



ALLGEMEINE SCHLÜSSELQUALIFIKATION NACHHALTIGKEIT

@vegannachhalle – Instagram Account

- regional, saisonal & nachhaltig -

Warum ein veganer Instagram Account?

Weltweit kommen 98 Prozent der geschlachteten Tiere aus der Massentierhaltung (vgl. Naturefund 2018). Durch nicht artgerechte Lebensbedingungen wird massiv den Tieren geschadet, sowohl bei der Haltung als auch bei dem Futtermittelanbau, der zu hohen CO₂-Ausstößen führt – was wiederum zum Voranschreiten des Klimawandels beiträgt. Durch eine omnivore Ernährung tragen die Verbraucher*innen somit zu diversen ökologischen Problemen bei. Eine vegane Lebensweise verzichtet nachhaltig auf alle tierischen Produkte. Sie ist durchaus keine Allzweck-Heilung für unsere Umwelt, dennoch stellt sie für viele ökologische Probleme eine klare, effiziente und nachhaltigere Lösung dar. Sie lässt sich im Alltag leicht umsetzen und gibt Verbraucher*innen die Möglichkeit, durch kleinere Veränderungen im Alltag einer nachhaltigeren Lebensweise zu folgen.

Projektziele



Das Ziel unseres Projekts war, im Zeitraum vom 19.06. bis zum 13.07.2021 wöchentlich zwei vegane, saisonale und regionale Rezepte auf dem Instagram Account zu veröffentlichen und zusätzlich den Unverpackt-Laden in Halle (Saale) als nachhaltige Einkaufsmöglichkeit vorzustellen. Wir haben uns dabei für einen Instagram-Account entschieden, da dieser ein einfacher Kommunikationsweg ist, um über vegane und nachhaltige Lebensweise aufzuklären. Als messbares Projektziel haben wir uns das Erreichen von 100 Abonnenten gesetzt.

Logo des „vegannachhalle“ Instagram Accounts

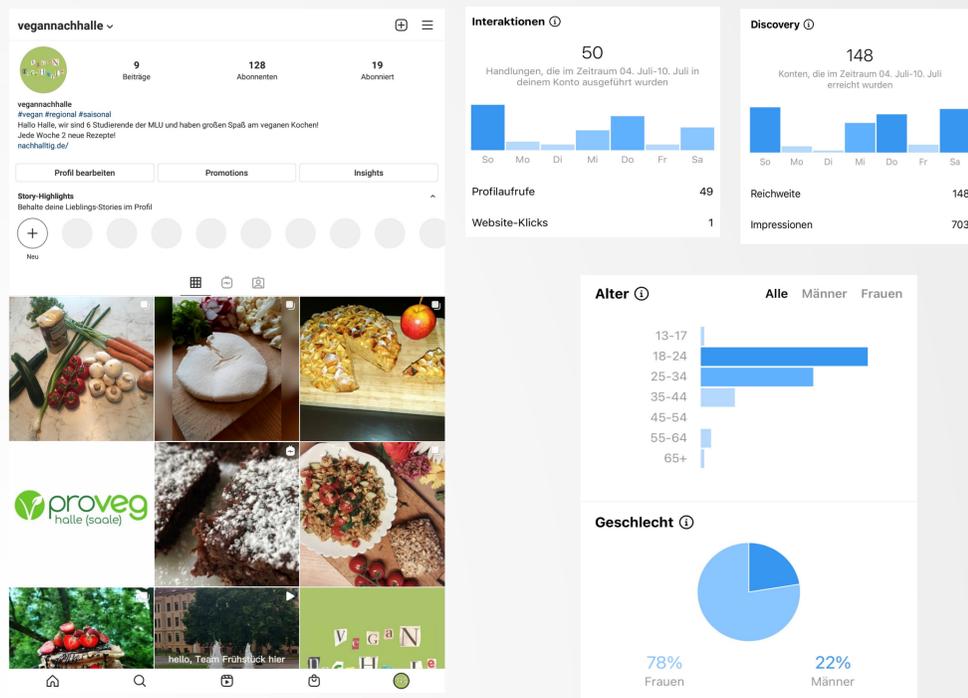
Impact

Mit unserem Instagram Account „@vegannachhalle“ wollen wir Bewusstsein für den Zusammenhang zwischen veganer Ernährung und Nachhaltigkeit schaffen. Wir wollen dazu ermutigen sich seines eigenen Einflusses auf unseren Planeten bewusst zu werden. Unsere Rezepte sollen als Inspiration und Anstoß dienen sich selbst stärker mit veganer, regionaler und saisonaler Ernährung auseinanderzusetzen und dazu motivieren zu reflektieren, wie ein eigener Beitrag zum Erhalt unseres Planeten aussehen könnte. Ergänzend wollen wir auch umweltbewusstes Einkaufen fördern und stellen daher nachhaltige Läden aus Halle, wie das „Crumme Eck“ oder den Unverpackt-Laden „Abgefüllt“ vor.

Vegane vs. Omnivore Ernährung

In Deutschland entwickelt sich vor allem in der jungen Generation ein wachsendes Bewusstsein für gesunde und nachhaltige Ernährung. Immer mehr Menschen bekennen sich zu vegetarischer oder veganer Ernährung, um damit einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten. Wer vegan lebt, spart gegenüber Fleischkonsumenten*innen jährlich etwa zwei Tonnen Treibhausgase ein gegenüber dem Deutschen, der im Durchschnitt rund 60 Kilogramm Fleisch pro Jahr verzehrt (vgl. Energiezukunft 2019). 100 Gramm Proteine bei Mastrindern entsprechen einem CO₂-Äquivalent von 50 Kilogramm. Bei Eiern sind es noch 4,2 Kilogramm CO₂. Wer auf eiweißreiche pflanzliche Nahrungsmittel, wie Getreide, Tofu und Hülsenfrüchte setzt, reduziert damit seine CO₂-Bilanz erheblich. Mehr als 90 Prozent aller landwirtschaftlichen Flächen weltweit werden für den Futteranbau benutzt. Somit werden natürliche Landschaften, wie Wälder und Moore zerstört, die als Kohlenstoffsenker die Treibhausgase aus der Luft filtern und binden könnten (vgl. Albert-Schweitzer-Stiftung). Laut Experten*innen wird auch die Grundwasserversorgung durch die Massentierhaltung zum Problem (vgl. Albert-Schweitzer-Stiftung). Durch das Überdüngen der Felder gelangen viel Nitrat und Arzneimittelrückstände aus der Gülle ins Grundwasser und belasten dieses stark. Auch die steigende Überfischung der Meere ist ein großes Problem. Laut einer Studie von der Umweltorganisation WWF könnte der weitere enorme Fischkonsum in den Industrieländern, Hungerkrisen in ärmeren Weltregion auslösen (vgl. Handelsblatt GmbH 2017). Millionen Menschen könnten sich dann 2050 kein Fisch mehr leisten. Dem WWF zufolge gelten heute 31 Prozent der Fischbestände weltweit als überfischt und 58 Prozent als gefährdet. Es ist also wichtig darauf zu achten, dass heimische und regionale Lebensmittel auf den Teller kommen, so entfällt ein Großteil der Transportkosten und oft ist auch keine oder nur wenig Verpackung notwendig. Die Natur vor unserer Haustür hat viel zu bieten und lässt sich schmackhaft zubereiten.

Übersicht & Statistiken Instagram Account



Rezepte

Auf unserem Instagram Account haben wir 7 leichte und leckere vegane Rezepte hochgeladen. Thematisch sortiert nach Frühstück, Kuchen und Abendessen. Dabei können (fast) alle Zutaten regional gekauft werden und sind gut auf die Saison abgestimmt, um die Lust zum Nachmachen zu wecken.



Schlussbetrachtung

Im Verlauf des Projektes haben wir 7 Rezepte auf unserem Instagram Account veröffentlicht und am Ende insgesamt 135 Abonnent*innen erreicht. Damit haben wir unser Abonnent*innen-Ziel übertroffen. Im Verlauf des Projektes wurden wir von der Hallenser Stadtgruppe, der internationalen Ernährungsorganisation ProVeg kontaktiert und konnten daraufhin diese Gruppe, die sich für die vegane Bildung in Halle einsetzt, auf unserem Account vorstellen. Durch das Onlineformat konnte das Projekt, trotz der Einschränkungen der COVID 19 Pandemie, reibungslos umgesetzt werden.

Quellen:

- Naturefund (2021): Massentierhaltung, [online] <https://www.naturefund.de/artikel/news/massentierhaltung/> [abgerufen am 10.07.2021]
- Energiezukunft (2021): Veganer sind die besseren Klimaschützer, [online] <https://www.energiezukunft.eu/klimawandel/veganer-sind-die-besseren-klimaschuetzer/> [abgerufen am 10.07.2021]
- Wiwo (2021): Millionen Menschen können sich 2050 keinen Fisch mehr leisten, [online] <https://www.wiwo.de/technologie/green/studie-millionen-menschen-koennen-sich-2050-keinen-fisch-mehr-leisten/19238898.html> [abgerufen am 10.07.2021]
- Albert-Schweitzer-Stiftung (2021): Gülle und Co: Böden in Gefahr, [online] <https://albert-schweitzer-stiftung.de/themen/umwelt/boeden> [abgerufen am 10.07.2021]
- Albert-Schweitzer-Stiftung (2021): Tierprodukte befeuern Erderhitzung, [online] <https://albert-schweitzer-stiftung.de/themen/umwelt/tierprodukte-befeuern-erderhitzung> [abgerufen am 10.07.2021]

Gruppe 3:
Almuth Heyer
Dominique Oppelt
Eva Verdugo-Raab
Luka Becker
Ronja Gottas
Alina Wachter

nachhaltig 
Team nachHALLtig
nachhaltig@sfi-halle.de
www.nachhaltig.de


Studentische Förderinitiative
der Naturwissenschaften e.V.
Am Kirchtor 1, 06108 Halle (Saale)
www.sfi-halle.de