Anzeigensonderveröffentlichung, Samstag, 5. November 2022

Bis auf den letzten Krümel

Der Restlos Glücklich e.V. stellt sich spielerisch der Verschwendung und zeigt, wie man sensibel mit Lebensmitteln umgeht

von Tina Hoffmann

Der Verein erklärt Schülern in Workshops unter anderem, wie man Nahrungsmittel richtig lagert.

Fotos: imago/Wavebreak Media Ltd; Joris Felix Patzschke (2)

Voller Vorfreude betrete ich das Olof-Palme-Zentrum im Berliner Brunnenviertel. Der Verein „Restlos glücklich“ hat dort zu einem Zero-Waste-Workshop geladen – ganz unkompliziert ohne Anmeldung. Leonie, Ramona, Robin und Julia freuen sich über alle Teilnehmenden. Acht sind an diesem Abend gekommen, um beim gemeinsamen Kochen Wissenswertes über das Vermeiden von Lebensmittelabfällen zu erfahren.

Mehr verwerten und bewusster konsumieren: diesem Ziel hat sich der Restlos glücklich e.V. seit seiner Gründung 2015 verschrieben. Dass beim Thema Lebensmittelverschwendung noch viel Luft nach oben ist, zeigen aktuelle Zahlen. Von weltweit 1,3 Milliarden Tonnen weggeworfenem Essen entfallen rund 11 Millionen Tonnen auf Deutschland. Damit könnte man 720.000 Lkws füllen und eine Karawane von Berlin bis Kapstadt bilden. Mehr als die Hälfte der Lebensmittel, die im Müll landen, stammen aus privaten Haushalten und der Gastronomie. Gerade im eigenen Zuhause können also alle zu einer Reduzierung beitragen und sich aktiv für Umwelt und Klima einsetzen.

Die Zutaten, die bei dem Event gemeinsam verarbeitet werden, wurden allesamt gerettet. Zweimal die Woche holt das Team aussortierte Lebensmittel aus einem Bio-Supermarkt in Schöneberg ab. Was man bekommt, ist eine Überraschung. Der Speiseplan für den Workshop wird daher spontan festgelegt. Leonie Wagner, Projektassistentin der Workshopreihen „Unsere Küche“ und „Prima Klima“, erklärt den Anwesenden, was sich das Team überlegt hat. Salat mit Croutons, verschiedene Gemüsedips, Brotchips und leckere Milchshakes sollen entstehen. Die erste Lektion, die wir mitnehmen: Resteverwerten fördert die Kreativität in der Küche! Alle schnappen sich Bretter und Messer und legen los. Beim gemeinschaftlichen Schnippeln kommt man schnell ins Gespräch – die Truppe ist bunt gemischt. Ein Junge aus der Nachbarschaft macht ebenso mit wie eine Chocolatiere, die Spannendes über Kakao zu berichten weiß.

Nebenbei gibt es vom Team immer wieder Tipps zur Vermeidung von Essensabfällen in der Küche. Die Schalen, falls möglich, mitverwerten, aus Zwiebelresten oder abgeschnittenen Strünken Gemüsebrühe kochen und auch altes Brot lässt sich leicht wieder genießbar machen. Das Mindesthaltbarkeitsdatum zu hinterfragen und auch die richtige Lagerung sind weitere Bausteine für weniger Lebensmittelverschwendung.

Das Kochen geht in der Gruppe fast so schnell wie das Aufräumen der Gemeinschaftsküche. Gegessen wird draußen, wo auf Initiative des Vereins ein Parklet aufgestellt wurde. Der Birne-Pflaume-Shake ist ebenso lecker wie der bunte Salat und vor allem die Brotchips mit Rote-Beete-Dip erweisen sich nicht nur als farbintensiver Hingucker, sondern auch als wahre Köstlichkeit. Passanten sind herzlich zum Mitessen und Diskutieren eingeladen. „Wir möchten möglichst viele verschiedene Menschen ansprechen und ihnen dort begegnen, wo sie gerade sind“, so Wenke Heuts von der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit des Vereins. Ein aktueller Fokus liege derzeit aber auch auf der Bildungsarbeit für eine junge Zielgruppe. „Denn wie wir mit Lebensmitteln umgehen, das prägt sich bereits früh. Deshalb haben wir unseren neuesten Workshop „Dich Rett‘ Ich“ gezielt für Grundschulkinder konzipiert. Wir möchten junge Menschen für das Thema Lebensmittelwertschätzung sensibilisieren“. Speziell an Vorschulkinder richtet sich das Bildungsprojekt „Bis auf den letzten Krümel“, das zu den Preisträgern des internationalen „EdiCitNet Award“ in der Kategorie „Most Innovative Social Engagement Process“ gehört. Eine Auszeichnung, auf die der Verein besonders stolz ist.

Die Kritik, dass Lebensmittelretten zu Lasten der Tafeln gehe, ist laut Heuts nicht gerechtfertigt: „Für uns hat sich eine klare Hierarchie eingespielt: Meldet die Tafel Bedarf an, kommt sie an erster Stelle. Wenn diese Lebensmittel nicht abnimmt, weil die Mengen zu gering sind oder das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten wurde, retten wir diese für unsere Bildungsarbeit“, erklärt sie. Das Problem liege im System, „in dem zu viele Menschen zu wenig Geld haben, um sich gesunde und nachhaltig produzierte Lebensmittel leisten zu können“, so die Pressesprecherin. Denn das mache Tafeln überhaupt erst notwendig.

Nach dem Essen drehen wir noch ein wenig am selbst gebauten „Glücksrad“. Bildungsreferentin Ramona Holzer stellt dabei Fragen zur richtigen Lagerung von Bananen oder Äpfeln und informiert über Tricks, wie man abgelaufenen Joghurt oder Eier auf ihre Genießbarkeit überprüft. Generell gelte: Verlasst euch auf eure Sinne! Aber auch die anderen Anwesenden teilen kleine Hacks: für die Brotchips nur die Abwärme des Backofens nutzen oder grüne Holunderbeeren pflücken und einen Kapernersatz selbst herstellen. Der kostenlose Workshop macht Lust auf mehr. Anstehende Termine werden auf der Webseite restlos-gluecklich.berlin bekannt gegeben.

IMPRESSUM

Berliner Verlag GmbH
Geschaäftsführung:
Dr. Mirko Schiefelbein,
Christoph Stiller
Alte Jakobstr. 105, 10969 Berlin

Anzeigen
BV Vermarktung GmbH
Geschäftsführung:
Dr. Mirko Schiefelbein,
Edzard Maske
Postfach 11 05 06, 10835 Berlin

Redaktion, Layout und Produktion
MaM Mediaagentur Mitteldeutschland
Geschäftsführerin:
Susanne Kiegeland (ViSdP)
Fiete-Schulze-Straße 3,
06116 Halle (Saale)

Druck
BV Berliner Zeitungsdruck GmbH,
Geschäftsführung:
Steffen Helmschrott,
Christoph Stiller
Am Wasserwerk 11, 10365 Berlin