

Nachhaltige Ernährung

Nach dem Eintreffen der Workshop-TeilnehmerInnen haben Nele und ich uns erst einmal vorgestellt und im Anschluss daran die TeilnehmerInnen nach ihrem Befinden und der Motivation mit der Ampel-Methode gefragt. Darüber hinaus wollten wir gerne im Voraus wissen, wie viel Wissen die TeilnehmerInnen bereits mitbringen und haben dies ebenfalls mit der Ampel-Methode abgefragt. So konnte Nele ihren darauffolgenden Beitrag über die Grundlagen von nachhaltiger Ernährung anpassen und eventuelle Dopplungen herausnehmen. Der Vortrag umfasste Grundlagen über Transparenz und Herkunft der Herstellung von Produkten, sowie die Grundlagen der Bewertung von diesen im Sinnbild des Nachhaltigkeitsgedanken. Es konnten jederzeit Fragen gestellt werden und im Anschluss eröffnete sich eine lebhafte Diskussion über das Thema zunächst im Allgemeinen, aber auch bereits teilweise detailliert auf die eigene Mensa bezogen.

Als kreative Aufgabe haben wir nach der kleinen Diskussionsrunde innerhalb von drei Runden gebrainstormt, was die TeilnehmerInnen an ihrer Universitäts-Mensa bereits positiv bewerten im Hinblick auf Nachhaltigkeit und was noch nicht so gut läuft. Des Weiteren gab es die Möglichkeit, bereits neue Ideen in der dritten Runde auszuformulieren.

Im Anschluss bildeten wir drei Gruppen, die sich jeweils eine Idee für eine nachhaltige Mensa herausgepickt haben und ließen diese anhand von vorformulierten Projektsteckbriefen ausarbeiten. Die Gruppenarbeit führte auch zu einem regen Austausch unter den TeilnehmerInnen über eigene Erfahrungen, Möglichkeiten und bot Spielraum für Vergleiche und neue Ideen.

Zum Schluss wurden die einzelnen Projekte vorgestellt, die zumeist auch bereits Bezug zu einer der Universitäten der TeilnehmerInnen hatte und sie wurden kritisch von den anderen Gruppen begutachtet. Es wurde ein abschließendes Stimmungsbild gemacht und eine Meinung zum Workshop wurde von jedem Teilnehmer/jeder Teilnehmerin eingeholt und wir haben uns bedankt und verabschiedet.