

Damit die Seen blau bleiben

von Heike Kampe

Hochschultage für Nachhaltigkeit gestartet

Es sieht aus, als hätte jemand einen Eimer mit Farbe ins Wasser gekippt. Der See ist eine tiefgrüne Brühe – baden gehen möchte hier wohl niemand mehr. Am Ufer steht eine junge Frau und blickt etwas angeekelt aufs Wasser. Das Foto entstand direkt vor den Toren Potsdams – am Ufer der Pfaueninsel. „Hier wurde der Weltrekord an Microcystin gemessen“, sagt Ursula Gaedke, Professorin für Ökologie und Ökosystemmodellierung an der Universität Potsdam. Microcystin ist ein Giftstoff, den die Blaualge *Microcystis* produziert und der zu Hautausschlägen und Allergien führen kann. Jeden Sommer vermehrt sich die Alge massenhaft in der Havel. Warum das so ist, erklärt Ursula Gaedke zur Auftaktveranstaltung der „Hochschultage für Ökosoziale Marktwirtschaft und Nachhaltigkeit“, die in diesem Jahr erstmalig an der Universität Potsdam stattfinden.

Die Hochschultage sind eine bundesweite Aktion, die seit 2010 eine Plattform für Gespräche über ökologische und soziale Nachhaltigkeit bietet. Die im Frühjahr 2012 gegründete Umweltkommission der Universität Potsdam hat die Hochschultage nun nach Potsdam geholt. „Wir wollen, dass an den Hochschulen deutlich mehr über dieses Thema gesprochen und diskutiert wird und dass es auch in die umliegenden Regionen ausstrahlt“, so Detlef Pauligk, Vorsitzender der Umweltkommission. Zu den Potsdamer Hochschultagen werden Experten ökologische, ökonomische und soziale Aspekte der Nachhaltigkeit beleuchten. Drei Vorträgen führen auf den „Tag der Nachhaltigkeit“ am 13. November hin (Termine: www.potsdamerhochschultage.wordpress.com). Am 3. Dezember werden die Hochschultage mit einer Podiumsdiskussion beendet.

Ursula Gaedke widmet sich in ihrem Vortrag den ökologischen Aspekten der Nachhaltigkeit, zum Beispiel bei der Fleischproduktion. Zu viele Tiere auf zu kleiner Fläche sind nicht nachhaltig, stellt Gaedke klar. Denn um die Tiere zu ernähren, müssen die Bauern Futtermittel dazukaufen. „Zu einem ganz substanziellen Teil stammen diese aus Gebieten, in denen ehemals tropischer Regenwald wuchs“, so Gaedke. Statt Regenwald existieren nun Soja-Plantagen, deren Erträge Rinder und Schweine in Deutschland ernähren. Die Nährstoffe, die die Tiere ausscheiden, gelangen als Dünger auf die Felder. Doch eben nicht nur dorthin. Denn häufig gelangen so viele Nährstoffe auf den Boden, dass die Pflanzen sie nicht aufnehmen können. Die grüne Havel zeigt im Sommer deutlich, wohin Stickstoff und Phosphat am Ende gelangen – und zu massenhaftem Algenwachstum führen. Die Folgen des Nährstoffüberschusses sind teuer. „Sie verursachen ganz erhebliche Kosten, die die Allgemeinheit trägt“, erklärt Gaedke. So sei in vielen Gebieten Deutschlands das Grundwasser so stark mit Nitrat belastet, dass die Gemeindebrunnen nicht mehr betrieben werden können. Das Trinkwasser muss über teure Fernleitungen transportiert werden.

Doch es geht auch anders. Nachhaltig produziertes Fleisch stammt aus ökologischer Landwirtschaft. Der Zukauf von Futtermitteln ist hier reglementiert, die Tiere werden mit dem gefüttert, was der Hof hergibt. Im Vergleich zur konventionellen Tierproduktion hält der Ökolandbau weniger Tiere auf einer größeren Fläche. Gülle und Mist landen auf den eigenen Feldern. Der Nährstoffkreislauf ist so nahezu geschlossen – und die Seen sind auch im Sommer blau. *Heike Kampe*