

„Mittel zum Leben“ Bildungsstätten für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln

Rund ein Drittel der Lebensmittel landet in Deutschland im Müll. Mit dem Projekt „Mittel zum Leben - Bildungsstätten für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln“ setzte der Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum (VBLR) mit fachlicher und finanzieller Unterstützung der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) ein deutliches Zeichen im Sinne der Nachhaltigkeit beim Umgang mit Lebensmitteln.

Die Katholische Landvolkshochschule (LVHS) „Schorlemer Alst“ in Freckenhorst war von Anfang an dabei. Sie hat Seminarkonzepte zum Thema entwickelt und erprobt und Lebensmittelverluste in der Verpflegung der Gäste der Bildungseinrichtung Schritt für Schritt reduziert.

Hier schildert sie ihre Erfahrungen über den Zeitraum von vier Jahren.



Auch vor der Beteiligung am Projekt war es den Mitarbeiter*innen der LVHS wichtig, wenig Lebensmittel wegzuerwerfen. Daher haben wir uns 2015 entschlossen, die warme Abendbeilage nicht mehr explizit im Speiseplan auszuweisen, um die Reste flexibler weiterverwerten zu können.

Im Projekt gab es dann vielfältige Erfahrungen:

Nicht alle Mitarbeiter*innen waren anfangs davon überzeugt, dass das Projekt etwas bringt. Sie hatten Sorge, dass damit unnötige Mehrarbeit verbunden sei.



Küchenteam der LVHS

Zudem setzten einige Mitarbeiter*innen auf „Sicherheit“ beim Einsatz von Lebensmitteln. Dadurch hatten wir teilweise wieder mehr Lebensmittelreste.

Die Messungen waren eine große Herausforderung, zeigten aber auch, an welchen Stellen man noch drehen kann, um Lebensmittelreste zu minimieren.

Die Akzeptanz der Gäste war unterschiedlich, wenn beispielsweise zum Ende der Essenszeiten nur noch ein Nachtschiff zur Verfügung stand. Dann musste der Hintergrund erläutert werden.

In Zeiten mit geringerer Belegung haben wir aus Fallobst Apfelmus und Apfelberliner hergestellt, um den Auszu-

bildenden nahe zu bringen, dass auch aus solchen Lebensmitteln, die normalerweise entsorgt werden, etwas Leckeres zubereitet werden kann.

Die Kreativität ist in der Projektzeit gewachsen wenn es darum ging, die Reste noch weiter zu verarbeiten.

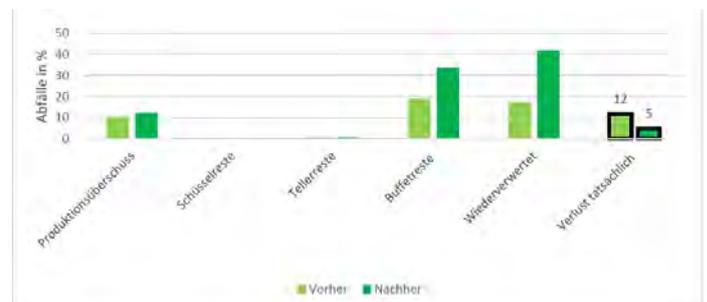
Wir sind jetzt froh, den Schritt unternommen zu haben!

Inzwischen stehen alle Mitarbeiter*innen hinter dem Projekt „Mittel zum Leben“. Das wurde uns besonders bewusst, als wir das warme Essen wegen eines Rohrbruchs in der Küche von einem Caterer geliefert bekommen haben. Dadurch blieben viele Reste und alle fieberten darauf hin, wieder selbst zu kochen, um Lebensmittelreste zu vermeiden.

Uns ist es wichtig, eine kontinuierliche und sehr enge Absprache mit der Rezeption zu sichern. So sind wir zeitnah über eine möglicherweise verfrühte Abreise von Gästen informiert und können mit den Speisemengen reagieren.

Nachhaltiges Kochen beinhaltet auch, mehr regional einzukaufen, da die Lebensmittel in der Regel frischer und länger haltbar sind. Außerdem sind regionale Lieferanten flexibler bei Lieferzeit und Abnahme kleinerer Mengen.

Es lohnt sich auf alle Fälle schon mit Blick auf's Klima, auf die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu achten. Das schont Ressourcen und trägt zum Klimaschutz bei.



Eine gute Ausgangspotion in der Küche noch einmal deutlich verbessert: Reduzierung der Lebensmittelverluste um 58 Prozent!



Als Umweltbeauftragte war ich schon vor Beginn unseres Projektes für die Dokumentation des Ressourcenverbrauches in der Landvolkshochschule zuständig. Bisher haben wir uns mehr auf die Verminderung von Papier-, Wasser-, Gas-, Strom- und Materialverbrauch konzentriert. Durch

das Projekt „Mittel zum Leben“ ist der Umgang mit Lebensmitteln mehr in den Fokus gerückt. Künftig muss Mobilität und die CO2-Bilanz noch stärker betrachtet werden.

In unseren Seminaren hatten wir uns vorher noch nicht mit Lebensmittelverschwendung befasst, während in der Hauswirtschaft schon lange auf eine möglichst optimierte Ausgabe der Speisen geachtet wurde.

Motiviert zur Mitwirkung im Projekt „Mittel zum Leben“ hat uns die Bedeutsamkeit des Themas und die Tatsache, dass es das Jalle betrifft und dass jede und jeder etwas bewirken kann. In der konkreten Seminararbeit gab es Hürden, aber auch tolle Erfahrungen:

Die Ansprache von jungen Familien über offen ausgeschriebene Kurse gestaltete sich schwierig. Der Kurs „Rest-los glücklich“ für junge Familien ist beispielsweise ausgefallen. Leider wurde es uns auch nicht ermöglicht, Unternehmen zu besichtigen, in denen Lebensmittelreste verarbeitet werden (z.B. Großbäckereien, Futtermittelindustrie oder Biogasanlagen).

Sehr motivierend waren Gespräche mit Lebensmittelrettern bei den Tafeln oder Foodsharing sowie die Gespräche mit engagierten Erzeugern, die wir in die Seminararbeit integriert haben. Förderlich war auch, dass das Thema in den Medien an Relevanz gewonnen hat und wir darauf aufbauen konnten.

Viele Teilnehmende an unseren Seminaren reagierten betroffen auf das Thema. Senior*innen zeigen sich nahezu erschüttert, wenn man sie mit aktuellen Erfassungen der Mengen an weggeworfenen Lebensmitteln in Deutschland konfrontiert. Als Generation, die noch Hunger und Mangel erlebt hat, wird Lebensmittelverschwendung als moralisches Versagen bewertet.

Landwirt*innen sind erbost, denn sie müssen unter hohem Wettbewerbsdruck große Mengen qualitätsvoller Lebensmittel produzieren, die dann zu wenig Wertschätzung erfahren. Kinder überfordert das Thema. Junge Erwachsene reagieren sehr unterschiedlich. Zwar wird die Verschwendung verurteilt, aber erkannt, dass

wir im System des Wettbewerbs wirtschaften. Auch der globale Handel mit Lebensmitteln, der dazu führt, dass alles immer (günstig) verfügbar ist, führt zu niedrigen Preisen und damit Verlusten.

Häufig formulieren die Teilnehmenden in unseren Seminaren die Forderung nach mehr Bildung: z.B. wird das Fach „Hauswirtschaft“ wieder gefordert. Strukturelle Veränderungen oder politische Forderungen werden selten vorgeschlagen.

Es hat sich gezeigt, dass die von uns erreichten Verbraucher*innen in den Seminaren für das Thema hochgradig sensibilisiert wurden. Landwirt*innen wurde deutlich, wie gering die Wertschätzung für ihre Produkte und wie gering ihr wirtschaftlicher Gewinn inzwischen an Lebensmitteln ist.

Es hat sich bei uns einiges geändert!

In unserem Eingangsbereich weist jetzt eine große Hinweistafel auf unser Anliegen, Lebensmittelverschwendung einzudämmen, hin. Ein Rollup vor dem Speisesaal erinnert nochmals an das Anliegen. Der Frischbrüh-Kaffee-Automat ist von uns eingeführt worden: hier holt

man sich nun seinen Kaffee bedarfsgerecht selbst. Früher blieb in den Kannen immer viel Kaffee übrig.

Im hauseigenen kleinen Bauerngarten bauen wir jetzt exemplarisch Gemüse und Kräuter an. Viele Seminargruppen besuchen den kleinen Garten und die Erfahrungen können für die pädagogische Arbeit nutzbar gemacht werden.

Besonders stolz sind wir darauf, dass unser „LVHS-Hauptkurs“ mit einem „Kartoffel-Song“ einer breiten Öffentlichkeit von ca. 250 Landwirt*innen beim regionalen Treffen der WLV-Landwirt*innen in Ahlen im Januar 2019 die Problematik der Verluste am Beispiel der Kartoffel vorgeführt und viel Betroffenheit im Saal erzeugt hat.



„Ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln wird von allen Gästen ob jung oder alt unterstützt und gefordert. Im Privaten lässt sich vieles verbessern: Durch sorgsame private hauswirtschaftliche Führung und Lagerung (z.B. Wochenpläne) lassen sich viele Verluste vermeiden. Auf gesamtgesellschaftlicher Ebene herrscht jedoch Ratlosigkeit, wie Lebensmittelverschwendung sanktioniert werden könnte, und Betroffenheit, wie viele arme Menschen inzwischen auf Lebensmittelspenden in Deutschland angewiesen sind.“
(Karin Ziaja)

Gerade Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung und Bildungseinrichtungen sollten sich hier engagieren!

Da inzwischen 40 % der Mahlzeiten in Deutschland außer Haus eingenommen werden, sind Kantinen wichtige Vorbild-Orte für eine saisonale Ernährung und den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln. Sie können somit „Hebel“ in einer „Ernährungswende“ sein.

Essen ist sinn- u. identitätsstiftend. Eine besondere Verpflegung ist sofort ein guter Bildungsanlass.

Somit ist es leicht und attraktiv, ausgehend von den Mahlzeiten Bildungsangebote zu gestalten.

