

GEZ-Befreiung

(von Sylvia Risch)

Wer kennt es nicht, gerade umgezogen und schon flattert der erste Brief der GEZ ins Haus...

1. Nicht in Panik ausbrechen
2. Es gibt die Möglichkeit, sich befreien zu lassen.

Eine Befreiung von der Rundfunkgebührempflicht werden ausschließlich auf Antrag gewährt, den ihr euch auf folgender Homepage: www.gez.de/gebuehren/gebuehrenbefreiung herunterladen könnt.

Voraussetzungen für eine Befreiung sind:

- Rundfunkgeräte, die zum Empfang bereitgehalten sind
 - Empfänger von Ausbildungsförderung nach dem Bundesausbildungsförderungsgesetz (BaföG), die nicht bei den Eltern leben
- Benötigte Unterlagen zur Befreiung sind der BaföG-Bescheid, es reicht aber aus, wenn ihr euch beim BaföG-Amt bestätigen lasst, dass ihr BaföG-Empfänger seit.

Um das Anfallen von Nachgebühren zu vermeiden, ist es wichtig anzugeben, dass das Gerät erst im Monat des Befreiungsantrages angeschafft wurde.

3. Ignorieren der netten Schreiben (max. 3 Briefe)

Unangekündigten Besuch hat keiner gerne, vorallem nicht, wenn ein Rundfunkbeauftragter vor der Tür steht und ihr mit Fragen bombardiert werdet.

Mit allerei Tricks und vielleicht mit Einschüchterungstaktiken wird versucht in Erfahrung zu bringen, ob ihr Rundfunkgeräte besitzt. Jedoch darf der Rundfunkbeauftragte nicht Einlass verlangen auf grund von Art. 13 GG.

Ab 2013 hat die Jagd auf Schwarzseher ein Ende, es gilt dann eine Haushaltsabgabe - jeder zahlt dann knapp 18 Euro. Sie ist unabhängig davon, wie viele Personen dort wie viele Rundfunkgeräte nutzen. Eingefordert wird die Abgabe vom Hauptmieter.



Originalaufnahme: Ken Teegardin (kenteegardin), flickr.com

Hinweis

Interessant zu dem Thema ist folgende Internetseite:

www.gez-abschaffen.de

AK Umweltmanagement

(von Niko Schirmer)

Bei der letzten Sitzung des Arbeitskreises Umweltmanagement Mitte Oktober wurden die Umweltziele der CAU abschließend formuliert. Diese Ziele müssen bis zum Jahr 2014 erreicht werden, damit die Uni das „Eco-Management and Audit-Scheme“-Zertifikat (EMAS) im Wappen führen darf.

Die Ziele betreffen unter anderem die Bereiche Ressourcenverbrauch, Mobilität, Abfall, Bildung und Öffentlichkeitsarbeit. Beispielsweise soll der Stromverbrauch bis 2014 gegenüber 2011 um zehn Prozent, der Wärmeenergieverbrauch in dem selben Zeitraum um drei Prozent gesenkt werden. Eine möglicherweise sehr

entscheidende Rolle wird das Anreizsystem haben, das im Rahmen des Arbeitskreises entwickelt werden soll. Ziel ist es, die einzelnen Einrichtungen der CAU für ihren spezifischen Ressourcenverbrauch zu sensibilisieren. Es kann künftig also möglich sein, dass Initiativen zur Ressourcenschonung, wie sie momentan am Geographischen Institut durchgeführt werden, künftig durch finanzielle Anreize seitens der Universitätsverwaltung belohnt werden können. Bei diesem System läge auch der Schluss nahe, vermeintliche Ressourcenverschwender zu sanktionieren. Dies ist aber bisher nicht angedacht.

Der nächste Schritt, den dieser Ar-

beitskreis gehen muss, liegt im Suchen und Selektieren von Maßnahmen, die den formulierten Zielen dienlich sind. Bis zur Umsetzung und Wirkung der Maßnahmen ist es jedenfalls noch ein langer Weg.

Hinweis

Nähere Informationen können hier nachgelesen werden:

www.umweltmanagement.uni-kiel.de

Kein Plastikgeschirr in Kieler Wohnheimen

(von Artur Shageev)

Die Idee des Studentenwerks Schleswig-Holstein, in Kieler Mensen und Cafeterien Mehrwegbecher einzuführen und die Preise für Einweg-Pappbecher um zehn Cent zu erhöhen, hat sehr viel zur Müllvermeidung auf dem Campus beigetragen. Sie wurde sehr gut von vielen Studierenden angenommen, weshalb sich Kieler Studierendenwohnheime auf einem gemeinsamen Treffen, das am 10. November im Professor-Hallermann-Haus stattfand, entschieden, ebenfalls auf das Benutzen von Plastikgeschirr und Pappbechern zu

verzichten. Dies gilt vor allem für die Wohnheimveranstaltungen, die regelmäßig stattfinden, wie etwa Länderabende, Begrüßungsveranstaltungen oder auch Film- und Spielabende. Der Heimrat des Wohnheims „Professor-Hallermann-Haus“ setzte bereits ausschließlich auf Porzellangeschirr. Die Neuanschaffungen werden aus der Heimratskasse des jeweiligen Wohnheims bezahlt.

Außerdem wurde auf dem gemeinsamen Heimratstreffen das Problem der Energienutzung besprochen. Jedes Jahr werden Mietpreise in den

Wohnheimen erhöht, was vor allem an der verantwortungslosen Energienutzung, sowie der falschen Mülltrennung der Wohnheimbewohner liegt. Um die Studierenden für das Thema zu sensibilisieren, werden in den Wohnheimen ECO-Abende geplant, auf denen über Umweltschutz und nachhaltigen, schonenden Umgang mit Ressourcen aufgeklärt werden soll. Dazu wurden vom AStA die „Energie Pocket-Guides“ an die Heimräte verteilt, die in den Wohnheimen verteilt werden sollen.

Vermeidung von Lebensmittel-Abfall



Lebensmittel sind Mittel zum Leben. In Deutschland sind sie für ihren hohen Wert viel zu günstig, was zu einem verschwenderischen Umgang und viel unnötigem Abfall führt. Ein beträchtlicher Teil der Lebensmittel, die bei uns im Müll landen, wäre oft noch genießbar. Diese Verschwendung ist unnötig und könnte leicht verringert werden, wenn ein paar einfache Tipps beachtet würden.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist kein Verfallsdatum! Auch nach dem Erreichen des MHD sind Lebensmittel oft noch verzehrfähig und dürfen weiterverkauft werden, solange sie einwandfrei sind. Das MHD gibt jenen Zeitpunkt an, bis zu dem der Hersteller garantiert, dass das Produkt unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen noch genießbar sein muss. Das heißt, nachdem ein Lebensmittel sein MHD erreicht hat, sollte es nicht automatisch in den Müll geworfen werden, sondern sorgfältig geprüft werden, ob es verdorben ist oder nicht. Das geht am allerbesten mit den natürlichen Nachweismethoden: Mund und Nase! Verdorbene Milch etwa riecht stark säuerlich. Auch die Konsistenz kann einen Aufschluss darüber geben, ob die Milch noch genießbar ist. Schlussendlich ist es auch möglich einen kleinen

Schluck in den Mund zu nehmen und ihn danach wieder auszuspuken, um zu überprüfen wie es um die Genießbarkeit steht. Leicht verderbliche Lebensmittel, wie zum Beispiel Hackfleisch oder Räucherlachs, tragen ein Verbrauchsdatum. Dieses gibt an, dass das Produkt definitiv bis zu diesem Datum konsumiert werden muss oder danach entsorgt werden sollte.

Oft tragen falsche Lagerungsweisen zum vorschnellen Verderben bei. Es sollte darauf geachtet werden, ob Lebensmittel dunkel oder gekühlt aufbewahrt werden sollten. Außerdem sondern zum Beispiel Äpfel, Birnen und Tomaten das Reifegas Ethylen ab, welches dazu führt, dass empfindliche Obst- und Gemüsesorten schneller reifen. Es empfiehlt sich in diesen Fällen eine getrennte Lagerung.

Der Verderb von Brot kann mit einem praktischen Trick umgangen werden. Einfach das Brot direkt beim Bäcker in Scheiben schneiden lassen und dann einfrieren. Je nach Bedarf können dann einzelne Scheiben aufgetaut oder sogar direkt getoastet werden.

Eier haben eine extrem lange Haltbarkeit – schließlich dient die Schale zum Schutz vor schädlichen Umwelteinflüssen. Ob Eier noch gut sind oder nicht, lässt sich mit der „Schwimmprobe“ prüfen: Verdorbene Eier

schwimmen im Wasser an der Oberfläche, da sich Gase im Inneren gebildet haben. Genießbare Eier hingegen sinken sofort.

Auch beim Einkauf können durch überlegtes Handeln Lebensmittel und Geld gespart werden. Vor dem Einkauf sollte ein Blick in den Kühlschrank geworfen werden: Was ist noch vorhanden und nicht mehr lange haltbar? Wie kann ich es verwenden? Auch Reste können noch eine schmackhafte Mahlzeit ergeben, dafür gibt es sogar spezielle Kochbücher.

Wer als Einzelperson die Familien-Großpackung kauft, spart auf den ersten Blick Geld, da das Produkt mit der Menge verhältnismäßig günstiger wird. Landet jedoch hinterher die Hälfte im Müll, so verliert diese Strategie ihren Wert.

Auch die Vorräte in Kühltruhe und Vorratsschrank sollten regelmäßig auf ihre Haltbarkeit überprüft werden. Am besten sollten neuere Lebensmittel hinter die älteren einsortiert werden, um diese zuerst zu verbrauchen.

Werden all diese einfachen Tipps beachtet, so lässt sich bereits eine große Menge des unnötigen Lebensmittel-Abfalls vermeiden.

von Nina Meyer-Weidemann