
WHAT'S THIS ALL ABOUT?

Together with a refugee school class and inhabitants of the local refugee residence we will cook a sustainable meal. To ensure quality and taste the chefs of the Michelin-Star-awarded restaurant ‚Speisemeisterei‘ will supervise the cooking process. The food comes from the Stuttgart's central market and is unsellable due to small optical damages. This doesn't affect its taste - come see yourself ;)!

WHO WE ARE

This event is supported by the Chair of Sustainability Management, the Refugees Welcome Dept. 70599, the university's green groups with the student council, the oecumenic student group, the student cafeteria and the restaurant Speisemeisterei. Dishes and cutlery are provided by the Mensa Hohenheim. The Basil and Rucola plants are donated by Natterer Bioland - feel free to take them home for your own balcony or garden.

SO WHAT?...

If you are interested in getting involved in actions like this on or off campus you can find a list of involved groups on the back of this paper. In the other infomaterial lying around you can find hints regarding your shopping habits or else. You can find tasty sustainable recipes in the cookbook.

UM WAS GEHT ES HIER?

Zusammen mit der Vorbereitungs-klasse für Flüchtlinge der Steinbeisschule und Bewohnern des Flüchtlingswohnheims an der Garbe kochen wir mit Eurer Hilfe unter fachkundiger Anleitung von Frank Oehler samt Küchenteam der Speisemeisterei ein nachhaltiges Mittagessen. Nachhaltig deswegen, da die verwendeten Zutaten aus Überbeständen des Großmarkts in Stuttgart stammen und aufgrund optischer Makel nicht mehr verkaufsfähig sind. Das Essen wäre normalerweise im Müll gelandet, schmeckt aber dennoch ausgezeichnet - probier selbst ;)!

WER SIND WIR?

Beteiligt sind das Fachgebiet für Nachhaltigkeitsmanagement, der Freundeskreis Flüchtlinge 70599, die grünen Gruppen der Uni sowie der AStA, die ÖHG, die studentische Cafete und natürlich die Speisemeisterei. Teller und Kochutensilien werden freundlicherweise vom Studierendenwerk bzw. der Mensa zur Verfügung gestellt. Die Basilikum und Rucolapflänzchen sind kostenlos und können gerne für den heimischen Balkon oder Garten mitgenommen werden. Sie wurden von der Bioland Jungpflanzenaufzucht Natterer gespendet.

UND NUN?

Wenn Dir diese Aktion Lust auf mehr macht und Du dich selbst einmal ehrenamtlich innerhalb oder außerhalb der Uni engagieren möchtest, bist Du dazu herzlich eingeladen. Die notwendigen Kontaktadressen findest Du anbei. Wenn nicht gibt es in den weiteren ausgelegten Infomaterialien alltagstaugliche Tipps und leckere Rezepte.

Nachhaltigkeitstag Sustainability Day

18/05/2017



Unser Rezept: Studierende, Geflüchtete,
Sternköche und ein engagierter
Gemüsehändler

*Our recipe: Students, refugees, star-
awarded chefs and a caring greengrocer*



Beteiligte studentische Gruppen *Participating Student groups*



Grüne Liste
facebook.com/GruneListeUniHohenheim



Fresh e.V.
fresh.hohenheim@yahoo.de
fresh.uni-hohenheim.de



Global Campus
globalcampushohenheim@gmail.com
facebook.com/GlobalCampusHohenheim



Greening
greening@uni-hohenheim.de
greening.uni-hohenheim.de



Ökumenische Hochschulgemeinde
fuchs-b@oehg.de
oehg.de



Arbeitskreis Ökologischer Landbau
akoe@uni-hohenheim.de
akoe.uni-hohenheim.de



TMS Cafete

Unterstützer *Partners*

FK70599 .

Freundeskreis Flüchtlinge 70599
freundeskreis70599.de
mail@freundeskreis70599.de



Fg. für Nachhaltigkeitsmanagement
sustainability.uni-hohenheim.de
ursula.brendle@uni-hohenheim.de



Speisemeisterei
speisemeisterei.de
info@speisemeisterei.de

Francesco Armillotta
Gemüse & Obst Feinkost
Cantuccio Sillenbuch

Francesco Armillotta
cantuccio.eu



Studierendenwerk Tübingen-
Hohenheim
my-stuwe.de
info@sw-tuebingen-hohenheim.de



Natterer Bioland
Jungpflanzenaufzucht
natterer-bioland.de
info@natterer-bioland.de



Steinbeisschule
steinbeisschule-stuttgart.de
steinbeisschule@stb-s.de