

# BUILT-IN SUSTAINABILITY



© Tina Unruh

Der Ansatz „Eingebaute Nachhaltigkeit - Built-in Sustainability“ beschäftigt sich mit der Frage, wie Neu- und Bestandsbauten zum nachhaltigen Verhalten ihrer Nutzer\*innen beitragen können, insbesondere zur Abfallvermeidung. Gegenstand ist nicht das zirkuläre Bauen, sondern die Überlegung, welche Umgebung Menschen benötigen, um Abfall sachgemäß entsorgen und recyceln zu können und wie Gebäude gestaltet sein müssen, um Menschen zur Abfallvermeidung zu inspirieren - wie sich also das Ziel der Abfallvermeidung mit Hilfe der Architektur in Wohn- und Geschäftsgebäuden schon von vornherein integrieren lässt. Wie sollte zum Beispiel eine gut funktionierende Abfallsammelstation gestaltet sein? Welche Infrastruktur bietet Anreize zur Abfallvermeidung, welche behindert diese eher? Was können Gemeinschaftsräume zur Abfallvermeidung beitragen?

Bauliche und gestalterische Lösungen bieten ein großes Potenzial für einfach umsetzbare Nachhaltigkeit, denn gute Architektur kann den Nutzer\*innen mühsame Verhaltensänderungen abnehmen.

Bisher beschränken sich Planer\*innen meist auf die materielle Nachhaltigkeit eines Gebäudes; das Zusammenspiel von Mensch und Gebäude wird vernachlässigt. Viele Ideen ließen sich bei rechtzeitiger Berücksichtigung in der Bauplanung jedoch einfach realisieren.

Beispiele für eingebaute Abfallvermeidung:

- Gemeinschaftswaschküche statt Waschmaschinen in jeder Wohnung
- Gemeinschaftsküchen sparen Herde, Kühlschränke, etc.
- Räume für Lebensmittel-, Hausgeräte- und Spielzeug-Sharing
- Werkstatt für Reparaturen & DIY
- (Dach-)Garten mit Komposthaufen
- Kleinere Kellerflächen: weniger Stauraum = weniger Besitz
- Mülltonnenplätze in ausreichender Zahl mit guter Beleuchtung und Beschriftung

Das Prinzip lässt sich auch auf die Bereiche Konsum, Ernährung, Energie und Mobilität übertragen:

- Wegeleitung zur Treppe statt zum Aufzug
- Wäscheleinenplatz statt Wäschetrockner
- Fahrradgarage
- Essbare Außenanlagen



Das Erdgeschoss des Wohnprojektes San Riemo in München beinhaltet unter anderem eine Gemeinschafts(wasch)küche. ARGE Summacumfemmer Büro Juliane Greb © Petter Krag

