

Projekt Schule 4.0 - Nachhaltigkeit

Podcast

Hallo, wir sind die Hamburger Solar Punks - bei uns findest du Infos über Nachhaltigkeit und Zusammenleben in *deiner* Gemeinschaft.

Ich bin Marc

Und ich bin Viktor

Hallo Marc

Hallo Viktor

In der heutigen Folge reden wir über ein etwas nachhaltigeres BBW - insbesondere über den Umgang mit Plastikverpackungen und Fleisch, die Lage gerade und was wir Persönlich, sowie mit anderen zusammen organisieren könnten.

Starten wir einfach mal zur Übersicht zu Plastik mit dem ersten Absatz der Studie über den Einfluss von Plastikmüll auf die Umwelt. [quelle:

[https://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document/IPOL_STU\(2020\)658279](https://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document/IPOL_STU(2020)658279)]

"Die Gesellschaft ist mit den schieren Mengen an hergestellten und weggeworfenen Kunststoffen völlig überfordert, und nur 9 % des gesamten jemals hergestellten Kunststoffs werden recycelt. Der Großteil des Kunststoffabfalls endet auf Abfalldeponien und letztendlich in der Umwelt. "

Uff. 9% Recycling von Abfall. Das ist echt niedrig. Wahrscheinlich auch nicht zu schockierend. Im Moment wird ja die Weiterverwertung von dem intendierten Produkt normalerweise nicht in der Produktion oder selbst vom Käufer nicht mitgedacht. Woher kommt denn der meiste Müll?

In den "Key Findings" steht, dass 40% des anfallenden Plastikmülls Verpackungsmüll ist. Bedeutet, dass dieser sofort nach seiner Verwendung weggeworfen wird. Später steht, dass 20% Baumaterialien sind, 10% Autos, 6% elektronisch und elektrisch, 4% Haushalt, Freizeit, Sport 3% Landwirtschaft und 16% andere

Plastik Bioakkumuliert ja auch. Das bedeutet, dass Stoffe sich über die Nahrungskette ansammeln, sodass besonders Jagdtiere am größeren Ende auch größere Mengen an Schadstoffen in sich haben, während das weniger für Pflanzen beispielsweise gilt. Das ist besonders schlimm im Meer, weil dort einfach überall Plastik in jeder Größe schwimmt, das wird von Lebewesen im Meer häufig mit Nahrung verwechselt, und verschluckt. Das führt dann zu diesen schrecklichen Bildern, die man wahrscheinlich kennt - Tote Meeresvögel verhungern, weil deren Mägen voll mit unverdaulichem Plastik sind. Aber auch sonst, hat vor allem Mikroplastik einen Effekt auf den Hormonhaushalt, da beigegebene Zusatzstoffe langsam von ihm abgegeben werden und weil er so porös ist, sammelt Mikroplastik wiederum andere Schadstoffe an. Das kommt auch wieder aus der Studie.

Da bekommt man gleich Lust auf Fisch :D

Naja, Ich habe vorhin mit unserem Lehrer geredet, der meinte, dass in der Schule an sich tatsächlich nicht wirklich viel Plastik verbraucht wird. Er erzählte aber, dass die Stellvertretende Schulleitung ihm mitteilte, dass sehr viel Verpackungsmüll bei neuen Lieferungen von elektronischer Hardware entsteht.

Das sieht nicht anders aus, als bei uns im FISI-Bereich... Hier sieht man auch das mit den 40% Verpackungsmüll. Bei jeder neuen Lieferung von Hardware gibt es immer Berge von Styropor und Plastikverpackungen. Ich bin mir so sicher, dass das auch anders ginge. NewYork hat tatsächlich einfach Styropor verboten. Es gibt aber Ausnahmen für verschiedene Tierische Produkte gemacht (cringe) [quelle: <https://www.dec.ny.gov/chemical/120762.html>]

Wo meinst du denn, dass in der Berufsschule Müll entstehen könnte?

Vielleicht, wenn man in die Cafeteria geht, oder ein Lunchpaket bekommt.

Die Cafetaria Produziert tatsächlich echt minimalen Plastikmüll, weil das meiste in großen Pfandkisten kommt. Nur wenig, was wahrscheinlich aus hygienischen Gründen verpackt wird kommt in Wegwerfverpackungen. Ich wette, dass das die ganzen tierischen Produkte sind.

Aber die Lunchboxen könnten doch mal mit Papiertüten oder Brotboxen kommen. Und vielleicht kein Plastikbesteck verwenden?

Da hast du recht. Dieser semi-regelmäßige Fischfleischkonsum, der mit einer massiven Meeresverschmutzung im Zusammenhang steht hat sicher viel größeren Einfluss. Etwa 46% der 79 tausend Tonnen Ozeanplastik im "Great Pacific Garbage Patch" besteht aus Fischernetzen. (Approximately 46% of the 79 thousand tons of ocean plastic in the Great Pacific Garbage Patch is made up of fishing nets)

<https://www.seashepherdglobal.org/latest-news/marine-debris-plastic-fishing-gear/>

Krass.

Wie sieht es eigentlich sonst mit dem Fleischkonsum hier aus?

Ganz okay...

(Wusstet du, dass die Verschwendungen von Lebensmitteln zu einem großen Teil zum Klimawandel und weiteren Umweltbelastungen beiträgt?) [quelle: <https://updates.panda.org/driven-to-waste-report>] - Diese Emissionen machen bis zu 10% der globalen Emissionen aus. Echt gut finde ich den Ansatz, dass hier in der Küche Lebensmittel möglichst effizient verwendet werden sollen, und nicht ausgeteilte Lebensmittel werden am nächsten Tage wiederaufbereitet. So wird der unnötige Abfall auf ein Minimum reduziert.

Es wird jedoch 4 mal die Woche Fleisch angeboten, davon 1-2 mal Fisch, wobei die Alternativen immer vegetarisch sind. Das scheint eher unüblich für Kantinen in Hamburger Küchen. Normalerweise gibt es für mich als Veganer hier keine Probleme damit.

Uff... Ich weiß auch nicht, ob dieses 4 zu 1 Verhältnis mit der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) [quelle: https://www.jobundfit.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE-Qualitaetsstandard_Betriebe.pdf (s.41)] klar geht, die sich ja entgegen Ernährungsgesellschaften zwischen England, Australien und den Staaten sowie Kanada, eher gegen eine klimafreundliche [quelle: <https://de.statista.com/infografik/20492/co2-ausstoss-verschiedener-ernaehrungsweisen/>] Vegane Ernährung ausspricht. Aber selbst die DGE empfiehlt ja auch Fleisch wenig und nicht täglich zu konsumieren [quelle: <https://www.dge-ernaehrungskreis.de/lebensmittelgruppen/fleisch-wurst-fisch-und-eier/>] -

dieser Essensplan würde ja nur mit der Mehrheit klar gehen, wenn wir davon ausgehen, dass Menschen sich Zuhause hauptsächlich vegetarisch ernähren. Hier wird jeden Morgen Hack, Eier und Käse auf Brötchen angeboten.

So ein Hummus-Brötchen wäre mal echt schön!
Viele sagen ja lokales Fleisch oder Biofleisch ist OK...

Jedes Fleisch ist irgendwo lokal, und die Emissionen bei Lieferung des Fleisches sind bei weitem geringer als die, die bei der Produktion anfallen. [quelle: <https://www.visualcapitalist.com/wp-content/uploads/2020/02/carbon-footprint-food-supply-chain-1.png>] Das ist fast so, als würden wir auf die jährliche Reise nach Mallorca nicht verzichten, sondern eben statt mit dem Auto zum Flughafen zu fahren, einfach mal den Zug nehmen. Wo wir doch in Europa im Schengen Bereich den gesamten Weg mit den Öffis zurück legen können.

Biofleisch ist tatsächlich oft cooler für die Tiere, hat aber einen Höheren CO2-Ausstoß. [quelle: https://www.zeit.de/wissen/umwelt/2012-07/klimakiller-fleisch/seite-2?utm_referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F] Liegt eben unter anderem daran, dass die Tiere sich bewegen können, und daher weniger schnell fett werden. Zur Optimierung des Umweltschutzes ist es hier viel effektiver, die vergleichsweise sehr sättigenden Hülsenfrüchte wie Erbsen, Bohnen und Linsen zu essen. [quelle: <https://ourworldindata.org/food-choice-vs-eating-local>]

Stimmt. Oft wird gedacht, dass man sich voller Analogkäse stopfen muss, wenn es schon viele leckere vollwertige Mahlzeiten aus unverarbeiteten Pflanzlichen Zutaten gibt.

Das klingt ja schon, als wären hier noch ein paar Baustellen: Bis das Menü hier Vegan ist, müssen wir Solar Punks Gruppen bilden, und zusammen selber leckeres Essen mitbringen. Essen können wir regional und BIO oder auch im Eigenanbau, Einkaufsgenossenschaften oder aus dem Anbau in Kollektiven beziehen. Aber wir sehen, dass sich die Küche mit in bestimmten Angelegenheiten positive Ansätze verfolgt.

Diese Pfandstruktur in der Mensa finde ich tatsächlich ziemlich cool!

Leider haben wir nicht soviel Kontrolle über unseren Arbeitsplatz wie über unseren Essenskonsum. Aber darüber reden wir in unserer nächsten Folge über Öko-Sozialismus!

Infos aus der Mensa markiert