

STUBE Hessen-Herbstakademie A221

22. bis 26. September 2021 in Bad Homburg

„Klimaschutz und nachhaltige Ernährung: wie dein Teller die Welt verbessern kann“

- Akademieleitung:** Frau Eileen Paßlack, STUBE Hessen-Referentin
- Co-Leitung:** Frau Yelyzaveta Tskhovrebova (Ukraine), Studiengang Wirtschaftswissenschaften, Goethe-Universität Frankfurt und Herr Tanvir Morshed (Bangladesch), Studiengang Wirtschaftswissenschaften, Goethe-Universität Frankfurt
- Zielgruppe:** Studierende aus Afrika, Asien, den MENA-Staaten und Lateinamerika, die an hessischen Hochschulen studieren
- Lernziele:** (Konsum-)verhalten ausrichten nach den neu erlernten Inhalten; Informationen über nachhaltige Produktionsweisen und Ernährungsweisen; Verknüpfung zwischen nachhaltigem Konsum und nachhaltiger Produktion; sensibilisiert werden für nachhaltige Alltagspraktiken; Unterscheidung zwischen verschiedenen Agrarwirtschaftlichen Produktionsweisen; Reflexion der eigenen Position; Neue Blickwinkel auf Ernährungsweisen und ihren Einfluss gewinnen; Erläutern, welche Zusammenhänge zwischen Ernährung und dem fortschreitenden Klimawandel bestehen; Erklären, warum nachhaltige Ernährung ein relevantes Thema für die globale Weltbevölkerung ist; Erläutern, inwiefern nachhaltige Ernährung in den Sustainable Development Goals (SDG 2,12 und 13) berücksichtigt wird; Diskutieren, inwiefern eine nachhaltige Ernährung Einfluss auf die Minimierung von globalem Hunger nehmen kann; Diskussion zu der Problematik von hohem Fleischkonsum; Austauschen mit Teilnehmenden über Perspektiven, Meinungen und Ernährungsweisen; Zusammenhang zwischen Ernährung und Klimaschutz beschreiben; Eindrücke von der Exkursion diskutieren; Vorgestellte Praktiken von dem Exkursionsort analysieren; Beurteilung inwiefern nachhaltige Ernährung zur Sicherung der globalen Ernährung beitragen kann; Einen Leitfaden für nachhaltigere Ernährungsweisen entwickeln; Den Zusammenhang zwischen hohem Fleischkonsum und Ressourcenverbrauch kennenlernen
- Teilnehmende:** Für das Seminar haben sich insgesamt 46 Studierende angemeldet. Es nahmen 24 Studierende an der Veranstaltung teil, hiervon waren 9 männlich und 15 weiblich. 8 Studierende haben zum ersten Mal an einer STUBE-Veranstaltung teilgenommen. Insgesamt waren 15 Nationen bei dem Seminar vertreten, aus 2 afrikanischen Ländern kamen 2 Teilnehmende, aus 6 asiatischen Ländern 9, aus 5 MENA-Staaten 11, aus einem lateinamerikanischen Land eine Person und aus einem europäischen Land eine Person.

Akademieverlauf

Die Akademie konnte wie geplant stattfinden.

Mittwoch, 22.09.2021

Am Mittwochabend führte die Akademieleiterin Frau Eileen Paßlack zusammen mit der Co-Leitung in den organisatorischen und inhaltlichen Ablauf der Herbstakademie ein. Der World University Service und das Projekt STUBE wurden vorgestellt. In einem kurzen Kennlernspiel stellten sich die Teilnehmenden gegenseitig vor. Anschließend führte die Teilnehmerin Charlotte Winkler einen thematisch und vorbereitend in den ersten Workshop „Mensch. Macht. Klima“ ein, ein Planspiel von

der Organisation FIAN Deutschland e.V., dessen Durchführung für den Folgetag vorgesehen war. Das Planspiel soll den Teilnehmenden das Spannungsfeld zwischen Menschenrechten und Klimaschutz näherbringen und sie für die Problematiken des Clean Development Mechanismus sensibilisieren. Vorgestellt wurden zunächst die ökologischen Grundlagen des Klimawandels sowie die sozio-ökonomischen Folgen. Darauffolgend beginnt der Inhalt des Planspiels mit einer Traumreise, die von dem Teilnehmenden Herrn Igor Pavlov vorgetragen wurde. Die Studierenden wurden in vier Gruppen eingeteilt und bekamen ihre Rollenkarten zugeteilt. Jede Gruppe wurde dabei durch eine Person des Leitungsteams angewiesen. In dem Planspiel waren vier verschiedene Gruppen repräsentiert: Kleinbauern, Medien, Politik und wirtschaftliche Akteure. Für den Rest des Abends setzten sich die Teilnehmenden mit ihren Rollenkarten auseinander und arbeiteten Stichpunkte zu den verschiedenen Positionen aus. Damit alle Studierenden sich besser kennenlernen und ins Gespräch kommen konnten, wurde abschließend ein Kennenlern-BINGO gespielt.

Donnerstag, 23.09.2021

Der erste Workshop begann mit der weiteren Einarbeitung in die verschiedenen Rollen und die Gruppen. In verschiedenen Phasen diskutierten die Studierenden über den Clean Development Mechanismus, nachhaltige Entwicklung, Korruption in der Entwicklungszusammenarbeit, Klimaschutz und Menschenrechte. Jede der Phasen gab neue Einblicke und Perspektiven auf die Themen. Der im Vordergrund stehende Konflikt ist der Erbau einer Biogasanlage auf einer Palmenölplantage, der gewalttätige Ausschreitungen gegen Kleinbauern nachgesagt wird. Die erste Spielphase lässt die verschiedenen Gruppen erstmals in Kontakt treten und bietet Raum für Austausch. Eine besondere Rolle in dem Spiel nimmt die Gruppe der Medien ein, die parteilos mit allen Teilnehmenden in Kontakt tritt. Die erste Spielphase wird durch einen Rudentisch abgeschlossen. In der zweiten Spielphase kommt es in jeder Gruppe zu Interventionen. Das Ziel des Planspiels ist es in der dritten Phase einen Konsens zu erreichen, mit dem alle Mitspielenden einverstanden sind. Dabei dreht sich in der dritten Spielphase alles um die Frage: Unter welchen Bedingungen kann eine Biogasanlage im fiktiven Land „Hondumbien“ erbaut werden? Im Anschluss wurde der Realitätsbezug gegeben und eine abschließende Feedbackrunde gab Einblicke über die Situation und Positionen der Teilnehmenden außerhalb ihrer Rollen.

Am Nachmittag fand die erste Exkursion auf dem Dottenfelder Biobauernhof in Bad Vilbel statt. Der Fokus der Führung lag besonders auf nachhaltiger Viehzucht und nachhaltiger Landwirtschaft. Der Workshop geleitet von Frau Margarethe Hinterlang begann im Innenhof der Anlage. Dort wurden die Grundlagen der ökologischen Landwirtschaft in Deutschland, Optionen der nachhaltigen Landwirtschaft, die Geschichte des Hofes und persönliche Erfahrungen besprochen. Viele Studierende bekamen erstmals einen Einblick in die Funktionsweisen eines ökologischen landwirtschaftlichen Betriebes. Der Betrieb engagiert sich nicht nur für eine nachhaltige Bestellung der Felder, sondern auch für Renaturierungs-Programme in der anliegenden Umgebung. So wurden einige Flächen aufgeforstet und andere werden primär als Weiden genutzt. Daran anschließend begann die Führung über das Gelände. Der erste Halt war der Kuhstall. Auf dem Dottenfelder Hof leben 80 Kühe. Bei der Viehzucht wird sehr viel Wert auf das Wohlbefinden der Tiere gelegt. So werden den Kühen die Hörner nicht gestutzt und die Kälber nicht von ihren Müttern getrennt. Ein wichtiger Aspekt der nachhaltigen Landwirtschaft ist der Anbau von eigenem Futtermittel. Auch die Schweinezucht des Bauernhofes wird nachhaltig gestaltet. Das Futter der Schweine besteht aus einer Mischung aus Klee, Essensresten und Produkten mit Schönheitsfehlern. Damit reduziert der Hof seine Lebensmittelverschwendung erheblich. Darüber hinaus leben die Schweine auf dem Dottenfelder Hof fast doppelt so lange (200-300 Tage), im Vergleich zu einem konventionellen Betrieb (100 Tage). Der dritte Halt war die Lagerhalle für Saaten. Dort wurde den Studierenden vermittelt, wie wichtig eine korrekte Abstimmung zwischen Nutzpflanzen und Boden ist. Der Betrieb sammelt eine Vielzahl von Saaten aus aller Welt und baut diese auf einem Feld an, um zu überprüfen, welche Pflanzen sich ideal für die Umgebung und Bedingungen der Felder eignen. Besonders Getreide mit tieferen Wurzeln sind vorteilhaft, da sie beständiger gegen verschiedenste Wetterereignisse (Wind, Starkregen oder Dürren) sind. Anschließend wurde der Hühnerstall besucht.

Der Hof hat knapp 800 Hühner, die in einer Freilandanlage leben. Auch hier wurde betont, dass das gesamte Futter aus dem eigenen Betrieb stammt. Es wird vermehrt darauf geachtet, dass so wenige Importgüter wie möglich notwendig sind und der Betrieb weitestgehend selbsterhaltend funktioniert. Der letzte Halt war die Bäckerei des Hofes. Hier wird noch mit einem traditionellen Holzofen gebacken, der wesentlich unschädlicher für die Umwelt ist als ein konventioneller Backofen einer Bäckerei.

Freitag, 24.09.2021

Nach dem Frühstück nahm die Gruppe an einer Führung im Senckenberg Naturkunde Museum in Frankfurt am Main teil. Aufgrund von den Corona-Schutzverordnungen wurden die Studierenden in zwei Gruppen unterteilt. Beide Führungen beschäftigten sich mit Themen der Biodiversität und Ernährung, jedoch mit verschiedenen Schwerpunkten. Die Führung im ersten Obergeschoss des Museums setzte sich mit Ökosystemen, Nahrungsketten und der Nahrungssicherung der Zukunft auseinander. Die Führung im Erdgeschoss hingegen thematisierte die Beziehung zwischen Menschen und ihrer Umwelt, den Verlust von Biodiversität und Ernährungsweisen. Beide Führungen verdeutlichten den Teilnehmenden, wie wichtig einer Erhaltung der Biodiversität auch für die Sicherung der menschlichen Ernährung ist. Das Aussterben einer einzigen Spezies innerhalb eines Ökosystems könnte unvorhersehbare Folgen haben. Die Führenden haben die Gruppe um einen bewussten und nachhaltigen Umgang mit ihrer Umwelt angehalten. Als Beispiel dafür, wie der Mensch Nutzen von der Natur machen kann, wurden Magenbrütende Frösche in Australien angeführt. Diese Froschart brütete ihren Nachwuchs in dem eigenen Magen aus, dieser Umstand hätte der Menschheit neue Optionen der Medikamenteneinnahme ermöglichen können. Jedoch starb die Froschart bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts durch menschliches Einwirken auf ihr Habitat aus. Anschließend hatten die Studierenden Zeit sich die gesamte Sammlung des Museums selbstständig anzuschauen.

Nach der Mittagspause folgte der Workshop „Klimaschutz anpacken durch Ernährung - wie geht das?“. Geleitet wurde der Workshop von Felizitas Schreiber, Projektleiterin bei dem Landfrauenverband Hessen. Bei dem Landfrauenverband handelt es sich um einen Zusammenschluss zwischen Landwirtinnen und Verbraucherinnen. Der Verband agiert im Rahmen des Integrierten Klimaschutzplans 2025 (IKSP 2025). Frau Schreiber ist vornehmlich in einem Projekt zu klimabewusster Ernährung von Kindern tätig. In Hessen sind 134 Multiplikatorinnen und Multiplikatoren tätig. Insgesamt wurden 361 Projekte umgesetzt, die ungefähr 2900 Kinder bis jetzt erreicht haben. Die klimaneutrale Ernährung soll dabei maßgeblich zur Erreichung des Integrierten Klimaschutzplanes 2025 beitragen, der in 2017 in Kraft trat. Unter den Vorgaben des IKSP 2025 wurde in 2019 das Projekt „Klimabewusste Ernährungsbildung gestartet“ an dem auch Frau Schreiber mitwirkt. Die Ernährung und der damit zusammenhängende Konsum haben einen großen Einfluss auf die Produktionssysteme und die Auswirkungen des Klimawandels. In dem Workshop setzten die Studierenden sich mit folgenden Fragen auseinander: Was ist nachhaltige und klimaneutrale Ernährung? Welche nachhaltigen Ernährungsformen gibt es? Wie kann jeder dazu einen Beitrag leisten? Diese Fragen wurden im Verlauf des Workshops diskutiert und beantwortet. Das Ergebnis waren fünf Tipps für eine klimaneutrale Ernährung. Ein bewussterer und nachhaltiger Konsum, das heißt frische, gering verarbeitete, regionale und saisonale Lebensmittel sowie eine pflanzenbasierte Ernährung. Darüber hinaus das Vermeiden von Lebensmittelverschwendung und eine energieeffiziente Küche. Lebensmittelverschwendung wurde auch unter den Studierenden als ein weniger akutes Problem eingestuft, jedoch werden in Deutschland jährlich rund 12 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll entsorgt. 52 % des Verlustes entstehen dabei im privaten Haushalt. Anschließend gab Frau Schreiber eine Einführung zu der Planetary Health Diet (PHD). Diese wurde 2019 von der EAT-Lancet-Kommission und von 37 Expertinnen und Experten verfasst. Die PHD ist darauf ausgelegt die planetaren Grenzen im Lebensmittelsektor nicht auszureizen und eine nachhaltige Ernährung zu sichern. Als Leitfaden für den privaten Konsum wurde im Zuge des PHD ein visueller Teller entworfen. Für Deutschland sieht dieser eine Verdopplung von Obst und Gemüse vor und eine Halbierung von Fleisch- und Zuckerkonsum. Basierend auf dem Wissen der Materialien

wurden im Anschluss in Kleingruppen klimaneutrale Rezepte erstellt. Dabei sollten die Studierenden sich an die Saisonkalender und die Vorgaben des nachhaltigen Tellers orientieren.

Samstag, 25.09.2021

Der Workshop „Regionale und lokale Ernährungssouveränität in Gefahr“ wurde von Gabriela Sieveking-Montiel geleitet. Frau Sieveking-Montiel machte ihren Masterabschluss in International Development an der Philipps-Universität Marburg und ist ehemalige STUBE-Teilnehmerin. Der Einstieg in die Thematik wurde durch ein Quiz über Fakten der Quinoapflanze und das Erraten von Pflanzensamen gegeben. Frau Sieveking-Montiel betrachtete in ihrer Masterarbeit die Umstände und Zusammenhänge zwischen Quinoaanbau in Ecuador und der lokalen Ernährungssouveränität. Seit 2011 ist ein rasanter Anstieg in der Nachfrage von Quinoa zu verzeichnen, sodass die Pflanze heute in 50 Ländern angebaut wird. Frau Sieveking-Montiel verdeutlichte anhand des Beispiels von Ecuador welche negativen Folgen ein explosiver Anstieg in der Nachfrage nach einem Produkt auf die Anbauregionen haben kann. Heute wird Quinoa vermehrt in Monokulturen angebaut. Als Alternativer Lösungsansatz gilt der internationale Zusammenschluss von Kleinbauern „La Via Campesina“. Dieser bietet Kleinbauern eine Maß an Eigenbestimmung und Unabhängigkeit von Großkonzernen wie Monsanto. Besonders gefördert durch das Projekt wird Fairer Handel und der traditionelle Anbau der Pflanzen. Im Anschluss bearbeiteten die Studierenden in Kleingruppen verschiedene Aspekte und Faktoren die mit der Ernährungssouveränität in Ecuador zusammenhängen. Die erste Gruppe widmete sich den Themen genmanipuliertes Saatgut und Grüne Revolution, die zweite Gruppe setzte sich mit den „Gensaatgut-Lügen“ auseinander. Hier wurde im Detail betrachtet welche Abhängigkeiten durch die Verwendung und den Verkauf von genmanipulierten Saatgut installiert werden und welche unmittelbaren Auswirkungen diese auf Kleinbauern haben können. Die dritte Gruppe beschäftigte sich mit den Unterschieden zwischen der „La Via Campesina“ und Monsanto. Die vierte Gruppe betrachtete den weltweiten Soja Anbau und welche Auswirkungen dieser auf die Anbauregionen hat. Ein Großteil des Sojaanbaus ist genmanipuliert und wird als Futtermittel für Nutztiere verwendet. Die letzte Gruppe thematisierte alternative Lösungsansätze für Kleinbauern wie zum Beispiel den kleinbäuerlichen Zusammenschluss SOLAWI. Nach der Auswertung der Gruppenarbeiten diskutierten die Studierenden über die Problematiken von genmanipulierten Saatgut, dem globalen Fleischkonsum und alternativen Lösungsansätzen. Abschließend reflektierten die Studierenden die folgenden Fragen basierend auf den Input des Workshops: Welche Verantwortung tragen wir als Konsumentinnen und Konsumenten um eine nachhaltige Lebensweise zu erreichen? Inwiefern sollen die Kleinbauer Produzenten aus dem Globalen Süden die westlichen Länder ernähren? Inwiefern kann Deutschland seine eigene Bevölkerung ernähren?

Nach der Mittagspause fand der Workshop „Agenda 2030 - Ernährungsstrategien in Deutschland und weltweit“ statt. Dieser wurde geleitetet von Maria Gracia Glas. Sie ist wissenschaftliche Mitarbeiterin am Center for International Development and Environmental Research (ZEU) der Justus-Liebig-Universität Gießen. Zu Beginn des Workshops wurde das „Sustainable Development Goal 2: Zero Hunger“ näher betrachtet. Dieses setzt sich eine globale Ernährungssicherung bis zu dem Jahr 2030 zum Ziel. Weiter Unterziele schließen die Ernährungssicherung von Kindern, Beenden von Fehlernährung, die Implementierung einer ausgewogeneren Ernährung, die Förderung von nachhaltiger Landwirtschaft und die Erschaffung eines nachhaltigen Marktes ein. Nahrungssicherung beschreibt dabei den Zugang zu Nahrung, während Ernährungssicherung den Zugang zu Nahrung, Fürsorge und Gesundheitsdiensten beschreibt. Besonders im Anbetracht von Unterernährung ist die Ernährungssicherung von hoher Relevanz. Dabei unterscheidet man zwischen drei Arten von Hunger bei Kindern. Stunting, Kinder sind aufgrund chronischer Unterernährung zu klein für ihr Alter; Wasting, Kinder sind aufgrund einer akuten Fehlernährung zu dünn; und Overweight, Kinder sind aufgrund einer akuten Fehlernährung übergewichtig. Ein weiteres wichtiges Konzept in der Arbeit von Frau Gracia Glas ist die „Double burden of malnutrition“, diese beschreibt das Konzept von verstecktem Hunger in Kombination mit einer chronischen Krankheit. Anschließend stellte Frau

Gracia Glas ihre eigene Forschung vor. Durch partizipative Bildungsansätze und dem Erbau von sogenannten „Kitchen Gardens“ in Malawi, Kenia und Uganda soll überprüft werden, ob diese zu einer Verminderung von Nahrungsunsicherheiten führen können. Abschließend erstellten die Studierenden mithilfe von bereitgestelltem Material Länderprofile. Diese analysieren soziodemographische Daten, die aktuelle Ernährungssituation und die Strategien zur Ernährungssicherung der jeweiligen Länder. Untersucht wurden die Länder Kasachstan, Syrien, Indonesien, Äthiopien und Iran. Diese Aufgabe sollte den Studierenden die verschiedenen Dimensionen von Nahrungsunsicherheiten näherbringen, aber auch wie sie durch verschiedene Ansätze (Staatliche Projekte, NGOs etc.) verringert werden können.

Sonntag, 26.09.2021

Der letzte Workshop der Herbstakademie befasste sich mit dem Thema virtuelles Wasser und Fleischkonsum. Durchgeführt wurde der Workshop durch Sanimugl Yeszhan, eine ehemalige STUBE-Teilnehmerin und Alumna der Erziehungswissenschaften an der Goethe-Universität Frankfurt. Virtuelles Wasser beschreibt die Menge an Wasser, die während der gesamten Wertschöpfungskette eines Produktes verbraucht wird. Allgemein unterscheidet man zwischen drei Arten von Wasser, graues, blaues und grünes. Grünes Wasser beschreibt Wasser in Form von natürlichem Niederschlag, Blaues Wasser hingegen beschreibt Wasser, welches aus Seen, Fließgewässern und dem Grundwasser genutzt wird, um die Landwirtschaft zu versorgen. Graues Wasser beschreibt verschmutzte Wassermengen, durch Düngung und Pestizide. Graues Wasser beschreibt verschmutztes Wasser zum Beispiel durch den Einsatz von Pestiziden in der Landwirtschaft. In einer ersten Gruppenarbeit wurden die benötigten Wassermengen dem passenden Produkt zugeteilt. Besonders Fleischproduktion benötigt hohe Mengen virtuellen Wassers. Für die Herstellung von 1kg Rindfleisch werden in der gesamten Wertschöpfungskette rund 15.415 Liter Wasser benötigt. Um zu verdeutlichen, welche drastischen ökologische Folgen künstliche Bewässerung haben kann, stellte Frau Yeszhan die Entwicklung des Aralsees vor. Der Aralsee ist lokalisiert in Kasachstan und Usbekistan und hat seit 1990 fast 80 % seiner Fläche verloren. Dies ist unmittelbar zurückzuführen auf den Baumwollanbau und die damit einhergehende künstliche Bewässerung. Die benötigten Wassermengen wurden den zwei Zufluss Flüssen des Aralsees entnommen, weshalb dieser seitdem verlandet. Die Folgen sind dabei verheerend, auf ökologischer Seite versalzen die Böden, fortschreitende Desertifikation und der Verlust der regionalen Biodiversität. Unter sozioökonomischen Folgen leidet besonders die lokale Wirtschaft, sowie die Gesundheit der Bevölkerung. Besonders häufig treten asthmatische Beschwerden und Tuberkulose durch die starke Pestizid- und Feinstaubbelastung in der Luft. Ein Staudamm soll den verbleibenden Rest des Aralsees in den nördlichen Gebieten schützen. Nach diesem Input diskutierten die Studierenden, welche Verantwortung Konsumenten tragen. So werden für ein T-Shirt durchschnittlich 4100 Liter Wasser benötigt. Die Studierenden kamen zu dem Ergebnis, dass ein bewusster und nachhaltiger Konsum unmittelbar Einfluss darauf hat, wie der wirtschaftliche Markt von morgen gestaltet wird. Um ein besseres Verständnis von den benötigten Wassermengen in der Landwirtschaft zu erhalten, wurden die Studierenden in Kleingruppen unterteilt. Jede Gruppe bekam ein Lebensmittel zugeteilt (Tomate, Avocado, Kaffee, Weizen und Soja) bei welchen sie Fakten, benötigte Wassermengen, Anbauarten und ökologische Auswirkungen auf die Umwelt zusammentragen sollten. Bei allen Produkten liegt ein hoher Wasserverbrauch, der häufige Anbau in Monokulturen sowie lange Transportwege vor. Abschließend stellten die Gruppen ihre Ergebnisse vor und diskutierten über mögliche Anpassungen ihres eigenen Konsumverhaltens. Am Ende des Workshops kamen alle Teilnehmenden zusammen um abschließend ein Feedback zugeben und ihre Meinungen zu Themen des nachhaltigen Konsums auszutauschen. Zum Abschluss der Herbstakademie tauschten sich die Studierenden über die Erfahrungen der letzten Tage aus. In einer offenen Feedbackrunde teilen die Studierenden die erhaltenen Informationen und welches Wissen sie in ihrem Alltag anwenden wollen.

Verwendete Methodik

Als Methoden wurden hauptsächlich Gruppenarbeiten, PowerPoint-Präsentationen, Arbeitsblätter und Berichte genutzt. Der erste Workshop nutzte als Methode den interaktiven Ansatz eines Planspiels. In zwei der Workshops wurden interaktive Gruppenansätze durch ein Quiz durchgeführt. Abschließend wurde an Hand von Evaluationsbögen das Feedback der Herbstakademie ausgewertet.

Akademieevaluierung

Die Akademieleiterin bat die Teilnehmenden um ein schriftliches Feedback und teilte gemeinsam mit der Co-Leitung die Evaluationsbögen aus. Die Studierenden hatten die Möglichkeit, die einzelnen Vorträge und Referentinnen sowie die Leitungen sowohl inhaltlich als auch organisatorisch zu bewerten, und gegebenenfalls auf nicht getroffene Erwartungen einzugehen. Die STUBE-Referentin bedankte sich bei der Co-Leitung für die Unterstützung sowie bei den Teilnehmenden für ihre Mitarbeit, dem großen Interesse, ihre Hilfsbereitschaft und Aufgeschlossenheit. Dann wurden die Teilnahmezertifikate verteilt und es gab ein gemeinsames Mittagessen zum Abschluss.

Eindrücke vom Seminar

- Alles perfekt!
- Viel Praktisches. Kenntnis über Ernährung bzw. wie man sich umweltfreundlich ernähren kann. Ich habe viel gelernt über die Umwelt. Was ich esse, trinke und trage, hat Auswirkungen für die Umwelt, darauf muss ich mehr achten.
- STUBE hilft mir sozialer zu werden.
- Sehr wichtige (und versteckte) Probleme erfahren und wie man helfen kann, um diese Weltprobleme zu lösen.
- Neue Kenntnisse.
- Positives Klima bei der Akademie.
- Ich habe durch die Akademie die Möglichkeit gehabt, noch tiefer ins Thema reinzugehen.
- Alles war großartig geplant. Interessante Themen und nette Leute.
- Alles was wir gemacht haben. Die Exkursion und Gruppenarbeit. Es hat meine Kenntnisse ein Stück verändert. Ich sollte auf mein Essverhalten achten.
- Die Jugendherberge hatte nicht sehr gute Bedingungen, wie die letzten Male oder wie die anderen Jugendherbergen.
- Ich wünschte mir mehr Zeit für die Gruppenarbeit.
- Besseres Zeitmanagement für die Veranstaltungsübungen.
- Ich hätte mir gewünscht, dass wir nicht zu 4 in einem Raum schlafen. Für 2 Tage wäre es kein Problem. Bei 4 Tagen ist es schwierig.

08.11.2021

Eileen Paßlack

STUBE-Hessen Referentin