

# Mensa mal ganz BIO

## Bericht von Bio-Aktionen in der Mensa

Die Bio-Aktionswoche vom Studentenwerk Schleswig-Holstein und dem Ökomarkt e. V. Hamburg fand ab dem 7. November in allen sechs Mensen Schleswig-Holsteins statt. Sie stand unter dem Motto „Bio for Beginners“. Den Anfang machte die Mensa I in Kiel, wo es von Dienstag bis Donnerstag jeden Tag ein spezielles BIO-Gericht gab. Das „Tessiner Schnitzel“, die vegetarische „Toskanische Kartoffelpfanne“ und auch „Paella“ inklusive Beilagen wurden komplett aus ökologischen Zutaten zubereitet. Zur Einstimmung fand am Dienstag ein Schaukochen am Aktionsstand statt. Dort zauberte Bio-Spitzenkoch Carsten Girlich vor den Augen der Mensagäste ökologische Köstlichkeiten im Wok.

Zusätzlich informierte der Ökomarkt e. V. an seinem Stand über den ökologischen Landbau. Dort konnten die Studierenden außerdem das Rezeptheft „Bio for Beginners“ mitnehmen sowie bei einem Gewinnspiel mitmachen.

Begleitet wurde die Aktionswoche durch die Biomesse des AStA, im Rahmen derer verschiedene Bioanbieter aus der Region in die Mensa eingeladen wurden, um sich vorzustellen. Aus technischen Gründen mussten alle BIO-Aktionen kurzfristig in die Mensa I verlegt werden. So ergab sich dafür hier in Kombination mit „Bio for Beginners“ eine große Vielfalt an Angeboten an einem Ort. Der Hof Kubitzberg, anerkannter Bioland-Betrieb aus Altenholz, informierte über seine Produktionsweise und präsentierte seine BIO-Kartoffeln, die es in Zukunft auch in der Mensa geben soll.



Lindhof der Agrarwissenschaftlichen Fakultät, das im Dänischen Wohld auch einen Hofladen betreibt, stellte sich vor dem Büro des AStA vor. Allerlei Gemüse, von Tomaten über Champignons bis hin zu Kürbissen und auch frische Eier konnte man hier direkt kaufen.



Am Mittwoch ging es dann weiter: der Naturkosthandel Schrot & Korn hatte an seinem Stand herzhaftere vegetarische BIO-Burger zu bieten, und mit der Bäckerei Brotgarten war auch am Mittwoch wieder ein Bäcker mit Kostproben in BIO-Qualität dabei. Interessierte Studierende konnten sich durch Faltblätter und an Standtafeln des Lindhofs umfassend über den biologischen Landbau informieren.



Beim Passader Backhaus konnten sich die Mensagäste vom Geschmack biologischer Backwaren überzeugen, beispielsweise vom Kürbisbrot. Das Versuchsgut

Wenn ihr mehr wissen wollt, schaut einfach auf die AStA-Homepage, Rubrik „Umwelt“.