Förderantrag für den Fonds für studentisches Engagement

Bitte als Anhang per E-Mail an konvent-sprecherrat@ku.de!

Datum: *(des Projekts)*	April 2022 bis Juli 2022	**Förderzeitraum:** *(inklusive Vor- und Nachberei-*	Oktober 2021 bis August 2022
Projektbezeichnung:	**„Kochwerk Eichstätt – nachhaltig und regional kochen“** Wertschätzung für regionale Lebensmittel und nachhaltigen Konsum stärken		
Antragssteller*in: *(Einzelperson bzw. Name der Gruppe und Kontaktperson)*	Hanna Lea Marquardt Jan David Friedrich Schulze Wemhove Melanie Stangl Eva-Maria Jungmayer Steffen Günter Grütjen		
E-Mail:	Korrespondenzadresse der Gruppe: **hanna.marquardt@stud.ku.de**	**(Mobil-) Telefon:**	015751663536

Bankverbindung *(für potentielle Rückerstattung der entstandenen Kosten)*			
Konto-Inhaber*in:	Köche, Daten werden nachgereicht	**IBAN:**	
Name der Bank:		**BIC:**	

Kurzbeschreibung des Projekts für die Internetseite des Studentischen Konvents:

“*Kochwerk Eichstätt – nachhaltig und regional gemeinsam kochen*”

Eine Veranstaltungsreihe von Studierenden der Katholischen Universität Eichstätt-Ingolstadt in Zusammenarbeit mit der VHS Eichstätt.
Im Einklang mit der Umwelt: An vier Abenden von April bis Juli 2022 teilen verschiedene Unterstützer:innen nachhaltigen Konsums aus Eichstätt ihr Wissen und ihre Begeisterung mit den Besucher:innen. Nach kurzen Impulsen kann das Gelernte bei gemeinsamem Kochen in der Praxis ausprobiert werden.

Kosten- und Finanzierungsplan

Ausgaben (€) **1.205 €**		**Einnahmen (€)** **660 €** *(Nur auszufüllen bei Förderung durch weitere Geldgeber*innen!)*	
Räumlichkeiten (Küche) von VHS:	0,00	weitere Zuschüsse (Lebensmittelkosten sind dadurch gedeckt):	
Honorarkosten: ergibt sich aus Pauschale von 450€ für Mietkoch Christopher König (Vor- und Nachbereitung + 5,5 h Kochevent für 12-14 Teilnehmer:innen) und Honorar für Anita Lehmeyer von insgesamt 195€ (VHS-Kondition, 65€ pro Abend à 3 Abende); übrige Honorarkosten für	645,00	Stadt Eichstätt (+VHS) Teilnehmerbeiträge (durchschnittlich):	200,00 460,00

Studentischer Konvent
Ostenstr. 26
Studihaus KG I / Bau C
85072 Eichstätt

08421 / 93 - 21713
konvent-sprecherrat@ku.de

weitere Referent:innen konnten über kostenlose Werbeanzeigen für die jeweiligen Personen ausgeglichen werden				
Lebensmittelkosten:	560,00			
Materialkosten (Druckkosten für Rezepte und Werbung, Desinfektionsmittel, etc.) von VHS:	0,00			
Gesamt:	**1.205,00**	**Gesamt:**		**660,00**
		Antragssumme:	**545,00 €**	

Beschreibung der Maßnahme (Ziel, Inhalt, Methode):

In den letzten Jahrzehnten haben die Belastungen der Umwelt enorm zugenommen. Die Lebensmittelbranche ist sehr konsumorientiert und produziert auf Masse. Dies begünstigt eine Zerstörung der Natur, der Tierwelt und eine Verminderung der Lebensmittelqualität. Diese Faktoren sind wesentlich am Klimawandeln beteiligt. Doch jeder Einzelne kann in seinem Alltag einen Beitrag dazu leisten, um die Situation zu verbessern und etwas für unsere Umwelt zu tun.

Unsere Veranstaltungsreihe hat das Ziel, das Bewusstsein und die Wertschätzung für regionale und nachhaltige Lebensmittel zu erhöhen. Es soll eine Sensibilisierung von Nachhaltigkeit, Regionalität, Saisonalität und Resteverwertung im alltäglichen Konsum geschaffen werden.

Vorträge über verschiedene Aspekte der Nachhaltigkeit im Lebensmittelbereich laden dazu ein, selbst aktiv zu werden und das Gelernte im Anschluss bei gemeinsamem Kochen zu erproben. Der erste Abend wird mit Bio-Bauer Christoph Daum und VHS-Köchin Anita Lehmeyer zum Thema „Saisonal & biologisch“ stattfinden, am zweiten Termin ist der Mietkoch Christopher König zu Gast, der zum Thema „Leaf to Root – Rezepte mit Stiel, Blatt und Schale“ referieren und kochen wird, der dritte Abend dreht sich um das Thema „Less Waste im Einkauf“ mit Silke Beck vom Unverpackt Laden Eichstätt und der VHS-Köchin und für den Termin im Juli konnten wir Markus Schmidramsl vom Gasthof Trompete gewinnen, der sich zusammen mit der VHS-Köchin dem Thema „Regionalität schätzen – in der Gastronomie und zu Hause“ annehmen wird. Somit haben wir wertvolle Referent:innen und Köch:innen in unserem Programm, von deren Expertise die Teilnehmer:innen enorm profitieren können.

Wir wollen ein Angebot für die Eichstätter Bevölkerung, insbesondere für Studierende, die Interesse an nachhaltiger Entwicklung haben, schaffen.
Uns ist es wichtig, generationenübergreifend und unabhängig von sozialen Hintergründen miteinander zu kochen und gleichzeitig voneinander zu lernen. Dabei greifen wir vor allem auf regionale Ressourcen zurück und wollen diese in der Lebensmittelverarbeitung bewusst einsetzen.

Das Kochwerk Eichstätt soll die Eichstätter Bevölkerung zu einem nachhaltigeren Konsum von Lebensmitteln bewegen.

Studentischer Konvent
Ostenstr. 26
Studihaus KG I / Bau C
85072 Eichstätt

08421 / 93 - 21713
konvent-sprecherrat@ku.de