

Sehr geehrter Herr Vize-Rector Prof. Dr. Weidemann,
Herzliche Grüße an Rektorin Professor Dr. Nicole Graf welche leider erkrankt ist,

Sehr geehrte DekanInnen und Dekane,
sehr geehrte Professorinnen und Professoren
sehr geehrte Gäste und last but not least:
verehrte Absolventen!

Heute ist Ihr großer Tag, zumindest ein großer Tag im Leben!

Zu Ihrem erfolgreichen Studienabschluss

- 93 Absolventen der Studienrichtung Food Management
- Und 37 der Studienrichtung BWL-Handel

darf ich Sie von ganzem Herzen beglückwünschen,
dies auch im Namen aller Dualen Partnerbetriebe!

Lassen Sie mich zuerst zurückblicken auf nunmehr über 12 Jahre
Duales Studium „Food Management“.

Eigentlich war es ein Slow-Food Projekt, denn Otto Geisel aus
Bad Mergentheim, damaliger Präsident von Slow-Food Deutschland,
entwickelte mit einem Team die Idee eines Studiengangs für
Kulinaristik!

So wie dies von Carlo Petrini in Pollenzo/Italien gegründet wurde.

Wir von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall sind
auch schon seit Gründung mit dabei:

- als Partnerbetrieb,
- haben eine Professorenstelle gesponsert
- und selbst habe ich 2 Jahre als Dozent für „Ökologische
Fleischwirtschaft“ mitgewirkt.

Also sind wir seit Gründung eng verbunden mit diesem Studiengang Kulinaristik welcher dann 2013 hierher nach Heilbronn umzog und seither als Food-Management bezeichnet wird.

Hier gibt es natürlich großzügige Entwicklungspotentiale, es wurden wichtige Einrichtungen geschaffen wie das Laborzentrum mit Kulinarik-, Sensorik- und Hygiene – Labor.

Dies bietet Ihnen vielfältige Möglichkeiten für eine fachlich fundierte Ausbildung, der Studiengang Food Management umfasst derzeit 298 Studierende! Auch unsere Dualen Studenten von der BESH profitieren hiervon.

Doch nun auch einige Worte zu inhaltlichen Themen:

Die Welt ist in Bewegung:

- Friday for Future
- Volksbegehren für Artenschutz,
- Und: Essen ist zu einer politischen Handlung geworden!

Mit gutem Essen befördern wir eine gute Landwirtschaft und Lebensmittelkultur, Bewahrung der Schöpfung.

Mit dem Verzehr von Junk-Food befördern wir Ökodumping, Sozialdumping, Ressourcenverbrauch und Klimaschäden.

Und: Eine bessere Land- und Ernährungswirtschaft ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe!

Wenn wir 30-50 % ökologischen Landbau wollen, funktionier dies nur mit weiteren Bio-Betrieben, sondern in erster Linie durch Nachfrage der Konsumenten!

Deshalb: Bio durch Markt!

Klar ist, dass wir uns die derzeitige Chemisch-Technische Landwirtschaft welche je nach Landstrich 80-90 % ausmacht, nicht mehr leisten können.

Wir brauchen die Agrarwende, und dies weltweit welches ich auch im vergangenen Juli bei der UN Sustainability Conference in New York vertreten habe:

- Eine klimapostitive Landwirtschaft
- Eine ressourceneffiziente Landwirtschaft (Beispiele)
- Und eine solidarische und sozialverträgliche Landwirtschaft.
- Und dies weltweit. Verschiedene Länder sind uns da schon voraus, z.B. ist Sikkim zu 100 % a Green State.

Dies unter dem Leitbild „Respekt vor der Schöpfung – Ehrfurcht vor dem Leben“ wie es Albert Schweitzer als ethischen Imperativ 1916 formuliert hat.

Zu all diesen brennenden gesellschaftlichen Themen sind wir in Hohenlohe als Bio-Cluster und Bio-Musterregion bestens aufgestellt. Seit 35 Jahren betreiben wir Projekte für die Ländliche Regionalentwicklung im Inland, modellhaft auch für weitere Regionen.

Vor 4 Jahren haben wir nun auch die Akademie Schloss Kirchberg mitten in Hohenlohe gegründet:

Eine Akademie für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft mit strategischen Partnerschaften zu Slow Food, mit den Hochschulen in Kassel-Witzenhausen, Wien und Triesdorf, selbstredend auch mit Ihrer Hochschule Heilbronn!

So haben wir vom 19.-20.11. dies Öko-Marketing-Tage auf Schloss Kirchberg wo sich die gesamte bundesweite Öko-Szene trifft und austauscht.

Und nun wollte ich Ihnen, liebe Graduierten, auch noch einige persönliche Worte mit auf den Weg geben:

Sie haben nun hier an dieser wundervollen Hochschule eine gute Grundlage für Ihr weiteres Berufsleben erworben.
Doch lernen tun wir Lebenslang!

Bleiben Sie neugierig und versuchen Sie auch stets über den Tellerrand hinaus zu schauen!

Ich möchte jedem empfehlen: legen Sie auch mal Lehr- und Wanderjahre ein in anderen Regionen der Welt sofern Sie es nicht schon gemacht haben.

Gerne sind Sie auch zum Praktikum in unsere SEEDS OF HOPE Projekte eingeladen während des Dualen Studiums oder als Post Graduate.

Aus eigener Erfahrung ist mir bewusst wie dies den Horizont öffnet und erweitert. So durfte ich selbst auch nach dem Studium mehrere Jahre Jahre als Entwicklungshelfer in Ländern Afrikas, Arabien und Asiens verbringen und dabei verschiedene Kulturen kennenlernen. Dies ist mir bis heute ein unvergänglicher Wissensschatz.

Deshalb:

- Bleiben Sie neugierig,
- nehmen Sie die Herausforderungen unserer Zeit an,
- hier in diesem Hause haben sie die besten Grundlagen hierzu erworben!

R. Bühler
9.11. 2019