Hochschultage für Nachhaltigkeit + Klimaschutz 2019

vom 17. bis 21. Juni 2019

Mach's 4 Future







Dokumentation



Impressum

Text und Redaktion

Carolin Bergmann

Kontakt

Karola Braun-Wanke

Koordinatorin SUSTAIN IT!

Forschungszentrum für Umweltpolitik

Freie Universität Berlin

Ihnestraße 22

14195 Berlin

k.braun-wanke@fu-berlin.de

www.fu-berlin.de/sites/sustain

Grafik/Fotos

Carolin Bergmann

Lina Ayman Gado

Projektleiter*innen

Inhalt

Resümee	3
Tischbowl – Ein Dinner der besonderen Art	4
Die Zukunft mach' ich selbst!	5
Hautsache Natürlich – DIY-Naturkosmetik-Werkstatt	5
Wildbienen DIY Nisthilfen	6
DIY Kräutersalz	6
lst gerichtet – ist gerettet	7
Kleidertausch - Mops dir was!	7
Tafel der Verschwendung	8
Upcycling mit House of Tiny Systems	8
Upcycling mit TingDing	9
Upcycling mit Kunststoffe e.V	9
Upcycling mit Dr. Durchblick	9
Lernen für die Zukunft	10
Nachhaltig bilden – Klimafrühstück	10
Art Lab: Zero Waste –	11
Zero Problem	11
Projekt Mensch	11
Aktionstraining Ende Gelände	12
Film + Diskussion: Traceable	12
Why (no) Milk	13
Gemeinsam mehr erreichen	14
EDGAR – Die alternative Ersti-Tüte	14
Blühender Campus	14
Markt der nachhaltigen Möglichkeiten	15

Resümee

Unter dem Motto "Mach's 4 Future" fanden vom 17. bis zum 21. Juni 2019 die 6. Hochschultage Nachhaltigkeit + Klimaschutz rund um das Foyer der Rost- und Silberlaube an der Freien Universität Berlin statt. Zum dritten Mal in Folge entstand das Programm aus einer Kollaboration zwischen den Engagierten von SUSTAIN IT! und den Teilnehmenden des ABV-Seminars "Projektmanagement für eine nachhaltige Entwicklung - Hochschultage Nachhaltigkeit + Klimaschutz gemeinsam gestalten". Bei der Gestaltung der vielfältigen Programmpunkte standen in diesem Jahr enkeltaugliche Handlungsalternativen im Fokus. In zahlreichen Do-It-Yourself-Aktionen, Bildungsprojekten und spannenden interaktiven Informationsständen drehte sich alles um die Frage "Was kann ich heute für morgen machen?"

Die Hochschultage 2019 boten Anlass, die Wiedereröffnung des FUdsharing Fairteilers zu feiern. Nachdem das Projekt gegen Lebensmittelverschwendung im Juni 2018 vorläufig geschlossen werden musste, war die Freude groß, dass nach unzähligen Gesprächen und langen Stunden der Konzeptüberarbeitung der Betrieb im Mai 2019 wieder aufgenommen werden konnte. Um dieses Ereignis feierlich zu begehen, fand im Foyer der Rost- und Silberlaube ein großes Showkochen mit geretteten Lebensmitteln statt. Das gemeinsam zubereitete 3-Gänge-Menü wurde anschließend in gemeinsamer Runde an einer festlich gedeckten Tafel genossen. Die Aktion bot viel Raum zum Austausch über die Zukunft des Fairteilers und neue Wege der Lebensmittelwertschätzung.

Der tradierte Markt der nachhaltigen Möglichkeiten war in diesem Jahr mit knapp 20 Initiativen und Vereinen aus Berlin besonders groß und abwechslungsreich gestaltet. Es war uns eine Freude zu den Hochschultagen auch viele neue Organisationen willkommen zu heißen und so nicht nur den Besucher*innen einen Einblick in die diversen Themenfelder der aktiven Auseinandersetzung mit Nachhaltigkeit und Klimaschutz zu zeigen, sondern auch unser eigenes Netzwerk zu vergrößern.

Besonders beliebt war auch wieder die Naturkosmetik-Werkstatt, die in diesem Jahr mit einer kreativen Foto-Ausstellung auf die Problematik von Mikroplastik verwies und zudem mit einer eigens für Berliner*innen erstellten Broschüre mit vielen Rezepten und Tipps und Tricks für DIY-Naturkosmetik aufwarten konnte. Selbst Hand anlegen konnten Teilnehmer*innen auch bei den Upcycling-Aktionen, bei denen von Wasser über Kleidung, Holz bis hin zu Fahrradschläuchen alles wiederaufbereitet wurde.

Erstmalig bei den Hochschultagen gab es auch ein Angebot für Schüler*innen. Eine Gruppe Studierender veranstaltete mit einer Schulklasse ein Klimafrühstück, bei dem sie sich gemeinsam mit den Kindern einen Plan für eine nachhaltige Ernährung machten. Ebenfalls um Ernährung ging es bei dem Infostand "Why (no) Milk", der eindrücklich die Auswirkungen der Milchindustrie aufzeigte.

Selbstverständlich durfte auch in diesem Jahr der beliebte Kleidertausch nicht fehlen, genauso wenig wie die immer wieder erschreckende Tafel der Verschwendung, ein Klima-Kino und viele weitere anregende Mitmachaktionen und Informationsstände.

Insgesamt blicken wir sehr zufrieden auf ein vielfältiges und spannendes Programm mit über 50 Aktionen während der Hochschultage zurück.

Viel Spaß beim Durchstöbern und Inspirieren-Lassen wünscht

Initiative SUSTAIN IT!

Tischbowl - Ein Dinner der besonderen Art

Das FUdsharing Projekt von SUSTAIN IT wurde im November 2017 als erster und bislang einziger Fairteiler an einer Berliner Hochschule und im Berliner Süden feierlich eröffnet. Der kleine bunte Raum mit dem Kühlschrank war seitdem ein Anlaufpunkt für Foodsaver*innen und Interessierte aus ganz Berlin. Leider wurde nach sieben erfolgreichen Monaten des Engagements gegen die Lebensmittelverschwendung an der FU im Juni 2018 der Fairteiler vorläufig vom Bezirksamt geschlossen. Es folgten viele Gespräche, Konzeptvorschläge und Schulungen, um eine Genehmigung für die Wiedereröffnung zu erwirken.



Bildquelle: Jennifer Gaschler



Bildquelle: Jennifer Gaschler

Das lange Bangen und die vielen investierten Arbeitsstunden lohnten sich schließlich und der FUdsharing-Fairteiler konnte im Mai 2019 wieder seine Tür öffnen. Dieses freudige Ereignis wollte natürlich gebührend gefeiert werden und dafür überlegte sich das Team ein ganz besonderes Format: den Tischbowl. Gleich dem Diskussionsformat Fishbowl gab es hier auch die Möglichkeit als Zuschauer*in dabei zu sein und durch das Platznehmen an der feierlich gedeckten Tafel oder einer der Kochgruppen in die Diskussion über Lebensmittelverschwendung und -rettung und weitere Handlungsalternativen einzusteigen.

Gemeinsam mit geladenen Gästen wie Bezirksrat und stellvertretenden Bezirksbürgermeister Michael Karnetzki oder Katja Scheel von foodsharing e.V., den Köch*innen von Restlos Glücklich e.V. und 30 freiwilligen und interessierten Köch*innen wurde mitten im Foyer der Rost- und Silberlaube ein köstliches veganes 3-Gänge-Menü gezaubert und gemeinsam an der Tafel gegessen. Das Beste daran: alle Lebensmittel, die für das Menü benötigt wurden, waren vor der Tonne gerettet. Über Fenchel-Möhren-Apfelsalat mit Croutons, Curry mit Brokkoli, Pilzen und Quinoa und einer süßen Schichtspeise mit karamellisiertem Brötchen-Crumble wurde diskutiert, Erfahrungen ausgetauscht und auf eine erfolgreiche Retter-Zukunft von FUdsharing angestoßen.



Konzept und Durchführung: Kathrin Henße und Carolin Bergmann

Die Zukunst mach' ich selbst!

Hautsache Natürlich - DIY-Naturkosmetik-Werkstatt



Auch in diesem Jahr war die beliebte Naturkosmetik-Werkstatt wieder bei den Hochschultagen zu finden. Diesmal war er begleitet von einer Fotoausstellung, die sich künstlerisch-ästhetisch mit der Omnipräsenz von (Mikro-)Plastik in unserem Alltag auseinandersetzte. Auch wenn die Langzeitfolgen von Plastik auf den menschlichen Organismus noch nicht ausreichend erforscht sind, ist die Vorstellung, dass jeder Mensch pro Woche das Äquivalent einer Kreditkarte an Plastik zu sich nimmt ziemlich erschreckend.



Ein Grund mehr also, um auf selbstgemachte Naturkosmetik umzusteigen. Der Mitmach-Workshop zeigte eindringlich, wie preiswert und einfach gute Pflege sein kann und wie viel Spaß man bei der Zubereitung haben kann. Gemeinsam mit Anja Fiedler von Stadtmachtsatt standen die Kosmetikexpertinnen allen Interessierten mit Rat und Tat beim Selbermachen und Ausprobieren zur Seite.



Wer nur kurz Zeit hatte oder sich Zuhause eingehender mit dem Thema beschäftigen wollte, dem*der konnte beim Naturkosmetikstand auch geholfen werden. Die Projektleiterinnen hatten eigens für das Projekt eine Broschüre mit Rezepten, Tipps und Tricks rund um DIY-Naturkosmetik zusammengestellt. Das Heftchen wurde speziell für Berliner*innen geschrieben. Jedes Rezept gibt Aufschluss darüber, wo in Berlin die einzelnen Zutaten gekauft werden können und worauf beim Einkauf zu achten ist. Zu allen Körperbereichen gibt es je drei Rezepte in unterschiedlichen Schwierigkeitsstufen. So ist für alle etwas dabei. Ganz egal, ob man sich zum ersten Mal an DIY-Naturkosmetik herantraut, oder bereits Profi ist. Zudem finden sich in einem ausführlichen Glossar alle wichtigen Informationen zu den Eigenschaften und Wirkungen von fast allen in den Rezepten angeführten Zutaten. Eine Sammlung von hilfreichen Lektüre- und Workshoptipps rundet die kleine feine Broschüre schließlich ab.



Ausarbeitung und Konzept: Isabella Pfusterer, Kathrin Henße, Júlia Szabó, Carolin Bergmann

Wildbienen DIY Nisthilfen

Beim Stand des UniGardening@SUSTAIN IT!Teams drehte sich wieder alles um die Biene
und ihre wilden Verwandten. Das ist auch naheliegend, denn schließlich sind die Engagierten im Gemeinschaftsgarten genauso auf die
fleißigen Insekten angewiesen, wie alle anderen Lebensmittelproduzenten auf dieser Welt.
Ohne die unermüdliche Bestäuberleistung der
Bienen läuft bei uns einfach gar nichts. Trotzdem werden die Bienenarten immer weniger.
Sie sind bedroht durch den Einsatz von Pestiziden und durch den Verlust von Biodiversität
und Habitaten.

Beim Wildbienennisthilfen-Stand konnten Interessierte sich viele Tipps von Imkern holen, wie den kleinen unscheinbaren Helfern am besten zu helfen ist und damit auch die Biodiversität im urbanen Raum befördern kann. Wer Lust hatte konnte auch selbst Hand anlegen und eine eigene Nisthilfe für Balkon, Fensterbrett oder Garten basteln.



Ausarbeitung und Konzept: Tom Dragheim

DIY Kräutersalz



In der Kräutersalz Werkstatt drehte sich bei den Hochschultagen alles ums Selbermachen. Viele der interessierten Teilnehmer*innen lernten beim angeregten Mörsern, wie lecker salzärmere, gesunde Ernährung sein. Die Workshopleiter*innen konnten auch viele Tipps zum Anbau von Kräutern auf Balkon und Fensterbrett geben. Dass viele der Gewürze für das Salz aus dem Gemeinschaftsgarten UniGardening @ SUSTAIN IT! stammten, spornte gleich mehrfach zum Nachmachen an. Selbstangebaute Kräuter, die viel Zeit in der Sonne genießen konnten, riechen und schmecken nämlich extra gut.

Die Mischungen konnten ganz nach Lust, Laune und frei Nase selbst zusammengestellt werden und wurden anschließend in kleinen Papiertütchen mit nach Hause genommen um dort zu selbst zubereiteten Gerichten genossen zu werden.

Ausarbeitung und Konzept: Erik Legat, Rukan Kocak, Felicitas Naumann

Ist gerichtet - ist gerettet

Kleidertausch - Mops dir was!

Die beliebte Kleidertauschaktion durfte auch in diesem Jahr nicht auf den Hochschultagen fehlen. Viele gebrauchte Schätze fanden wieder ihren Weg in Kleiderschränke und konnten so vor der Tonne bewahrt werden. Durch die immer schneller wechselnden Modetrends werden die Zyklen des Kaufens, Tragens und Wegwerfens von Kleidung immer kürzer. In Deutschland kauft sich jeder Mensch im Durchschnitt 60 neue Kleidungsstücke im Jahr, davon wird nur etwa die Hälfte getragen. Die andere Hälfte landet meist auf dem Müll. In Europa enden rund 4,4 Millionen Tonnen Kleidung pro Jahr auf der Müllkippe oder in der Müllverbrennung. Viele dieser kurzlebigen Kleidungsstücke sind zwar billig in der Anschaffung, ihre Produktion fordert jedoch einen hohen Preis von Mensch und Natur. Für die Herstellung einer einzigen Jeans benötigt man 50 Badewannen voll Wasser. Oftmals geht das vergiftete Abwasser auch ungefiltert in Gewässer und Trinkwasser über und zerstört Ökosysteme und menschliche Lebensräume in Ländern wie China, Pakistan und Mexiko.







Gegen diesen umweltschädlichen Trend setzt der Kleidertausch ein wichtiges Zeichen: Kleidung ist ein wertvolles Gut, das auch als solches behandelt werden sollte und durchaus eine zweite oder dritte Chance verdient hat. Der Stand informiert darüber hinaus auch über die Hintergründe und Folgen des Fast-Fashion-Trends, bietet einen Überblick über umweltfreundlich und sozial hergestellte Mode und deren Gütesiegel.

Ausarbeitung und Konzept: Clio Forman, Clara Bolldorf

Tafel der Verschwendung



Während der Hochschultage verlässt der FUdsharing Fairteiler sein gemütliches Zimmer und zieht prominent mitten ins Foyer der Rost- und Silberlaube um. Hier finden Besucher*innen gerettete Lebensmittel in trauriger Hülle und Fülle. Sitzgelegenheiten laden dazu ein, auf einen kleinen Snack oder ein Gebäck zu verweilen und sich mit Foodsaver*innen auszutauschen über Lebensmittelverschwendung, die Bedeutung vom Mindesthaltbarkeitsdatum und was man selbst tun kann, um dem verschwenderischen Trend entgegenzuwirken.



Ausarbeitung und Konzept: Jana Makowski, Sebastian Fiedler

Upcycling mit House of Tiny Systems

Die weltweite Wasserkrise, die in warmen Regionen zu einem extremen Wassermangel und Wasserverschmutzung führt, ist ein Produkt wirtschaftlicher Interessenskonflikte, unter denen besonders die Bevölkerung leidet. Der Zugang zu sauberem Trinkwasser ist in Zeiten von Privatisierung und Watergrabbing kein Recht aller Menschen mehr und die dadurch verursachten Probleme längst in europäischen Ländern wie Spanien und Portugal angekommen.



Bei dem Stand von Tiny Systems konnten Interessierte sich über Methoden des Wasserrecyclings informieren und auch gleich vor Ort testen. Die Gründerin Katrin Hoffman zeigt dabei eindrucksvoll, dass die Aufbereitung auch mit nachhaltigen Materialien funktioniert. Dabei transformiert sie jeweils das Konzept in einen kleinen Showgarten, um in einem anschaulichen und transparenten Prozess das Wissen über die Methoden zu vermitteln. Das Design der Showgärten ermöglicht einen experimentellen Zugang zu den Wirkprinzipien der verschiedenen Filtermaterialien.

Upcycling mit TingDing

Aus Hemden werden Kleider, aus Kleidern werden Pullover, aus Pullovern Röcke und umgekehrt. Die Beschaffenheit der alten Klamotte gibt hierfür die Orientierungslinie vor. TingDing geht es um das Bewusstsein für die Klamotte an sich. Momente, Erinnerungen und Erlebnisse und keine Modetrends sind es, die die Kleidungsstücke prägen und die individuelle Erscheinung fördern. Gemeinsam mit dem Designer Philippe Werhahn konnten Besucher*innen die Lebenszyklen von Alttextilien kreativ verlängern und sich selbst das ein oder andere neue Lieblingsstück schneidern.

Upcycling mit Kunststoffe e.V.

Aus alten Schläuchen können wunderbare und praktische Dinge entstehen: Stempel, Gürtel, kleine Taschen, Masken, Ringe, Arm-Bänder und Vieles mehr. Durch verschiedene Techniken des Flechtens, Knüpfens und mit der Häkelnadel entstehen tolle, stabile Verbindungen und Muster. Interessierte konnten bei

dieser Upcycling Werkstatt auch eine Materialkunde bekommen, bei der über die Reinigung, die Eignung und die fachgerechte Wiederverwendung von Recycling-Materialien informiert wurde.

Upcycling mit Dr. Durchblick

Der Stand von Dr. Durchblick war ein richtiger Hingucker auf den Hochschultagen. Mitten im Foyer der Rost- und Silberlaube bohrten und sägten Student*innen begeistert in Holzabfälle und kreierten Kunstgegenstände oder Topfuntersetzer und andere nützliche Gebrauchsgegenstände. Daneben stand auf einem Tisch ein großes, abgebautes Waschbecken, an dem Andre Brade anschaulich erklärte, wie man verstopfte Rohre ganz einfach selber befreit oder ein Siphon reinigt, ohne dabei auf umweltschädliche Pulver oder Säuren zurückgreifen zu müssen. So bekamen die Teilnehmer*innen nicht nur Informationen, die ihnen ein Stück Autonomie im Alltag gewährte, sondern auch ein Gefühl für die Wertigkeit von Gebrauchsgegenständen.

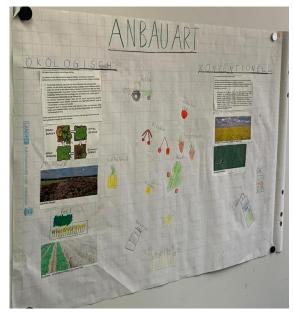


Lernen für die Zukunft

Nachhaltig bilden - Klimafrühstück

Eine Gruppe Studierender aus dem begleitenden ABV Seminar legte ihren Fokus auf das 4. Ziel der 17 Sustainable Development Goals der Agenda 2030, auf inklusive, gleichberechtigte und hochwertige Bildung. Zur Umsetzung dieser Projektidee lud die Gruppe eine Schulklasse zu den Hochschultagen ein. Gemeinsam sollten bei einem Klimafrühstück die Aspekte nachhaltiger Ernährung erforscht und in den Kontext des Klimawandels gesetzt werden.





Für eine optimale Vorbereitung konnte das Team auf den Methodenschatz der NGO KATE (Kontaktstelle und Entwicklung e.V.) zurückgreifen. In dem geliehenen "Klimakoffer" fanden sie alle Materialien, die zu einer erfolgreichen Durchführung eines Klimadinners benötigt werden. Von Regina Höfele, der Leiterin der Lernwerkstatt Natur, bekam die Gruppe noch einen vorbereitenden Workshop zum Thema "Klimafrühstück und Umgang mit den Schulklassen". Derartig vorbereitet und präpariert konnte es mit dem Klimafrühstück im Rahmen der Hochschultage schließlich losgehen.

Das 3,5 stündige Frühstück wurde von den Teilnehmenden aktiv mitgestaltet und sollte für die vier Kategorien Verpackung, Saisonalität, ökologisch vs. industriell und pflanzlich vs. tierisch sensibilisieren. Dieses Projekt war das erste in der Geschichte der Hochschultage Nachhaltigkeit und Klimaschutz, das sich explizit an ein so junges Zielpublikum richtete. Das Interesse und die Begeisterung der Kinder war jedoch ein eindeutiges Indiz für den Erfolg der Aktion.

Ausarbeitung und Konzept: Erik Legat, Rukan Kocak, Felicitas Naumann

Art Lab: Zero Waste – Zero Problem

Die Thematik des Infostands, der seine Premiere während der Hochschultage 2018 hatte, ist auch ein Jahr später noch immer aktuell. Verpackungsmüll und Einwegprodukte sind nach wie vor ein großes Problem für Umwelt und Klima. Die Lösung sollte dabei in erster Linie Müllvermeidung heißen und wie das im Alltag gelingen kann, zeigte der Stand "Zero Waste? Zero Problem!". Angelehnt an die verschiedenen Tagesabschnitte werden die gewöhnlich verwendeten Benutzungsgegenstände aufgezeigt und einfache Alternativen dazu vorgestellt.



Neben dem Stand gab es eine dazugehörige künstlerische Auseinandersetzung mit Fotografien, die in ästhetischer Anlehnung an ein 1604 gemaltes Stillleben unseren täglichen Müll in Szene setzte. Juan Sanchéz Cotáns Abbildung von Obst und Gemüse war für die damalige Zeit revolutionär minimalistisch. Es heißt, der Maler hätte das Stillleben neu erfunden und so sollen auch die Betrachtenden ihren Blick neu auf Müll richten: überflüssig, störend und leicht zu minimieren! Müll in einem anderen Licht zu sehen, verblüfft, welche Materialien wie täglich mit unserem Essen und in unserem Leben verbrauchen. Dabei zeigt der Infostand eindrücklich: Müllvermeidung ist weder teuer, zeitaufwendig oder nervenaufreibend.

Ausarbeitung und Konzept: Lea Schmitt

Projekt Mensch



Mitten im Foyer begrüßte die Besucher*innen der Hochschultage eine über 2 Meter große Statue in Menschengestalt. Eine Gruppe Studierender aus dem ABV Seminar hatte die Skulptur aus Draht, Holz, Eisen und Pappe gebaut und sie mit Plastikmüll gefüllt. Wer sich mehr über diese Monstrosität erfahren wollte, konnte sich auf ansprechenden Infotafeln über den täglichen Verbrauch von Einweg-Plastik informieren und die damit einhergehende Kontaminierung allen Lebens mit Mikro- und Nanoplastikpartikeln. Die Informationen wiesen auf die vielen Handlungsalternativen hin, die Müll und Verschmutzung deutlich reduzieren können. Viele Anregungen vierwiesen auch auf die parallel stattfindenden Aktionen und Projekte während der Hochschultage.



Jost Kaiser, Aron Öhler, Luisa Wegner, Steffi Noere, Tanja Gerstenberger, Julian Wagner, Ole Pahl

Aktionstraining Ende Gelände

Das Aktionsbündnis Ende Gelände setzt sich schon seit Jahren aktiv für den Stopp des Kohleabbaus, den Erhalt von Dörfern und Landstrichen, die dem Tagebau weichen sollen und für ein Ende des Atomstroms ein. Für ihre Aktionen wählen sie meist die Protestform des zivilen Ungehorsams und blockieren Kohlekraftwerke oder von Rodungen bedrohte Wälder.



Im Rahmen der Hochschultage konnten alle Interessierten an einem Aktionstraining von Ende Gelände teilnehmen. In dem Workshop wurden zunächst das Aktionsbündnis und die Aktionsform ziviler Ungehorsam genauer untersucht. Anschließend vermittelte der Aktionstrainer wichtige Hinweise, wie Blockadeaktionen friedlich und ohne Eskalation verlaufen können. Ein Erfahrungsaustausch beendete das Training, aus dem die Teilnehmer*innen bestärkt und vernetzt hervorkamen.

Ausarbeitung und Konzept: Vinzenz Grahl

Film + Diskussion: Traceable



Die Dokumentation "Traceable" zeigte spannende Einblicke in die Fast-Fashion Industrie und beschrieb, wie wir als Konsument*innen zunehmend den Bezug zur Herstellung unserer Kleidung verlieren und damit auch zu den Menschen, die sie herstellen.

Gemeinsam mit Vertreter*innen der nachhaltigen Modeszene Berlins gab es im Anschluss an den Film eine spannende Diskussion über unterschiedliche Erfahrungen in der Modewelt, praktikable Handlungsalternativen und nachhaltige Labels und Standards in der Textilindustrie.

Ausarbeitung und Konzept: Leyla Ayas, Kathrin Henße

Why (no) Milk

Mit ihrer Kampagne Why (no) Milk beschäftigten sich die Projektleiterinnen mit den Hintergründen des Milchkonsums. Wie spielen kulturelle und ethische Aspekte und die drastischen Umweltfolgen in die Debatte hinein? Wer weiß denn schon, dass Butter einen größeren CO₂ Ausstoß generiert als Fleisch?

Wer an umweltschädliche Massentierhaltung denkt, denkt meist in erster Linie an Fleischproduktion. Dass Fleischkonsum klimaschädlich ist, ist inzwischen hin-



länglich bekannt und ein Grund für viele Menschen, fleischliche Ernährung zu reduzieren oder vollständig darauf zu verzichten. Die Haltung von Milchkühen liegt dabei nicht unbedingt im Fokus der Betrachtung. In Deutschland allein gibt es über 4 Millionen Milchkühe, die täglich Unmengen von Methan ausstoßen und bis zu 22 kg Futter zu sich nehmen, dessen Anbau sehr viel Landfläche und Wasser benötigt.



Um die überproportional zunehmende Lust nach Milchprodukten der wachsenden Weltbevölkerung zu stillen, sind die heutigen Hochleistungskühe so gezüchtet, dass sie bis zu 50 Liter Milch am Tag geben, das sind über 500% mehr, als sie natürlicherweise für ihr Kälbchen produzieren würden. Neben den psychischen Belastungen, die die jährlichen Geburten und die sofortige Trennung vom Baby mit sich bringen, leiden Milchkühe auch unter der enormen körperlichen Belastung, die die gezüchtete extreme Milchproduktion mit sich bringt.

Um über diese und viele weitere Fakten über die Milchindustrie aufzuklären und damit die Problematik der Milchproduktion stärker ins öffentliche Bewusstsein zu bringen, kreierten die Studentinnen ansprechende Webseite, auf der sich zudem viele schmackhafte Alternativen finden. Sie stellen milchfreie Produkte und Rezepte vor,

die leicht umzusetzen, lecker und Klima- und Kuhfreundlich sind.

Im Rahmen der Hochschultage gestalteten die Projektleiterinnen einen Infostand zu der Kampagne, bei dem man sich alle Informationen rund um die Milchindustrie holen konnte, über die Webseite informiert wurde und nebenbei noch die leckeren pflanzlichen Alternativen kosten durfte.

Am 18. Oktober 2019 wurde Why (no) Milk übrigens mit dem Bundespreis Nachhaltigkeit 2019 in der Kategorie Vorsprung: Jugend ausgezeichnet. Darauf erstmal ein Gläschen Pflanzenmilch!

Ausarbeitung und Konzept: Lea Schmitt, Emma Gauch

Gemeinsam mehr erreichen

EDGAR — Die alternative Ersti-Tüte

Die Ersti-Tüten zu Beginn der Wintersemester sind immer sehr begehrt. An den Tagen der Verteilung häufen sich Studierende vor den Kisten doch schon bald häuft sich auch der Abfall. Die Werbeprospekte, Plastikverpackungen und Hochglanzbroschüren, die für die kostenlosen Proben achtlos entsorgt werden, haben die Studierenden des Seminars "Nachhaltigkeit kommunizieren" von Laura Trölenberg, gestört und kurzerhand haben sie einen Entwurf für eine nachhaltige Ersti-Tüte auf die Beine gestellt. EDGAR soll komplett nachhaltig hergestellt und mit ökologisch angebauten Inhalten gefüllt werden. Durch Kooperationen mit Sponsoren nachhaltiger Unternehmen soll die Tüte helfen, Studierende als Zielgruppe besser zu erreichen. Darüber hinaus soll ED-GAR auch eine praktische und informative Starthilfe für alle Erstsemester sein, die auf der Suche nach Tipps und Tricks für ein nachhaltiges Leben in Berlin sind.

Die Projektleiter*innen nutzten die Hochschultage, um möglichst viele Studierende nach ihren Wünschen für eine nachhaltige Tüte zu befragen und um interessierte Mitstreiter*innen für das Projekt zu finden.

Ausarbeitung und Konzept: Lisa Büttner



Blühender Campus

Das Projektteam von Blühender Campus FU zeigte Interessierten bei einer Führung die wilden Seiten des Campus Dahlem. Die frisch gestartete Initiative setzt sich Fachbereichs- und Einrichtungsübergreifend für mehr Biodiversität auf dem Campus ein. Zu Forschungszwecken stellte die Universität zehn Grünflächen zur Verfügung, die nur noch 1-2 -mal in Jahr gemäht werden. Das Team erhebt auf diesen Flächen faunistische Daten, die das ökologische Potenzial der kleinen Schutzgebiete aufzeigen sollen. Der Antrieb ist dabei immer auch die Frage, wie städtische Lebensräume eine Ausgleichsfunktion für die Verluste von Habitaten in der Freien Landschaft bieten können.



Die naturkundliche Wiesenführung zeigte eindrücklich der Veränderung auf, die mit der reduzierten Mahd auf den Grünflächen einhergeht und war eine gute Gelegenheit, neue Mitstreiter*innen für die Initiative zu finden.

Ausarbeitung und Konzept: Sophie Lokatis

Markt der nachhaltigen Möglichkeiten

Der Markt der nachhaltigen Möglichkeiten ist ein Ideenmarkt und eine Kontaktbörse, bei dem studentischen Initiativen und lokalen Gruppen die Möglichkeit und der Raum geboten wird, ihre Projekte zu den Themenfeldern der Nachhaltigkeit und des Klimaschutzes dem Publikum der FU vorzustellen. So gestaltet sich der Markt der nachhaltigen Möglichkeiten jährlich als bunter und abwechslungsreicher Ideenmarkt mit ganz unterschiedlichen Informationsständen, Mitmachaktionen und Werkstätten, der zum Mitmachen, Austauschen und Vernetzen einlädt.





In diesem Jahr konnten Interessierte gemeinsam mit der Grünen Hochschulgruppe der FU Samenbomen machen, sich mit dem Netzwerk n-Team vernetzen oder auch beim Stand von Other Nature - ein feministischer, queerer, sexpositiver, umweltfreundlicher und veganer Sexshop aus Berlin – etwas über die eigene Sexualität erfahren oder sich über die Arbeit für eine grünere Sexindustrie informieren. Berlin Werbefrei erklärte, wie viele Ressourcen geschont werden könnten und wie sich das Stadtbild verändern würde, wenn das von ihnen angestrebte Antikommodifizierungsgesetzt angenommen wird.

Bei der FU-eigenen Fahrrad-Selbsthilfewerkstatt konnte man unter fachkundiger Anleitung sein Rad wieder aufmöbeln und reparieren. Daneben informierte der Stand von Fahrradfreundliches Steglitz-Zehlendorf über die wichtige Arbeit des Vereins, der sich für einen sicheren Radverkehr im Bezirk einsetzt.

Daneben gab es auch Stände von Gender CC, Ifok, dem Premium Kollektiv, BürgerEnergie Berlin, Bürgerlobby Klimaschutz, Slow Food, Volksentscheid Transparenz, Netzwerk Selbsthilfe, VCD DIY, Junges Engagement und Gemeinwohlökonomie zu bestaunen.



Ausarbeitung und Konzept: Leyla Ayas, Kathrin Henße