

# PROGRAMM






## HAW GOES GREEN
































### NACHHALTIGKEITSWOCHE 2018

03.-07.12.18 | CAMPUS BERGEDORF

**SAVE  
THE  
DATE**

-  Vorträge
-  Workshops
-  Mensakooperation

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>Mo</b>	 Tagesübersicht		04	<b>Mi</b>	 Tagesübersicht		09
	 11.15-14.30	Nachhaltiges Fleischgericht in der Mensa	05		 09.00-11-45	Nachhaltigkeit und Public Health Nutrition - „Healthy diets and a healthy planet“	10
	 11.45-12.30	Auftaktveranstaltung	05		 11.30-15.00	Infostand von <i>Ackerpause</i>	10
	 12.30-16.30	Resteküche	05		 12.00-15.00	Ecocamping - nachhaltig unterwegs	10
	 14.00	Berufsstart im Nachhaltigkeitsbereich	05		 14.00	Gemeinsam für ein gutes Klima in deinen Finanzen	10
	 16.00-18.00	Greenwashing	06		 17.00-20.00	Ökomarkt Workshop - Essen für Unterwegs	11
	 18.15-19.00	<i>Stückgut</i>	06	<b>Do</b>	 Tagesübersicht		12
<b>Di</b>	 Tagesübersicht		07		 11.30-12.30	Verkostung	13
	 11.15-14.30	Vegetarischer Mensatag	08		 12.30-13.30	<i>Slow Food Youth</i>	13
	 11.00-12.00	Biopolymere als Lösung für das Verpackungsproblem?	08		 13.00-14.00	Vortrag zur Verkostung	13
	 12.00-13.00	Sortenreine Apfel-Verkostung	08		 14.00-15.00	Hamburg mal fair	14
	 12.30-16.30	Insektenhotel	08		 14.00-16.00	Upcycling - Grün Verpacken und Schenken	14
	 13.00-16.00	Zero Waste in Küche und Bad	08	<b>Fr</b>	 Tagesübersicht		15
	 16.00-16.45	Industrielles Rohstoffrecycling	08		 12.00-13.00	Von der Nische in den Mainstream: Warum Green Lifestyle mehr als ein Trend ist	16
					 Workshop-Anmeldung		17
					 Sponsoren		18
					 Anfahrt		Rückseite
					 Kontakt		Rückseite

 Vorträge    Workshops    Essen

Anmeldung für Workshops unter:  
Nachhaltigkeitswoche@asta.haw-hamburg.de

# MONTAG

Zeit	Termine
09.00	NACHHALTIGES FLEISCHGERICHT IN DER MENSA
10.00	
11.00	
12.00	11.45-12.30 Auftaktveranstaltung
13.00	12.30-16.30 Resteküche
14.00	
15.00	16.00-18.00 Greenwashing
16.00	
17.00	18:15-19:00 Stückgut
18.00	
19.00	

■ Vorträge   
 ■ Workshops   
 ■ Essen



## 11.15-14.30

Ein Gericht aus nachhaltigem Fleisch in der Mensa

## 11.45-12.30

Auftakt-  
veranstaltung

Raum: 0.43

Für jeden, der Nachhaltigkeit mit allen ihren Facetten wichtig findet, ist die Auftaktveranstaltung ideal. Hier bekommt ihr einen Überblick über die erste Nachhaltigkeitswoche an der HAW Bergedorf. Stimmt euch auf eine informative Woche ein und erfahrt alles über das Programm. Es werden außerdem kleine Snacks angeboten, damit ihr gestärkt in die Nachhaltigkeitswoche starten könnt!

## 12.30-16.30

„Resteküche“

Referent\*Innen:  
Team Nachhaltig-  
keitswoche

Raum:  
Lebensmittel-  
technikum

Freestyle kochen - Nicht wegschmeißen, sondern kreativ sein. Erlaubt ist, was schmeckt! Wir wollen euch inspirieren, um zukünftig möglichst alle gekauften Lebensmittel zu verwerten. Es wird gemeinsam gekocht und im Anschluss gegessen.

## 14.00

„Berufsstart im  
Nachhaltigkeits-  
bereich“

Referent:  
Jan Sachau  
(ecoplanfinanz)

Raum: S3.04

Du suchst nach einem Job während oder nach dem Studium? Dieser soll für ein gutes Einkommen sorgen, aber auch Deinen ethisch-ökologischen Werten entsprechen? Informiere Dich zu Einstiegs-, Verdienst- und Weiterbildungsmöglichkeiten und erhalte wertvolle Tipps rund um den Bereich Berufsstart im Nachhaltigkeitsbereich. Jan Sachau gibt einen Überblick über die Möglichkeiten in der nachhaltigen Berufswelt. Wie finden ich den passenden Job?

Welche Fähigkeiten sind besonders gefragt und in welchen Punkten unterscheidet sich die „nachhaltige“ von



der „konventionellen“ Berufswelt?

**Was?** Themen rund um den Jobeinstieg. Wo finde ich geeignete Stellenangebote? Was kann ich für einen Verdienst erwarten? Welche Qualifikationen und Alleinstellungsmerkmale benötigen Bewerber? Welche Möglichkeiten bietet der „Markt grüner Firmen“?

**Wer?** Jan Sachau, Partner der ecoplanfinanz AG und Leiter des eco.career.service. Jan Sachau ist nach dem Studium der Volks- und Betriebswirtschaftslehre (Bachelor & Master of Science) zunächst bei der Deutschen Bank gestartet, um von dort den Weg in die Nachhaltigkeitsbranche zu nehmen. Seit über fünf Jahren ist er für einen unabhängigen und nachhaltigen Finanzdienstleister aktiv und dort mittlerweile Partner.

### 16.00-18.00

„Greenwashing“

Referent\*Innen:  
Team Nachhaltigkeitswoche

Raum: S 3.04

Grün ist sexy! – Immer mehr Menschen wollen ein nachhaltiges Leben führen, sich regional und biologisch ernähren, Bio-Produkte füllen die Märkte. Klingt doch super, oder? Ein Blick hinter die Kulissen zeigt: Viele Unternehmen werben mit scheinbar nachhaltigen Produkten, um auf der „grünen Welle“ mitzufahren und die Absatzzahlen zu erhöhen, oder sogar umweltschädliche Aktivitäten zu kaschieren. Das neu formierte Team Nachhaltigkeitswoche der HAW informiert über dieses sogenannte „Greenwashing“ in ihrem Workshop auf der Nachhaltigkeitswoche.

### 18.15-19.00

Stückgut

Einmalige Verkostung und Rundgang in den Räumen von Stückgut.

#### Stückgut - Unverpackt Einkaufen

Rindermarkthalle St. Pauli  
Neuer Kamp 31  
20359 Hamburg



# DIENSTAG

Zeit	Termine
09.00	
10.00	
11.00	11.00-12.00 Biopolymere als Lösung für das Verpackungsproblem?
12.00	12.00-13.00 Sortenreine Apfelsaftverkostung
13.00	12.30-16.30 Insektenhotel
13.00	13.00-16.00 Zero Waste in Küche und Bad
14.00	
15.00	
16.00	16.00-16.45 Industrielles Rohstoffrecycling
17.00	
18.00	
19.00	

■ Vorträge ■ Workshops ■ Essen





11.15-14.30

Vegetarischer Mensatag

11.00-12.00

„Biopolymere als Lösung für das Verpackungsproblem?“

Referent: Bernd Sadlowsky

Raum: 1.15

12.00-13.00

„Sortenreine Apfelsaftverkostung“ - Infostand

Referentin: Yvonne Aßmann

Raum: Vor der Mensa

12.30-16.30

„Insektenhotel & Patenschaft“

Referent\*innen:  
Team Nachhaltigkeitswoche

Raum: S3.01

In unserem Workshop können für verschiedene Insektenarten Hotels gebaut werden. Wir erzählen euch zusätzlich alles Wichtige zur Pflege und zum Standort. Zusätzlich wollen wir auf dem Campus Insektenhotels aufstellen und suchen hierfür Insektenfreunde, die eine Patenschaft hierfür übernehmen.

13.00-16.00

„Zero Waste in Küche und Bad“

Referent\*Innen:  
Team Nachhaltigkeitswoche

Raum: S4.01

Euer Badezimmer steht voll mit halbleeren Duschgelen, der Küchenabfall quillt mal wieder über und ihr denkt, dass das irgendwie besser funktionieren könnte? Wir kennen das Problem und zeigen euch in diesem Workshop Lösungen, um den Abfall in Küche und Bad zu minimieren. Von Duschpeelings über Einkaufsnetze zu Wachstüchern und vieles mehr – hier könnt ihr euch austoben und neue Anreize zur Müllvermeidung gewinnen.

16.00-16.45

„Industrielles Rohstoffrecycling“

Referent: Max Löw

Raum: S3.04



# MITTWOCH

Zeit	Termine	
09.00	09.00-11.45 Nachhaltigkeit und Public Health Nutrition - „Healthy diets and a healthy planet“	
10.00		
11.00		
12.00	12.00-15.00 Ecocamping - nachhaltig unterwegs	11.30-15.00 Infostand von „Ackerpause“
13.00		
14.00		14.00 Gemeinsam für ein gutes Klima in deinen Finanzen
15.00		
16.00		
17.00	17.00-20.00 Ökomarkt Workshop - Essen für unterwegs	
18.00		
19.00		

Vorträge Workshops Essen



## 09.00-11.45

„Nachhaltigkeit und Public Health Nutrition  
- Healthy diets and a healthy planet“

Referent: Dipl. Gesundheitswirt Gunnar Paetzelt

Raum: S3.04

## 11.30-15.00

Infostand von *Ackerpause*

Raum: Vor der Mensa

## 12.00-15.00

„Ecocamping -  
Nachhaltig  
unterwegs“

Referent\*Innen:  
Team Nachhaltig-  
keitswoche

Raum: N2.30

Ob Abenteuer, Genießer, Entdecker oder Naturliebhaber- beim Camping findet jeder seine persönlichen Lieblingsurlaub.

Ist ein umweltbewusster Urlaub überhaupt möglich? Ja, ich zeige euch wie einfach es ist, ein erholsamer Urlaub in der Natur genießen zu können und dabei die Natur zu schützen.

## 14.00

„Gemeinsam für ein  
gutes Klima in  
deinen Finanzen“

Referent:  
Jakob Wahl  
(ecoplanfinanz)

Raum: N2.24

Werde auch im Bereich Finanzen zum Klimaverbesserer! Diese Veranstaltung gibt Aufschluss über die aktuelle Situation in Deinen privaten Finanzen. Unterstützt Du aktuell Kohle und andere fossile Energieträger mit Deinen Finanzen? Hast Du da keine Lust drauf? Wir auch nicht!



Welche Handlungsmöglichkeiten habe ich als Student? Wie sehen nachhaltige Alternativen aus? Sind klimafreundliche Finanzen teurer und bieten weniger Rendite als konventionelle Finanzprodukte? Oder ist das Gegenteil der Fall? Wie bekomme ich vollständige Transparenz darüber, was mit meinem Geld passiert? Ein Fachvortrag mit dem eco-Finanzplaner Jakob Wahl.

Was? Die Veranstaltung verschafft einen Über- und Einblick rund um die Themen ethisch-ökologische Finanzen & Versicherungen. Was sind grüne/ nachhaltige Finanzen? Was muss ich als Student/ Berufseinsteiger beachten? Welche Absicherungen sind für mich sinnvoll?

Wer? Jakob Wahl ist Partner bei ecoplanfinanz und berät seit rund 2 Jahren Kunden im Bereich ethisch-ökologische Finanzdienstleistungen.

## 17.00-20.00

„Ökomarkt Workshop  
- Essen für  
unterwegs“

Referent\*Innen:  
Martina Glauche  
Laura Imhof

Raum:  
Lebensmittel-  
technikum

Fruchtiger Dinkel-Apfel-Salat, duftendes Kürbisbrot, knusprige Grünkern-Leinsamen-Bratlinge oder auch Rote-Bete-Flammkuchen: Egal ob im Rahmen einer herbstlichen Wanderung, Fahrradtour oder auch einfach für die Mittagspause an der Schule, Uni oder im Büro - das Essen zum Mitnehmen sollte zu Hause schnell vorbereitet sein und sich gut transportieren lassen. Wer dann auch noch zu regionalen und saisonalen Produkten aus ökologischem Landbau greift, hat bereits den ersten Schritt für eine ressourcenschonende Ernährung getan. Der Koch-Workshop liefert Grundlagen zu einer nachhaltigen Ernährungsweise sowie tolle Rezeptideen und praktische Verpackungstipps für den Snack to go.



# DONNERSTAG

Zeit	Termine
09.00	
10.00	
11.00	
12.00	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p><b>11.30-12.30</b> Verkostung von Algenheld</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p><b>12.30-13.30</b> Slow Food Youth</p> </div> </div>
13.00	<p><b>13.00-14.00</b> Vortrag zur Verkostung von Algenheld</p>
14.00	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p><b>14.00-15.00</b> Hamburg mal fair</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p><b>14.00-16.00</b> Upcycling - Grün Verpacken und Schenken</p> </div> </div>
15.00	
16.00	
17.00	
18.00	
19.00	

■ Vorträge
 ■ Workshops
 ■ Essen



## 11.30-12.30

Verkostung

Referent: *Algenheld*

Raum: Foyer des Campus Bergedorf

## 12.30-13.30

*Slow Food Youth*

Referenten:  
Sebastian Lindner,  
Marie Pugatschow

Raum: N4.11

Slow Food setzt sich auf der ganzen Welt seit über 30 Jahren für gute, saubere und faire Lebensmittel ein. Dieses Leitmotiv schließt natürlich auch die Auswirkungen globaler Lebensmittelsysteme auf unsere Umwelt mit ein; sowohl ausgelaugte Böden durch übermäßige Monokulturen, die nur noch durch Kunstdünger am Leben gehalten werden, als auch die Wegwerfkultur in Supermärkten, wo täglich unzählige Tonnen genießbarer Lebensmittel entsorgt werden, nur weil ein ominöses Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht worden ist. Slow Food setzt sich politisch für bessere Lebensmittelsysteme ein und das auf eine möglichst positive Art und Weise: in diesem Vortrag wird beispielsweise das Konzept der Schnippeldisko vorgestellt, das eine kulinarische Protestaktion gegen Lebensmittelverschwendung ist, und dabei so einfach zu organisieren ist. Genuss steht sowieso hoch im Kurs, und so wird außerdem etwas über die Möglichkeiten jedes Einzelnen im Alltag berichtet, und wie du und ich nachhaltiger und leckerer leben können.

## 13.00-14.00

Vortrag zur Verkostung

Referent: *Algenheld*

Raum: 1.15



## 14.00-15.00

Hamburg mal fair

Referent: Florian Struve

Raum: 1.07b

Der faire Handel ist in aller Munde! Der Bekanntheitsgrad von fairen Siegeln ist so hoch wie nie und wir Konsumentinnen haben eine Auswahlmöglichkeit so groß wie selten zuvor. Fair zertifizierte Produkte finden wir im Supermarkt und sogar beim Discounter. Ist nun also alles fair? Dem ist leider nicht so: Der Marktanteil von fair gehandeltem Kaffee liegt noch immer unter 5%. Der wachsende Siegel-Dschungel in Deutschland verwirrt die Verbraucher\*Innen zunehmend. Und derweil machen die Folgen des Klimawandels den Kleinbäuer\*Innen im globalen Süden immer mehr zu schaffen. Am Beispiel Kaffee werden in diesem Workshop die verschiedenen Wege des fairen Handels aufgezeigt und diskutiert. Wo liegen Grenzen und Kritikpunkte? Welche Potenziale und Herausforderungen stellen sich? Wir von *Hamburg mal fair* setzen uns für die Stärkung des fairen Handels und einen nachhaltigen Konsum in Hamburg ein. Unser Ziel ist es dabei, das Bewusstsein von Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen für mehr soziale Gerechtigkeit im Welthandel zu schärfen.

## 14.00-16.00

„Upcycling - Grün Verpacken und Schenken“

Referent\*Innen:  
Team Nachhaltigkeitswoche

Raum N4.10

Jedes Jahr wieder, an Weihnachten, sammelt sich der Papiermüll in Bergen in den Wohnzimmern an. Altes landet im Müll, Neues wird gekauft. Wir wollen euch zeigen, wie ihr zum Beispiel Werbeprospekte, alte Marmeladengläser, Stoff- und Wachsreste und sogar leere Klopapierrollen zu etwas Neuem machen könnt. Nicht neu kaufen, sondern neu machen!



# FREITAG

Zeit	Termine
09.00	
10.00	
11.00	
12.00	12.00-13.00 Von der Nische in den Mainstream: Warum Green Lifestyle mehr als ein Trend ist
13.00	
14.00	
15.00	
16.00	
17.00	
18.00	
19.00	

 Vorträge  Workshops  Essen





„Von der Nische in den Mainstream: Warum Green Lifestyle mehr als ein Trend ist“

Referent:  
Mimi Sewalski  
(Avocadostore)

Raum N4.09

Avocadostore wurde 2010 in Hamburg gegründet und ist heute Deutschlands größter Online-Marktplatz für Eco Fashion und Green Lifestyle. Inzwischen gibt es bei Avocadostore mehr als 200.000 nachhaltige Produkte – von Kleidung für sie, ihn und die Kinder über Kosmetik- und Wellnessprodukte bis zu stylischen Möbeln und Wohnaccessoires. Avocadostore schafft Transparenz und hat zehn Nachhaltigkeitskriterien aufgestellt: ressourcenschonend, schadstoffreduzierte Herstellung, Bio-Rohstoffe, fair&sozial, cradle to cradle, recyclebar oder recycelt, vegan, Made in Germany, CO<sub>2</sub>-sparend und haltbar. Jedes bei Avocadostore verkaufte Produkt muss mindestens eines dieser Kriterien erfüllen.

## Melde dich zu einem oder mehreren Workshops an!

- ◆ Die Workshops haben eine begrenzte Teilnehmerzahl, daher ist eine Anmeldung per Email erforderlich. Bei der Vergabe der Plätze zählt ausschließlich, welche Anmeldungen zuerst eingehen. Falls du es dir anders überlegst, melde dich bitte umgehend wieder ab, damit dein Platz nicht leer bleibt und sich der oder die nächste darüber freuen kann.

## Mach mit!

- ◆ Die Workshops sind kostenlos und du kannst dich in der Gruppe austauschen und lernen, wie du deine Lebensweise nachhaltiger gestalten kannst. In vielen Workshops stellst du etwas her und kannst dich somit an deinem Ergebnis erfreuen und es mit nach Hause nehmen. So hat nicht nur deine Umwelt was davon, sondern auch du!

Hast du Fragen zu einem der Workshops?

Sende eine Email mit deinen Fragen an folgende Adresse und wir versuchen, dir zeitnah zu antworten:

**Nachhaltigkeitswoche@asta.haw-hamburg.de**



In unserer Projektwoche wollen wir an der gesamten Fakultät Life Science auf das Thema Nachhaltigkeit aufmerksam machen. Hierfür finden in der ganzen Woche Vorträge und Workshops zu diversen Themen statt.

Wir wollen jedoch allen Leuten die Chance geben, den nachhaltigen Gedanken in dieser Woche noch stärker aktiv leben zu können. Und so haben wir uns mit der Bitte, die Mensa und das Café Bergedorf miteinbeziehen zu können, an das Studierendenwerk Hamburg gewandt. Hier stießen wir direkt auf offene Ohren und konnten in mehreren Treffen viele Dinge erarbeiten, die wir euch an dieser Stelle vorstellen möchten.

- ◆ Der Speiseplan wird in der Projektwoche vom 03.12. – 07.12. noch stärker auf Nachhaltigkeit ausgerichtet sein. U.a. wird jeden Tag ein „Klimateller“ angeboten, dessen Komponenten bei der Herstellung keinen hohen Ausstoß an Treibhausgasen verursachen.
- ◆ Am Montag, den 03.12.2018, wird ein Gericht mit Susländer-Fleisch angeboten. Das Schweinefleisch stammt von Erzeugern die verantwortungsvoll, umweltverträglich und nachhaltig produzieren. Die Tiere stammen aus regionaler, bäuerlicher Haltung in Schleswig-Holstein und werden ohne Antibiotika oder chemische Zusatzstoffe aufgezogen.

- ◆ Am Dienstag, den 04.12.2018, findet in der Mensa ein vegetarischer Tag statt. Es stehen ausschließlich vegetarische Gerichte auf dem Speiseplan, wovon einige Gerichte im Vorfeld per Umfrage ausgewählt werden konnten.
- ◆ Im Café wird in der Nachhaltigkeitswoche auf Plastikbesteck und Strohhalme verzichtet.
- ◆ Alternativ wird in der Woche Bambusbesteck zum Verkauf angeboten.
- ◆ **Es wird die ganze Woche keine Pappbecher sowie die dazugehörigen Plastikdeckel für Tee oder Kaffee geben!** Um auf den Pappbecherverbrauch aufmerksam zu machen, werden wir den Verbrauch einer Woche in Form einer Pyramide darstellen. Hierfür fand im Vorfeld eine Zählung der gebrauchten Pappbecher im Café statt.

Das Projektteam der Nachhaltigkeitswoche möchte sich auf diesem Wege noch einmal beim Studierendenwerk Hamburg für die tolle Zusammenarbeit bedanken!

**Bambaw**



Mensa Bergedorf

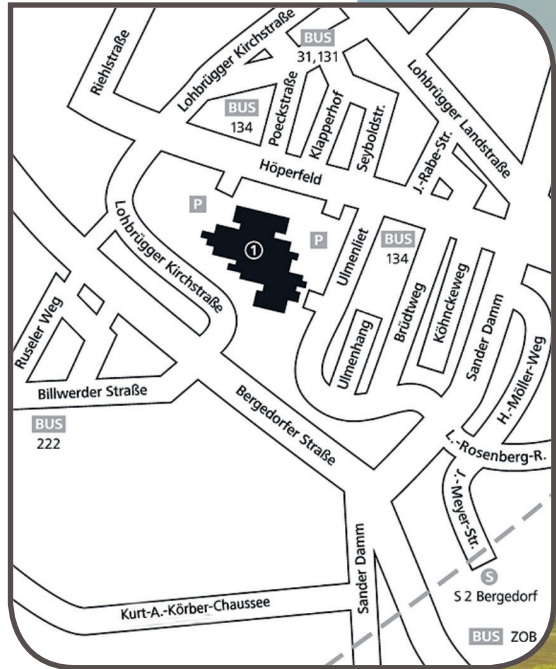


# ANFAHRT

**Mit öffentlichen Verkehrsmitteln:**  
S21 Richtung Bergedorf, ab dort Bus 232 Richtung U-Billstedt oder ca. 10-minütiger Fußweg zum Campus.

**Mit dem Auto:**

Aus Richtung Hamburger Innenstadt fahren Sie auf die B5 Richtung Bergedorf. In Bergedorf biegen Sie links hinter der JET-Tankstelle in die Lohbrügger Kirchstraße ein. An der Kreuzung Höperfeld, nach ca. 100 Metern sehen Sie rechts die Einfahrt zur HAW.



# KONTAKT

Anmeldung für Workshops unter:  
[Nachhaltigkeitswoche@asta.haw-hamburg.de](mailto:Nachhaltigkeitswoche@asta.haw-hamburg.de)



[www.asta.haw-hamburg.de](http://www.asta.haw-hamburg.de)

HAW Goes Green