

# Die Welt durchs Gründeln verbessern

**TAG DER NACHHALTIGKEIT** Im „P2“ werden bei Workshop Ideen entworfen / Schüler erleben biologische Vielfalt

Von Milka Beuster

**MENGERSKIRCHEN** Es ist ein wenig wie in „Die Höhle der Löwen“: Etwa 25 Teilnehmer diskutieren im Gründerzentrum „P2“ in Mengerskirchen, welche Geschäftsideen das Zeug für eine erfolgreiche Umsetzung haben. Alle drehen sich um den Megatrend „Nachhaltigkeit“.

Moderator Keanu Birkelbach erläutert zunächst, wie der Abend funktionieren soll. Der Chemie-Student aus Aachen hat bereits erfolgreich ein sozial-ökologisches Projekt mitgegründet. „Re-bubble“ heißt das Projekt, in dem Seifenreste, die von einer Hotelkette bezogen werden, in den Werkstätten der Lebenshilfe Aachen aufbereitet werden. Die „wiederverwertete Seife geht dann in den Einzelhandel zurück. Birkelbach ist Mitglied der Studentinitiative Enactus Aachen.“ Unternehmerisch die Welt in Kleinem verbessern“ ist das plakative Ziel der die Teilnehmer des Work-

shopps auf, in Gruppenarbeit in einem ersten Brainstorming Ideen zu identifizieren, die in Mengerskirchen umgesetzt werden könnten. Ressourcenschonen etwa ist mit dem „Megatrend Nachhaltigkeit“ beschäftigen. Zunächst erläutert der Moderator den Begriff „Nachhaltigkeit“. Der stammt aus der Forstwirtschaft und fordert nicht endlos zur Verfügung stehen.

Vier Bereiche nehmen nun die vier Kleingruppen unter die Lupe: Nachhaltiger Konsum, Biodiversität und Umwelt, Klimaschutz und Klimainpassung sowie Bildung und Wissen. Unter anderem Bürgermeister Thomas Scholz (CDU) nimmt an dem Workshop teil und setzt sich mit anderen Teilnehmern an einem Tisch, an dem bunte Kartonkarten, Stifte und weitere Material bereitliegen, um die Ideen festzuhal-



Moderator Keanu Birkelbach (2. v.l.) führt durch den Abend: Bürgermeister Thomas Scholz (3. v.l./CDU) und über 20 andere Teilnehmer diskutieren im Gründerzentrum „P2“, welche Ideen für das nachhaltige Gründeln sich entwickeln lassen. (Foto: Beuster)

Saft pressen können. Ein Bäcker zeigt Zutaten, die man zum Backen braucht. Die Bauern Ludger Scholz und Holger Fürnstall sowie Schafhalterin Michaela Meuser zeigen Tiere im Streichelzoo. Stephanie Ulbig von der Käserei Elisabethenhof hat neben einem kleinen Kälbchen auch selbst hergestellten Käse mitgebracht. Jennifer Schick vom Reit- und Fahrverein Mengerskirchen bietet Ponystreiten an und auf dem Voltigierbock versuchen sich einige Teilnehmer an Balancierübungen.

**Anfassen, probieren und mitmachen: In der Grundschule sollen Kinder sensibilisiert werden**

Florian Schilling vom Grüngelhof Schilling ist in seinen Hühnern gekommen – er liefert die Eier für das gesunde Frühstück, das sechs Jahren dienstags von Eltern und anderen Angehörigen für die Grundschüler zubereitet wird. Gisela Löfler und Silvia Böhm vom Bioladen stellen derweil mit den Kinder Saatkugeln her. Außerdem haben sie Gemüse-Schmecken zu erkennen. Ihr Angebot. Bei Lehrerin Anneliese gilt es indes, Lebensmittel durch Riechen und Schmecken zu erkennen. Irina Birkelbach die Ideen, die bestens werden vorgestellt. Doch Schüler Butter selbst her, mahnen Kaffee selbst, so wie das die Oma in früheren Zeiten gemacht hat. Die Keltern „Dies kann nur ein erster Schritt sein. Vielleicht finden und sich dann hier in



Wie riecht es? Wie schmeckt es? Kinder erschließen sich an der Franz-Leuninger-Schule NährungsmitTEL über ihre Sinne. (Foto: privat)