

## „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.

Das Evangelische Bildungszentrum Hermannsburg war von Anfang an dabei. Es hat Seminarkonzepte zum Thema entwickelt und erprobt und Lebensmittelverluste in der Verpflegung der Gäste der Bildungseinrichtung Schritt für Schritt reduziert.

Hier schildert es seine Erfahrungen über den Zeitraum von vier Jahren.



Bevor wir in das Projekt „Mittel zum Leben“ eingestiegen sind, wurde zwar schon darauf geachtet, Reste oder „Überproduktion“ von Lebensmitteln in der Küche weiter zu verwerten. Allerdings sind wir dem Problem der Lebensmittelverluste noch nicht mit einer konkreten Strategie nachgegangen.

In den Seminarangeboten spielte das Thema „Lebensmittelverschwendung“ früher noch keine große Rolle. Allein bei den Vollwertseminaren in der Zeit um 1990 wurden bereits verwandte Themen behandelt.

Als wir uns entschlossen hatten, den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln als einen Schwerpunkt anzugehen, hatten einige unserer Mitarbeiter\*innen Bedenken, ob wir das bei all der Arbeit im Alltagsgeschäft schaffen können. „Wer soll all die Messungen vornehmen?“ oder „Da müssen wir ja extra eine Person abstellen, weil das so viel Zeit in Anspruch nimmt!“ lauteten die Bedenken.

Doch es zeigte sich bald eine hohe Motivation der Kolleg\*innen, unsere Gäste möglichst „restfrei“ zu verpflegen und dabei weiterhin ein attraktives Speisenangebot zu präsentieren. Zudem legten wir großen Wert darauf, Produkte aus der Region und teilweise vom Direktvermarkter einzukaufen.

**Sehr motivierend war es für uns alle, wenn es gelang, nach einer Mahlzeit keine oder nur sehr wenige Reste zu haben.**

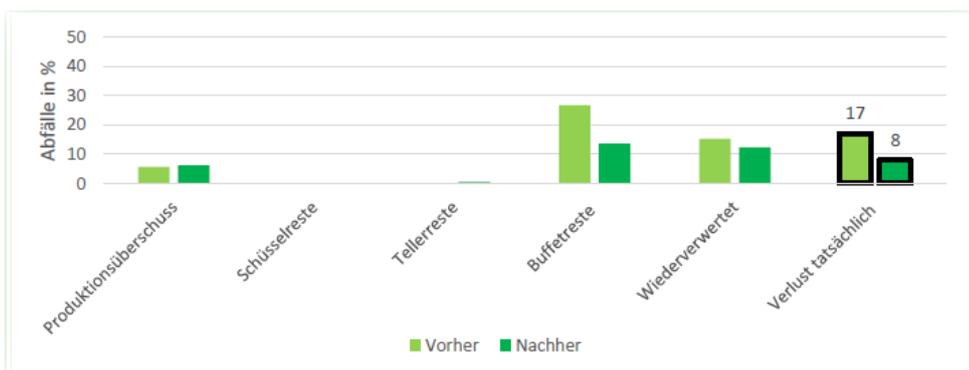
Durch den Austausch innerhalb der Einrichtung und auch mit anderen Bildungszentren, die auf dem gleichen Weg waren, war gewährleistet, dass wir praxisorientiert „am

Ball“ bleiben konnten.

Besonders herausfordernd waren die Messwochen und die Dokumentation der Ergebnisse, die in den betreffenden Phasen eine zusätzliche Arbeitsbelastung darstellten. Hier zeigte sich, dass eine gute Vorbereitung und Kommunikation der Methoden und Messinstrumente von zentraler Bedeutung waren, um die Wirksamkeit unserer Bemühungen nachverfolgen zu können.

**Wer das Problem und die damit verbundenen Herausforderungen kennt und verstanden hat, ist auch bereit, die Sache zu unterstützen.**

Rückmeldungen von Kursteilnehmer\*innen zu unserem



Eine gute Ausgangspotion in der Küche noch einmal deutlich verbessert: Reduzierung der Lebensmittelverluste um 47 Prozent!

Engagement gegen Lebensmittelverluste wünschen wir uns noch häufiger. In diesem Zusammenhang soll die Kommunikation mit den Gästen des Hauses noch weiter ausgeweitet werden. Die Information von Mitarbeiter\*innen und Gästen droht bei all den Alltagsanforderungen in den Hintergrund zu treten, wenn sie nicht in den Abläufen fest verankert ist.

Es hat sich gezeigt, dass Informationen über und die Sensibilisierung für das Thema „Lebensmittelverschwendung“ von zentraler Bedeutung für eine Einrichtung sind.

Deutliche und für die Mitarbeiter\*innen motivierende Erfolge bei der Reduzierung von Lebensmittelverlusten zeichneten sich schnell beim Fleisch ab. Insgesamt werden inzwischen kleinere Portionen herausgegeben. Beispielsweise werden Salate und Dessert portioniert und es werden kleinere Kuchenstücke angeboten, wodurch die Tellerreste nur noch in minimalem Umfang vorkommen.

Konkrete Veränderungen wurden auch bei der Ausgabe von Kaffee und Tee vorgenommen. Es wird weniger gekocht und weniger weggeschüttet – und für die Gäste ist dennoch immer genug im Angebot. Hier wird vom Küchenpersonal nun auch „Aufklärung“ zum Thema „Nachhaltigkeit“ betrieben, indem auf das Anliegen der Reduzierung von Lebensmittelverlusten hingewiesen wird.

Zwischenzeitlich haben wir unser Ausgabesystem auf Tellergerichten umgestellt. Anlass dazu waren die behördlichen Bestimmungen wegen der Corona-Pandemie. Hier zeigt sich, dass die Ausgabe der Mahlzeit durch unsere Mitarbeiter\*innen in direkter Kommunikation mit den Gästen realistischere Portionsgrößen mit einer Minimierung von Tellerresten zur Folge hat. Genügend für jeden Bedarf gibt es dennoch, da die Gäste immer eingeladen sind, ein zweites Mal zur Essensausgabe zu gehen, um „Nachschlag“ zu holen.

Jetzt stehen unsere Mitarbeiter\*innen den neuen Perspektiven sehr positiv gegenüber und praktizieren Nachhaltigkeit!

Mitarbeiter\*innen sind besonders stolz, weniger Lebensmittel wegwerfen zu müssen und dass die Gäste trotz des „reduzierten“ Angebotes zufrieden sind.



„Im Sinne der Ganzheitlichkeit und Glaubwürdigkeit ist das Bildungsangebot in unserem Haus zum Thema „Lebensmittelverschwendung“ ein wichtiges Element. So ergänzen sich die Seminarinhalte und das Erleben der Teilnehmenden während ihres Aufenthaltes in unserem Bildungszentrum.“  
(Anette Icken)

## Wir wünschen uns, dass auch möglichst viele andere Einrichtungen den Fokus auf die Reduzierung von Lebensmittelverlusten richten.

Das ist die Voraussetzung dafür, dass Lebensmittel mehr geachtet und als „Mittel zum Leben“ gewertschätzt werden.

Auch die Verwendung von regionalen und saisonalen Lebensmitteln trägt zur Nachhaltigkeit bei. Es werden

Transportwege verringert und die Umwelt geschont. Und wer selbst für Themen der Nachhaltigkeit sensibilisiert wurde, dem fallen auch weitere kleine Dinge auf, die zum Schutz der Umwelt beitragen können, wie zum Beispiel die Verwendung des schon benutzten Gedeckes für den „Nachschlag“, denn das ist wasser- und energiesparend.

Für all das ist es wichtig, im Dialog mit Kollegen\*innen und Kursteilnehmer\*innen zu bleiben. Es muss immer wieder Aufklärung und Sensibilisierung betrieben werden. Die Übereinstimmung der Bildungsinhalte mit dem Wirtschaften in der Einrichtung hilft dabei und stärkt die Überzeugungskraft. Die Schaffung von Transparenz: „Vom Erzeuger bis zur Ladentheke und von der Ladentheke bis zum Verbraucher“ stellt ein zentrales Moment dar.

