

# UNIVERSITÄT HOHENHEIM

## PRESSE UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Telefon: +49(0)711 459-22001/22003  
Fax: +49(0)711 459-23289  
E-Mail: [presse@uni-hohenheim.de](mailto:presse@uni-hohenheim.de)  
Internet: <http://www.uni-hohenheim.de>



11.05.2017

## PRESSEMITTEILUNG

### **Kochen fürs Klima: Aktion an der Universität Hohenheim zu Nachhaltigkeitstagen 2017**

**Donnerstag, 18. Mai, 12:30 Uhr: Gemeinsames, interkulturelles Mittagessen, Uni Hohenheim, TMS, Emil-Wolff-Straße 20, 70599 Stuttgart**

**PRESSEFOTOS unter [www.uni-hohenheim.de](http://www.uni-hohenheim.de)**

**Aus Bio-Gemüse, das wegen Schönheitsfehlern nicht verkauft werden kann, bereiten Studierende der Universität Hohenheim, Gourmet-Koch Frank Oehler, Schüler der Willkommensklasse der Steinbeisschule und Bewohner der Flüchtlingsunterkunft Plieningen zusammen ein schmackhaftes Mahl. Zum kostenlosen Essen laden Studierende und studentische Gruppen. Mit der Koch-Aktion im Rahmen der Nachhaltigkeitstage Baden-Württemberg wollen die Beteiligten auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam machen.**

Viele Lebensmittel wandern auf den Müll, obwohl sie eigentlich gesund und schmackhaft sind. Grund genug für Studierende des Fachgebiets für Nachhaltigkeitsmanagement und die Hochschulgruppen FRESH e.V., GlobalCampus, Greening, die Ökumenische Hochschulgemeinde sowie die studentische Cafeteria Hohenheim, sich für eine besondere Aktion zu engagieren.

Unterstützt von Frank Oehler aus der Speisemeisterei verwandeln die Initiatoren aussortiertes unansehnliches Gemüse in einen echten Gaumenschmaus. Alle Uniangehörigen und interessierten Bürger sind am Donnerstag, 18. Mai 2017, ab 12:30 Uhr eingeladen, sich vom Ergebnis der öffentlichen Koch-Aktion zu überzeugen. Das Essen ist kostenlos (solange der Vorrat reicht), Getränke gibt es gegen eine Spende.

### **Nachhaltiger Genuss und spannende Begegnungen**

Neben dem Thema Lebensmittelverschwendung geht es den Hohenheimer Food-Aktivisten unter anderem auch darum zu unterstreichen, dass Ökologie und Soziales keine zwei voneinander getrennte Bereiche sind. Deshalb bieten sie mit einem Fair-o-Maten und dem Stand der Ökumenischen Hochschulgruppe auch die Möglichkeit, das Essen mit einem fair gehandelten Nachtisch abzurunden.

Beim Kochen und Essen kommt es schließlich auch zu spannenden Begegnungen: Die studentische Gruppe GlobalCampus Hohenheim hat Bewohner der Flüchtlingsunterkunft Plieningen und Schüler der Willkommensklasse der Steinbeisschule eingeladen an der Aktion teilzunehmen – als Gäste und als Köche.

Wer Lust hat mitzukochen, kann gerne ab 9:00 Uhr zur Thomas-Müntzer-Scheuer kommen. Früh kommen lohnt sich! Es warten viele interessante und kostenlose Überraschungen auf die Besucher. So spendet die „Bioland Jungpflanzenaufzucht Natterer GmbH“ wieder ca. 300 Pflanzensetzlinge, welche für den eigenen Garten oder Balkon mitgenommen werden können.

Bis ca. 17:00 Uhr soll die Veranstaltung bei fairem Kaffee aus der TMS-Cafete ausklingen. Im Anschluss veranstalten die grünen Gruppen der Universität ein Frühlingsfest mit Livemusik und leckeren ökologischen Getränkepezialitäten.

### **Hintergrund Nachhaltigkeitstage Baden-Württemberg**

Von 18. bis 21. Mai 2017 finden in ganz Baden-Württemberg vier Tage für mehr Nachhaltigkeit, die sogenannten N!-Tage statt.

Ziel ist, Nachhaltigkeit sichtbar und erlebbar werden zu lassen. Die N!-Tage sind auch 2017 Teil der Europäischen Nachhaltigkeitswoche und der Deutschen Aktionstage Nachhaltigkeit.

Anlässlich des zehnjährigen Bestehens der Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg werden erstmals die HeldeN! der Tat des Jahres ausgezeichnet. Eine hochrangig besetzte Jury wird aus allen im N!-Netzwerk eingetragenen „HeldeN!-Taten!“ die Gewinnerinnen und Gewinner des Jahres 2017 ermitteln.

*Text: Töpfer*

---

Kontakt für Medien:

Niklas Effenberger, Prof. Dr. Rüdiger Hahn, Universität Hohenheim, Fachgebiet für Nachhaltigkeitsmanagement,  
T 0711 459-24051, E [Niklas.effenberger@uni-hohenheim.de](mailto:Niklas.effenberger@uni-hohenheim.de)