



02.06.2016

PRESSEMITTEILUNG

ORTSWECHSEL: wegen Regenprognose Nachhaltig Schlemmen in Thomas Müntzer-Scheuer

Freitag, 03.06.2016, ab 11:00 Uhr: Gemüse-Verköstigung und Diskussion: Thomas Müntzer-Scheuer der Universität, Emil-Wolff-Str. 20, 70599 Stuttgart

PRESSEFOTOS unter www.uni-hohenheim.de

Was ursprünglich als Freiluft-Aktion geplant war, findet nun in der Thomas Müntzer-Scheuer statt: Studierende, Gourmet-Köche und Flüchtlinge bringen in einer Gemeinschaftsaktion Gemüse auf den Teller, das wegen Schönheitsfehlern oder Überlagerung nicht verkauft werden kann. Zum kostenlosen Schmaus an der Universität Hohenheim laden das Fachgebiet für Nachhaltigkeitsmanagement, studentische Gruppen und das Team der Speisemeisterei. Mit der Koch-Aktion im Rahmen der Nachhaltigkeitstage Baden-Württemberg wollen die Beteiligten unter anderem darauf aufmerksam machen, wie sich Ernährung und Lebensstil auf das Klima auswirken. Mit unter den Köchen: Bewohner der Flüchtlingsunterkünfte in Plieningen und Birkach. Die Aktion wird unterstützt durch das IQF-Projekt SustainAbility 2.0 an der Universität Hohenheim.

Wer in deutschen Supermärkten einkauft kennt dieses Phänomen: In den Regalen bzw. Theken befindet sich ausschließlich perfektes Gemüse und Obst ohne Makel. Dabei tun kleine Dellen oder Verformungen dem Geschmack keinen Abbruch.

Grund genug für die studentischen Hochschulgruppen Fresh e.V., GlobalCampus, die ökumenische Hochschulgemeinde, Greening Hohenheim und die studentische Cafeteria sich für eine besondere Aktion zu engagieren.

Mit Unterstützung der Spitzenköche Markus Eberhardinger und Frank Oehler aus der Speisemeisterei verwandeln die Studierenden aussortiertes Gemüse mit kleinen Schönheitsfehlern in einen echten Gaumenschmaus. Ebenfalls im Koch-Team: Bewohner der Flüchtlingsunterkünfte in Plieningen und Birkach.

Alle interessierte Bürgerinnen und Bürger sind am Freitag, 03.06.2016 von 11:00 Uhr bis 16:00 Uhr eingeladen, sich vom kostenlosen Ergebnis der öffentlichen Koch-Aktion selbst zu überzeugen.

Die Aktion wird des Weiteren mit dem Bio-Erfrischungsgetränk „Seezüngle“ von der Clemens Härle KG unterstützt.

Nachhaltiger Genuss

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.

Besucherinnen und Besucher sind herzlich eingeladen mit Studierenden und Flüchtlingen ins Gespräch zu kommen und den Tag bei einem fair gehandelten Kaffee und Naschereien aus dem Fair-O-Mat der Universität Hohenheim ausklingen zu lassen.

Um das Angebot abzurunden ist es außerdem möglich einen nachhaltigen Toilettengang auf einem mobilen WC der "Ecotoiletten GmbH" auszuprobieren.

Vielfältige Unterstützung

Das Gemüse wird zur Verfügung gestellt von der Firma Cantuccio – Feinkost für Gemüse & Obst. Das Studierendenwerk Tübingen-Hohenheim stellt Tische und Kochutensilien bereit. Bei der Zubereitung hilft das Küchenteam der Speisemeisterei. Des Weiteren unterstützt die Bio-Jungpflanzenaufzucht Natterer den Nachhaltigkeitstag mit Basilikumsetzlingen.

Möglich gemacht wird die Aktion durch die Unterstützung durch Dr. Martin Kreeb, Projektleiter des Drittmittelprojekts "SustainAbility 2.0", sowie Prof. Dr. Rüdiger Hahn, Leiter des Fachgebiets für Nachhaltigkeitsmanagement an der Universität Hohenheim.

Hintergrund Nachhaltigkeitstage Baden-Württemberg

Bereits zum vierten Mal finden in Baden-Württemberg landesweite Nachhaltigkeitstage statt.

Am 3. und 4. Juni 2016 sucht das Land HeldeN! der nachhaltigen Tat. An die starken 875 Aktionen in 2015 will Baden-Württemberg 2016 anknüpfen. Auch mit Blick nach Europa, denn das Land ist erneut Teil der Deutschen Aktionstage Nachhaltigkeit und der Europäischen Nachhaltigkeitswoche.

Text: Leonhardmair

Kontakt für Medien:

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