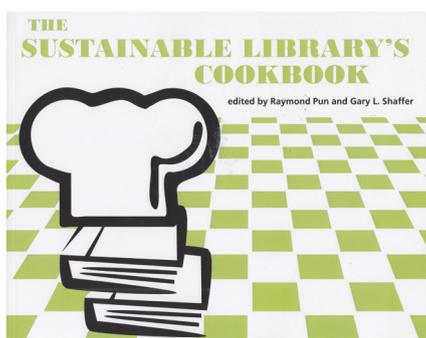


Rezepte zur Nachhaltigkeit

Vielfältige Ideen zur »Grünen Bibliothek«



The Sustainable Library's Cookbook / Edited by Pun, Raymond, and Garry L. Shaffer. Chicago: Association of College and Research Libraries, a division of the American Library Association, 2019. VIII, 133 Seiten: Illustrationen. (ACRL Cookbook Series) ISBN 978-0-8389-4658-9 – Softcover: USD 46,-. Auch als E-Book erhältlich

Nachhaltigkeit ist ein weites Feld und ein großes Thema, nicht erst seit dem Erscheinen der Agenda 2030 der Vereinten Nationen mit ihren siebzehn Nachhaltigkeitszielen (United Nations Sustainable Development Goals, SDGs). Mit der Übernahme der Agenda 2030 in ihr Advocacy Programme¹ hat die IFLA deutlich gemacht: Nachhaltigkeit ist Aufgabe von Bibliotheken (»Sustainability is Libraries' Business«²). Auch der amerikanische Bibliotheksverband (American Library Association, ALA) hat 2019 Nachhaltigkeit in seinen Wertekanon (Core Values of Librarianship³) aufgenommen, um das allgemeine Bewusstsein und das Engagement für die Auswirkungen des Klimawandels und für eine nachhaltige Zukunft zu fördern. Mit dem vorliegenden »Cookbook« nimmt sich nun auch die zur ALA gehörende Association of College and Research Libraries des Themas an.

Vorrangig war ein diesbezügliches Engagement bisher im Bereich des Öffentlichen Bibliothekswesens zu beobachten. Der hier zu besprechende Band,

erschieden in der »ACRL Cookbook series« (»The Embedded Librarian's Cookbook« und andere) wendet sich nun speziell an Bibliothekare in (US-amerikanischen) Hochschulbibliotheken, doch sind die »Rezepte« überall da anwendbar, wo die Planung einer Nachhaltigkeitsstrategie auf der Agenda steht.

Beiträge aufgrund eigener Erfahrungen

Die Herausgeber, selbst praktizierende Bibliothekare an kalifornischen Hochschulbibliotheken und durch Publikationen und Konferenzbeiträge international bekannt, gliedern die Beiträge in drei Bereiche: Nachhaltigkeitsdenken und -entwicklung (Section 1: Applying Sustainability Thinking and Development), Lehr-, Lern- und Forschungsdienste (Section 2: Teaching, Learning, and Research Services) sowie Engagement in der Gemeinschaft, Öffentlichkeitsarbeit und Partnerschaften (Section 3: Community Engagement, Outreach, and Partnerships).

Die Beiträge zahlreicher Autoren fußen in der Regel auf eigenen Erfahrungen in ihren jeweiligen Hochschulbibliotheken. Der Idee eines »Cookbooks« entsprechend folgt jeder Beitrag demselben Prinzip: »Nährwertinformationen« (Nutrition information), »(angestrebte) Ergebnisse« (Outcomes), »Anzahl der Personen« (Number served), »Garzeit« (Cooking time), »Hauptzutaten« (Main ingredients), »Vorbereitung«

Die IFLA hat deutlich gemacht: Nachhaltigkeit ist Aufgabe von Bibliotheken.

Anschrift der Rezensentin:

Dr. Petra Hauke, Lehrbeauftragte, c/o Institut für Bibliotheks- und Informationswissenschaft der Humboldt-Universität zu Berlin, Unter den Linden 6, 10099 Berlin, E-Mail: petra.hauke@hu-berlin.de

(Preparation), »Vorgehensweise« (Main cooking technique), »Allergie-Warnung« (Allergy warning), »Aufräumen« (Clean up), »Anmerkungen des Küchenchefs« (Chef's notes).

Gewinnung des eigenen Personals

Die 14 Beiträge des ersten Abschnitts nehmen zunächst die Gewinnung des Bibliothekspersonals in den Blick. Die »Rezepte« zielen auf die Etablierung und Umsetzung nachhaltiger Denkprozesse bei Bibliotheksfunktionen und -dienstleistungen. Dazu können Angebote von »Open Educational Resources«, Saatgutbibliotheken oder wiederverwendbare Materialien und Ressourcen gehören. Ziel dieses Abschnitts ist es, eine Kultur der Nachhaltigkeit zunächst innerhalb des Bibliothekspersonals zu implementieren. So schlägt gleich der erste Beitrag des Bandes ein jährliches Event vor, bei dem das Personal zu gemeinsamem Essen zusammenkommt und dabei eigenes gärtnerisches Wissen, aber auch konkret Produkte aus dem privaten Garten wie Obst, Gemüse, Konserven oder auch Publikationen präsentiert und teilt:

- Anzahl der Personen: 5 bis 500
- »Cooking time«: 1,5 bis 2 Stunden
- Hauptzutaten: Früchte, Kräuter, Sämereien, Koch- und Gartenbücher, Tische oder ein Picknick-Platz draußen
- Vorbereitung: Terminplanung, Öffentlichkeitsarbeit
- Allergie-Warnung: Auch wer nichts mitzubringen weiß, soll ausdrücklich eingeladen werden, da genug für alle da sein dürfte
- Aufräumen: Übriggebliebenes kann verteilt werden an Wohltätigkeitseinrichtungen oder an Mitarbeiter, die nicht kommen konnten
- Anmerkung des Küchenchefs: Diese Veranstaltung kann ggf. auch für das Bibliothekspublikum geöffnet werden, etc.

Andere Beiträge schlagen die Gründung

eines Komitees zur Begleitung und Unterstützung einer hochschulweiten Nachhaltigkeitskultur vor, die Nutzung einer Dachterrasse für kreative Gartenprojekte (»Rooftop Garden Ratatouille«), ein hochschulweites Secondhand-Materiallager für Büromaterialien zur Vermeidung unnötiger Neuanschaffungen, wiederverwendbare Taschen für den Büchertransport und vieles mehr.

Dienstleistungen im Bereich Lehre und Forschung

Der zweite Abschnitt mit 20 Beiträgen befasst sich mit Lehr-, Lern- und Forschungsdienstleistungen. Die »Rezepte« umfassen Unterrichtspläne, Lernhilfen, Forschungsaktivitäten und Projekte, die sich auf Nachhaltigkeit in disziplinen- und interdisziplinären Ansätzen konzentrieren, von der STEM-Datenkompetenz über Nachhaltigkeitsprojekte auf dem Campus bis hin zur indigenen Umweltgerechtigkeit. Die Modelle können auf viele Kurse angewandt werden und haben das Ziel, die Studenten in die Nachhaltigkeitsforschung einzubeziehen. Vorgeschlagen werden zum Beispiel ein Poster Projekt zu den Nachhaltigkeitszielen der Agenda 2030, die Entwicklung eines »Rezeptes« für einen neuen, nachhaltigen Campus, eine Analyse des lokalen Energieverbrauchs und dessen Kosten, die Vermittlung von Informationskompetenz als Nachhaltigkeitskompetenz, oder auch die Erarbeitung eines kollaborativen Web-Archivs mit Quellen und Materialien zu Nachhaltigkeit und Umweltschutz.

nären und interdisziplinären Ansätzen konzentrieren, von der STEM-Datenkompetenz über Nachhaltigkeitsprojekte auf dem Campus bis hin zur indigenen Umweltgerechtigkeit. Die Modelle können auf viele Kurse angewandt werden und haben das Ziel, die Studenten in die Nachhaltigkeitsforschung einzubeziehen. Vorgeschlagen werden zum Beispiel ein Poster Projekt zu den Nachhaltigkeitszielen der Agenda 2030, die Entwicklung eines »Rezeptes« für einen neuen, nachhaltigen Campus, eine Analyse des lokalen Energieverbrauchs und dessen Kosten, die Vermittlung von Informationskompetenz als Nachhaltigkeitskompetenz, oder auch die Erarbeitung eines kollaborativen Web-Archivs mit Quellen und Materialien zu Nachhaltigkeit und Umweltschutz.

Die Modelle können auf viele Kurse angewandt werden und haben das Ziel, die Studenten in die Nachhaltigkeitsforschung einzubeziehen. Vorgeschlagen werden zum Beispiel ein Poster Projekt zu den Nachhaltigkeitszielen der Agenda 2030, die Entwicklung eines »Rezeptes« für einen neuen, nachhaltigen Campus, eine Analyse des lokalen Energieverbrauchs und dessen Kosten, die Vermittlung von Informationskompetenz als Nachhaltigkeitskompetenz, oder auch die Erarbeitung eines kollaborativen Web-Archivs mit Quellen und Materialien zu Nachhaltigkeit und Umweltschutz.

Gesellschaftliches Engagement der Bibliothek

Um gesellschaftliches Engagement, Öffentlichkeitsarbeit und Partnerschaften

drehen sich die 15 Beiträge des dritten Abschnitts, in dem herausgestellt wird, wie wirksame Wege zur Information und Förderung von Nachhaltigkeitspraktiken in der Bibliothek und darüber hinaus entwickelt werden können. Von Umweltfilmabenden bis hin zu Fahrradausleihprogrammen – das Ziel dieser Sektion ist

es, Hochschulbibliotheken zu motivieren, das Umwelt- und Nachhaltigkeitsbewusstsein nicht nur auf dem Campus, sondern darüber hinaus in den lokalen Kommunen zu fördern. Konkrete Vorschläge beschreiben unter anderem Veranstaltungen zum »Earth Day«, Reparatur-Workshops, die Gründung einer solidarischen Landwirtschaft, ein »DIY Maker's Day« zum Thema »Reducing, Reusing, Recycling«.

Das Cookbook wurde entwickelt, um Bibliothekare mit einer Reihe von Best Practices, Fallstudien und Ansätzen zur Unterstützung von Nachhaltigkeitsstrategien und zur Zusammenarbeit auf dem gesamten Campus zu unterstützen. Für Hochschulbibliotheken, die über keine spezifischen Richtlinien, Ausschüsse oder Ressourcen zur Förderung von Nachhaltigkeitspraktiken verfügen, kann dieses inspirierende, auch im Querformat und im Design aus dem Rahmen fallende »Kochbuch« hilfreich sein, um das Bewusstsein für eine nachhaltige Kultur zu fördern.

Petra Hauke

1 www.ifla.org/ldp/iap [alle Internetquellen zuletzt aufgerufen am 7.10.2020]

2 www.ala.org/advocacy/intfreedom/corevalues

3 Siehe unter anderem in BuB 71.2019 H.8/9, S. 518f. die Rezension zu Shaffer, Gary L. (2018). *Creating the Sustainable Public Library: The Triple Bottom Line approach*. Santa Barbara, CA [u.a.]: Libraries Unlimited, online abrufbar unter <https://b-u-b.de/wp-content/uploads/2019-08.pdf#page=72>. – Hinweisen sei in diesem Zusammenhang auch auf die Rangsit University Library in Thailand, die mit ihrem beeindruckenden »Rangsit University Library and Sustainable Environment Management Report« den IFLA Green Library Award 2020 gewann (www.ifla.org/node/92963).