

Conköstlich – Aus Alt mach Neu

Eine Kostprobe von zu leckeren Säften verwerteten Früchten aus dem Container

„Lebensmittelverschwendung – muss das wirklich sein?!“ – Jana und Pia empfangen die Gäste an ihrer „Containernten Saftbar“ und setzten sich für ein entschiedenes „Nein“ auf diese Frage ein.



Was war die Motivation zur Verwirklichung dieses Projektes?

„In meinem Freiwilligendienst lebte ich in einem Ort, in dem es keine Supermärkte gab. Das Wissen um die einzelnen Produkte und die Wertschätzung kam mir größer vor. Außerdem habe ich öfter erlebt, dass manche Produkte, die in Peru großflächig produziert wurden, nicht für die Bevölkerung zugänglich waren, da die ganze Produktion exportiert wurde (z.B. Kakao).“

Was sollte erreicht werden?

- ✓ Es sollte eine konkrete Handlungsmöglichkeit dargeboten werden, indem voll verzehrfähige und trotzdem bereits entsorgte Lebensmittel verarbeitet wurden. Es sollte ein Beitrag zu einem größeren Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung und Alternativen geschaffen werden.
- ✓ Mindestens 50 Personen sollten einen Saft trinken und einen selbst gestalteten Flyer mitnehmen, auf dem einige wichtige Informationen über Lebensmittelverschwendung und konkrete Ideen für alternatives Handeln genannt sind. Mit mindestens zehn Personen sollte sich ein tiefergehendes Gespräch zur Thematik entwickeln und unsere Anregungen sollten positiv aufgenommen werden.

Wer sollte erreicht werden?

- ✓ Direkte Zielgruppe: Ursprünglich: Ca. 50 Besucher*innen des Volksgartens in Köln; letztlich: Besucher*innen eines Aktionstages des Arbeitskreises für Nachhaltigkeit an der KatHO Köln
- ✓ Indirekte Zielgruppe: Bekannte, Freund*innen und Familie der direkten Zielgruppe, mit denen über das Projekt gesprochen wird

Was ist konkret passiert? Was wurde erreicht?

„Gemeinsam mit dem Arbeitskreis für Nachhaltigkeit der Katholischen Hochschule Köln planten wir einen Aktionstag. Unsere Saftbar wurde an einen Kleideraustauschnachmittag angegliedert und ergänzte das Angebot von veganem Kuchen. Vorab wurde mit einem „Facebook-Event“ für diese Aktion geworben. Am 3.12.2013 boten wir zwischen 12 und 16 Uhr Fruchtshakes aus gerettetem Obst & Gemüse im Foyer der KatHo Köln an. Am Tag davor war es uns möglich, Obst und Gemüse über „foodsharing“ bei kooperierenden Supermärkten abzuholen. Diese Supermärkte (v.a. Biosupermärkte) bieten an, einen Teil ihres Lebensmittel Mülls an sogenannte „foodsaver“ abzugeben.

Da wir befreundete „foodsaver“ um Hilfe baten, hatten wir zwei Kisten mit verschiedenem Obst und Gemüse für unser Projekt. Am Projekttag luden wir Menschen zu einem Obstshake ein und gaben ihnen unsere Informationsflyer mit. Viele fragten nach, woher das Obst käme und zeigten sich interessiert an der Thematik. Mit einigen der Adressat*innen ergaben sich außerdem tiefergehende Gespräche.“



Bemerkungen zur Umsetzung

Besonderheiten: Besonders gut hat uns an dem Projekt gefallen, etwas verschenken zu können, da die meisten Menschen nicht damit rechneten, dass der Shake kostenlos ist. Foodsharing und mittlerweile auch

foodsaving, also die Möglichkeit, als registrierter foodsaver Essen bei Supermärkten abzuholen, ist in Köln schon recht weit verbreitet. So trafen wir bei einigen Menschen auf großes Interesse, so großes, dass sie sich auch registrieren werden. Schön, war es auch zu sehen, wie viel Obst und Gemüse wir von foodsavern erhielten, sodass wir keine Sorge hatten, unser Obst könnte ausgehen.

Probleme & ihre Überwindung: Ein Problem bestand in der Terminfindung. Ende Oktober entwickelten wir die Flyer mit Informationen zur Lebensmittelverschwendung, die dann in den Druck gingen, aber nicht rechtzeitig ankamen und schließlich auch falsch gedruckt wurden. Dies widersprach unserem Anliegen, die Flyer nachhaltig zu drucken, was wir allerdings nicht ändern konnten, da es technisch nicht möglich war, die fehlenden Textteile im Flyer nachzudrucken.

Ursprünglich war angedacht, die Saftbar an einem sonnigen Samstag im September im Volksgarten aufzubauen. Aufgrund der zeitlichen Verzögerung entschlossen wir uns dazu, die Saftbar mit dem „Kleidercafé“ an der KatHo Köln im Dezember zusammen zulegen.

Verbesserungsvorschläge: Beim nächsten Mal würden wir während der Planung genauer darauf achten, wann wir Kapazitäten frei haben, um uns intensiv auf das Projekt zu konzentrieren. Wichtig wäre, dass sich das Zeitmanagement verbessert, um die Planung und Termine einhalten zu können. Gut wäre auch, Menschen aktiver zu motivieren, sich zu informieren und mitzumachen, die zunächst uninteressiert sind.



Eckdaten

Projektorganisatorinnen: Jana Roes war mit ICJA in Peru. Pia Suermann war als Missionarin auf Zeit (MaZ) der Spiritaner in der Republik Kongo.

Projektdatum/-ort: 3. Dezember 2013 / Köln

Stichworte: Containern, Lebensmittel, Konsum, Köln, Aktionstag, foodsharing, Ernährung

Was können WIR tun?

- » Häufiger kleinere Mengen einkaufen und besser planen.
- » Leicht verderbliche Lebensmittel nicht auf Vorrat kaufen.
- » Auf die richtige Lagerung von Obst & Gemüse achten.
- » Mit den Mindesthaltbarkeitsdatum bewusst umgehen - verlasse dich auf deine Sinne!
- » Reste verwerten, anstatt sie wegzuerwerfen.
- » Teile Lebensmittel mit Freunden, Nachbarn oder via "foodsharing", wenn du sie nicht mehr brauchst.
- » Frage im Supermarkt nach, was mit den aussortierten Produkten geschieht, denn als Verbraucher/in hast du Macht.
- » Gehe Containern!
- » Beachte den Grundsatz: Klasse statt Masse.

Hilfreiche Links

www.tastethewaste.de (Film über Lebensmittelverschwendung)

www.zugutfuerdietonne.de (Infos + Rezepte)

www.foodsharing.de



Dieser Flyer wurde umweltfreundlich gedruckt.

Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, landet auf dem Müll!



Lebensmittelverschwendung -
Muss das wirklich sein ... ?!

Zahlen & Fakten

- » In Deutschland landen jährlich 15 Millionen Tonnen Lebensmittel auf dem Müll, die meisten davon bevor sie unseren Esstisch erreichen. Das sind mehr als 500.000 Ladungen von Lastwagen, die in einer Reihe gestellt von Berlin bis Peking reichen würden.
- » Das Essen, das wir in Europa wegwerfen würde zwei Mal reichen, um alle Hungernden auf der Welt zu ernähren.
- » Jede/r wirft jährlich Lebensmittel im Wert von 235€ weg.

Gründe

- » Schon bei der Ernte auf dem Feld wird bis zu 50% des Obsts & Gemüses aussortiert, da das Aussehen nicht der Verkaufsnorm der Supermärkte entspricht.
- » Verbraucher/innen erwarten zu jeder Tages- & Jahreszeit eine möglichst große Auswahl an frischen Produkten aus aller Welt. So kommt es automatisch zu einer Überproduktion an Lebensmitteln.
- » Das Mindesthaltbarkeitsdatum bringt Menschen dazu, Lebensmittel wegzuerwerfen, obwohl sie aus gesundheitlicher Sicht noch unbedenklich gegessen werden könnten.

Auswirkungen

- » Jedes Lebensmittel verbraucht für seine Herstellung kostbare Ressourcen, wertvollen Ackerboden, Wasser, Dünger und Energie für Ernte, Verarbeitung und Transport.
- » Würden wir unseren Lebensmittel Müll um die Hälfte reduzieren, hätte das auf den Ausstoß von Treibhausgasen den selben Effekt, wie wenn jedes zweite Auto unbenutzt bliebe.
- » Sogenannte Schwellen- und Entwicklungsländer, die einen Großteil unserer Lebensmittel produzieren, leiden stark unter den Folgen der Lebensmittelverschwendung: Landraub, Lebensmittelspekulationen, Rodung von Regenwäldern usw.

Du findest auch,
das muss nicht sein?