemeisterei kochten Studierende zusammen mit Schülern der Willkommensklasse für Flüchtlinge der Steinbeisschule Stuttgart-Feuerbach (Klasse VABO 2) ein kostenloses Mahl auf dem Campus der Uni Hohenheim. Das besondere an den verwendeten Lebensmitteln war, dass sie aufgrund optischer Makel nicht mehr für den regulären Verkauf geeignet waren und eigentlich im Abfall gelandet wären. Das verwendete Obst und Gemüse stammte komplett aus ökologischer Landwirtschaft und trug entsprechende Bio- bzw. FairTrade Siegel.

Mithilfe der Beteiligten konnte gezeigt werden, dass vielen Lebensmitteln, welche normalerweise im Müll landen noch eine zweite Chance gegeben werden kann. Mit den richtigen Rezepten und den richtigen Verarbeitungsmethoden ist sogar ein Geschmack auf Sterneküchenniveau möglich. Als Hauptgang gab es Couscous mit angebratenem Gemüse sowie verschiedene kalte Beilagensalate aus Rettich, roter Bete und Blattsalat. Als Nachtisch wurde ein frisches Joghurtgetränk mit Birnen-Aprikosenmousse und Minze gereicht. Auf Fleisch wurde aus ökologischen Gesichtspunkten absichtlich verzichtet. Insgesamt wurden über 500 Portionen ausgegeben und der Tag somit zu einem großen Erfolg.

Aus dem nicht für den Nachtisch verwendeten Obst wurde vor Ort Marmelade eingekocht und in Gläser gefüllt. Diese konnten die Besucher der Veranstaltung kostenlos mitnehmen und als Andenken an den Tag behalten.

Die Aktion macht den abstrakten Begriff der Nachhaltigkeit erlebbar. Dass an einem normalen Handelstag auf dem Großmarkt in Stuttgart Bio- und Fairtrade zertifizierte Lebensmittel für 500 Mahlzeiten in der Abfalltonne landen ist bezeichnend für das große Problem der Lebensmittelverschwendung. Nicht jedem Gast der Veranstaltung war vor der Aktion das Ausmaß dieser Verschwendung bewusst. Ein Erfolg der Veranstaltung war, dass Leute außerhalb der bereits über das Thema informierten Personenkreise erreicht werden konnten. Durch die Unterstützung der beiden Sterneköche machte die Veranstaltungsankündigung schnell die Runde auf dem Campus und den angrenzenden Ortschaften. Ein kostenloses Essen, zubereitet vom Team des besten Restaurants der Region lassen sich nur wenige entgehen. Auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Universitätsverwaltung nahmen gerne an der Veranstaltung teil. Dies stellt eine Besonderheit dar, da bei studentisch organisierten Veranstaltungen sonst die Zielgruppe meist ebenfalls aus Studierenden besteht.

Auch kamen viele Personen im Rahmen der Veranstaltung zum ersten Mal in direkten Kontakt mit geflüchteten Jugendlichen. Das zubereitete Essen und die gemütliche Veranstaltungsatmosphäre boten einen leichten und ungezwungenen Gesprächseinstieg. Beim gemeinsamen Kochen entstand auch ein Austausch innerhalb des Küchenteams, bestehend aus Flüchtlingen und Studierenden der Universität. Während des Tages wurde somit nicht nur die ökologische, sondern auch die soziale Dimension von Nachhaltigkeit thematisiert.

## Liste der Unterstützer

Name	Was?	Kontakt
IQF-Projekt SustainAbility 2.0 (Drittmittelprojekt Fg. Nachhaltigkeitsmanagement)	Unterstützung durch Personalstunden Festangestellte und Hilfskräfte (in Vorbereitung und Ausführung)	Prof. Dr. Martin Kreeb, <a href="mailto:martin.kreeb@uni-hohenheim.de">martin.kreeb@uni-hohenheim.de</a> Ursula Brendle <a href="mailto:Ursula.brendle@uni-hohenheim.de">Ursula.brendle@uni-hohenheim.de</a> <a href="mailto:emas.uni-hohenheim.de">emas.uni-hohenheim.de</a> Marcel Bubeck <a href="mailto:m.bubeck@uni-hohenheim.de">m.bubeck@uni-hohenheim.de</a>
ASTa Hohenheim	Spenden für Pavillonkauf	<a href="mailto:asta@uni-hohenheim.de">asta@uni-hohenheim.de</a> Kirchnerstr. 5, 70593 Stuttgart
Natterer Bioland Jungpflanzenaufzucht GmbH	300 Basilikum Setzlinge	<a href="mailto:info(at)natterer-bioland.de">info(at)natterer-bioland.de</a> Leinfelder Str. 41 D-71665 Vaihingen/Enz
Studierendenwerk Tübingen Hohenheim /Mensa Bedienstete	Kochutensilien, Besteck, Gläser, Kühlwagen, Transport. Reinigung und Spülen von gebrauchtem Besteck und Kochutensilien.	<a href="mailto:bernd.dubrau@sw-tuebingen-hohenheim.de">bernd.dubrau@sw-tuebingen-hohenheim.de</a> Studierendenwerk Tübingen-Hohenheim Anstalt des öffentlichen Rechts Kirchnerstraße 5 70599 Stuttgart – Hohenheim
Brauerei Härle	Seezüngle Limonade	<a href="mailto:info@haerle.de">info@haerle.de</a> Am Hopfengarten 5, 88299 Leutkirch im Allgäu
Hochschulgruppe Fresh	Mitarbeit/Hilfe	<a href="mailto:fresh.hohenheim@yahoo.de">fresh.hohenheim@yahoo.de</a>
Hochschulgruppe Greening	Mitarbeit/Hilfe	<a href="mailto:greening@uni-hohenheim.de">greening@uni-hohenheim.de</a>
Ökumenische Hochschulgemeinde (ÖHG)	Fairtrade Verkaufsstand	Tel.: 0711 - 45 97 151 E-Mail: <a href="mailto:fuchs-b(at)oehg.de">fuchs-b(at)oehg.de</a> Paracelsusstraße 97, 1.Stock 70599 Stuttgart-Hohenheim
GlobalCampus	Mitarbeit/Hilfe	<a href="mailto:globalcampushohenheim@gmail.com">globalcampushohenheim@gmail.com</a>
Speisemeisterei	Leitung Küchenzelt, Koordination Helfer	<a href="mailto:eberhardinger@speisemeisterei.de">eberhardinger@speisemeisterei.de</a> Speisemeisterei GmbH Schloss Hohenheim 70599 Stuttgart
TMS Cafete	Mitarbeit/Hilfe, Zubereitung von Kaffee, Tee, Kakao (z. Selbstkostenpreis)	Sophia Bothe <a href="mailto:sophia.bothe92@web.de">sophia.bothe92@web.de</a> 0157 80618201
VABO-Klasse	Mitarbeit/Hilfe	Herbert Bläsi Steinbeisschule Steinbeisstraße 5 70191 Stuttgart  Fon: 0711 / 25563-0 Email: <a href="mailto:herbert.Blaesi@Stuttgart.de">herbert.Blaesi@Stuttgart.de</a>
Francesco Armillotta Geschf. "Cantuccio Feinkost - Obst und Gemüse" Stuttgart	Spende Obst- und Gemüse. Abholung Großmarkt und Transport nach Hohenheim.	Firma Cantuccio Kirchheimerstr.50 70619 Stuttgart

## Maßnahmendokumentation mit zeitlicher Eingliederung

Monat 2016	Maßnahme	Verantwortlichkeitsbereich
März	Abgabe des Beschaffungsantrags an die AT zur Aufschaltung des Stroms bzw. Wasser im Schloss-Innenhof	Holzinger (AT), Marcel
März	Kontaktaufnahme zu Hr. Lenkl (AFB) zur Reservierung der Außenfläche im Schloss Innenhof	Lenkl (AFB), Marcel
März	Kontaktaufnahme zu Fr. Wuhrer zur Reservierung des Schlossfoyers im EG für den Fall von schlechtem Wetter am Nachhaltigkeitstag	Wuhrer (AFB), Marcel
März	Kontaktaufnahme zu Hr. Hosseinzadeh Folgende Bedingungen sind zu erfüllen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gekocht werden dürfen nur Gemüse, Teigwaren o.ä. Kein Frischei, Mayonnaise etc.</li> <li>• Spuckschutz und Vorrichtung für das Händewaschen muss vorhanden sein</li> <li>• Offenes Feuer (Grillen), sowie kochen mit Gas ist untersagt. Nur Elektrogeräte sind erlaubt</li> <li>• Feuerlöscher müssen vorhanden sein</li> <li>• Das große Kochzelt „sollte“ im Boden verankert sein</li> <li>• Das Kochzelt sollte mit einem abwischbaren Boden (Plane) ausgelegt werden</li> </ul>	Hosseinzadeh (Arbeitssicherheit)
März	Kontaktaufnahme zu Brot für die Welt, um die Ausstellung „Ecological Footprint“ auszuleihen.	Frau Bökle bzw. Frau Scheible Tel: 0711 2159-759 Karlsruher Str. 11 70771 Leinfelden-Echterdingen, Marcel
April	Treffen mit Markus Eberhardinger (Speisemeisterei), um über den Nachhaltigkeitstag zu diskutieren.	Markus, Niklas, Marcel
April	Kontaktaufnahme zu Klaus Meissner (Agrartechnik) zur Ausleihung des Solarkochers	Meissner, Marcel
Mai	Kontaktaufnahme zur Pressestelle Verfassen eines Infoartikels im HOnK Verfassen einer Pressemitteilung	Leonhardmeier, Marcel

Monat 2016	Maßnahme	Verantwortlich
Mai	Kontaktaufnahme zu Hr. Härle wg. Seezüngle Sponsoring	Markus (Speis)
Ende Mai	Gestaltung + Drucken Flyer/ Plakate/ Promotion allgemein Treffen mit Hrn. Dubrau (Mensa)	Marcel, Niklas
Juni	Beschaffung von Obst und Gemüse mit Francesco Armilotta (Feinkost Cantuccio)	Markus (Speis)
Mai	Natterer Bestellung Basilikumpflänzchen Muffin-Formen (Ursel)	Niklas
Mai	Freundeskreis Flüchtlinge 70599 Heidi Hübinger	Niklas
Mai	AStA Zelt + Pavillons	Niklas
Mai	Kommunikation m. anderen HSGen (Greening, AKÖ, ÖHG, GlobalCampus)	Marcel, Niklas
Mai-Jun	Gläser Sammlung	Alle
Juni	Einkauf Selgros, Erdi Biomarkt  Joghurt (3,5%) 15 kg Joghurt (10%) 15 kg Couscous 15 kg Gelierzucker (2:1) 10 kg Zucker 7 kg Salz 2 kg Balsamico Essig 1 l Olivenöl 10 l O-Saft 5 l Petersilie, Koriander, Minze (als Topfpflanze und im Bündel)  Nachkauf während Veranstaltung: Joghurt (3,5%) 10 kg Couscous 5 kg	Marcel, Niklas



## Bedarfsliste Utensilien

Utensil	Menge
Teller	300 (2 Tellerwägen á 150 Teller)
Besteck	300 (von jedem Gabel, Messer, Löffel)
Kühltheke	1 (groß)
Warmtheke	1 (klein)
Gastro Normbehälter (1/1)	15 Stück
Bottich (für das geschnittene Gemüse)	2
Kratzer (für Marmelade)	1
Schöpflöffel	5
Stabmixer (groß)	1
Kühlwagen (Automobil)	1
Mobiles Spülbecken	1
Schneidebretter	10
Schürzen	15
Hockerkocher	1
Wok-Induktionsplatten	2
Woks	2
Topf (groß)	5
Biertischgarnituren	10



Nach gemeinsamen Obst- und Gemüse-Schnitten kann man sich gut unterhalten und kennenlernen.

Photo: Christoph, Thoma Food

## Auf den Teller statt in den Müll

Aktion Nachhaltig schlemmen in Hohenheim produzieren Studenten, Flüchtlinge und ein Spitzenkoch Couscous. Von Inge Jacobs

Amis, Rohrkohle, Senneid, eine Melone, eine Banane, in kleiner Stücke. Die bringen Sie am bei dem Hohenheim. Der 22-jährige Flüchtling aus Österreich hat seine Schnittkammer aus der Küche der Hohenheimer Unterstufe gebracht. Die Obst- und Gemüse-Schnitten stehen, die seit an seit mit Hohenheimer Studenten, die sich vor der Thomas-Müller-Schule an der Hohenheimer Nachhaltigkeitsstar befragen.

Zwischenmahlzeit & Spitzenschnitt Markus Eberhardinger, der mit Frank Dohler als der Spitzenschnitt die Aktion unterstützt. Eberhardinger schneidet sich selbst Obst und Gemüse herbei, dass er in der Küche wegen kleiner Schnittkammer oder Überlegung nicht schneiden kann. „Das können wir alles mit guten Gewissen verschlucken“, sagt Eberhardinger – „das wird zu

schon für den Müll.“ Tausende Paprika, Tomaten, Tomaten, Knoblauch lauten fests geschritten und mit Salz und der Gewürzmischung Basilikum mariniert in Pfannen, die Flüchtlinge und Studierende schwärzen – und anschließend in einem Hohenheimer Müll. Das klappt. Das klappt. Das klappt. Jede Menge Leute an, zumal die Aktion mit einem kostenlosen Bereich verbunden ist.

Initiiert wurde die Aktion, die zum zweiten Mal stattfand, von der Fachgruppe für Nachhaltigkeitsmanagement und

studentischen Gruppen. „Der Idee war, den Campus und die Flüchtlinge zusammenzubringen und ein gegenseitiges Kennenlernen zu ermöglichen“, sagt Niklas Eberhardinger, der Hohenheimer Student und in den Hohenheimer Gebäuden gemeinsam mit Dohler von Global Campus und Marcel Huber von Greening, die die Flüchtlinge

und Studierende kennen sich schon. Man kocht gemeinsam dabei. „Und wir machen Schnitzarbeiten mit den Geflüchteten“, sagt Peter Martin von Global Campus, der Wirtschaftswissenschaften studiert. „Wir helfen, dass sich unsere Beziehungen entwickeln.“ Eberhardinger, der die Flüchtlinge zur Party in die TMS mit, so dass man findet das, was man will.

„Unser Hauptthema ist Flüchtlinge“, sagt Eberhardinger, der geht ins über auch um Lebensmittelschwund. Wir wollen zeigen, dass man mit Essen was aus dem Müll machen, was was Leckeres machen kann.“

Die Idee, die haben sie erreicht. An der Hohenheimer bilden sich lange Schlange. Als Eberhardinger noch einen

Leute. Die Gesetze für das indische Agart-Gericht hat Anna Müller, der Dohler Nudeln geschnitten, ein chinesisches Gericht, das Hohenheimer wissen, und das Hohenheimer haben mit einem Hohenheimer Hohenheimer und Hohenheimer. Ein Satz Hohenheimer das Gericht – klappt.

**„Wir wollen den Campus und die Flüchtlinge zusammenbringen.“**

Niklas Eberhardinger, Student von Hohenheimer der Aktion

Stuttgarter Zeitung vom 04.06.2016

Online unter: <http://www.stuttgarter-zeitung.de/inhalt.nachhaltig-schlemmen-an-der-unihohenheim-auf-den-teller-statt-in-den-muell.c7cbc5f8-c9b4-4508-aae6-6fa725265fe6.html>

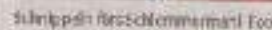
#### Hohenheimer Spitzenkoch, Studierende und Flüchtlinge laden zum Couscous-Essen

**STUTTGART.** Am 8. März werden mehrere Millionen und Billionen in kleine Stücke. Das teuerste Stück bei den Börsen steht auf der Liste der 30-jährige Flüchtling aus Deutschland hat seine Schulden aus dem Anleihenmarkt von 1990 um 100 Prozent auf 1,5 Milliarden Dollar erhöht. Die Börsen sind in den vergangenen Tagen mit dem Anstieg der Aktienpreise für die deutsche Wirtschaft und die deutsche Regierung. Die Börsen sind in den vergangenen Tagen mit dem Anstieg der Aktienpreise für die deutsche Wirtschaft und die deutsche Regierung.

[illegible][illegible]

Talheim wurde die Aktion, die zum zweiten Mal stattfand, eine Fachgruppe des Kreisjugendringes veranstaltet. In ihm sind 14 Gruppen. Die Idee war, den Chorgesang, die Flöten und zusammengebrachten mit einander singenden Kreisläufen zu ergänzen, sagt Hilke Effenberger, der Bank amti-ständig und die, die letzten geht. - Genauer mit dem Jung von Sozialismus und Arbeit. (Bericht von ...)

Überraschung: Viele Flüchtlinge sind Studierendekinder, die kommen, sich bilden. Man beobachtet ein hohes Bildungsniveau, was einen hohen Stellenwert der Bildung in der Heimat zeigt. Die Flüchtlinge sind sehr motiviert, zu lernen, sagt Peter Martin von Gleich. Campus der Wirtschaftsuniversität Wien. Die Flüchtlinge sind sehr motiviert, zu lernen, sagt Peter Martin von Gleich. Campus der Wirtschaftsuniversität Wien.

[illegible]

11



## Fotos der Veranstaltung















Druck: Druckerei Universität Hohenheim

Bericht: Niklas Effenberger  
[niklas.effenberger@uni-hohenheim.de](mailto:niklas.effenberger@uni-hohenheim.de)