

INFORMATIV Seminarreihe für Waldbesitzer

SEITE 26

REALISTISCH Karateka üben Selbstverteidigung

SEITE 29

BEEINDRUCKEND Extremkletterin sucht das Leiden

SEITE 27

INKLUSIV Boule-Turnier bei der Integra

SEITE 30

Leckeres aus gerettetem Obst und Gemüse

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG Das Projekt „Weg damit? Her damit!“ möchte die Wertschätzung für Lebensmittel steigern.

VON ELINOR KOTZOTT

HERSBRUCK - „Ein Drittel aller Lebensmittel, die weltweit produziert werden, wird weggeschmissen“, sagt Alena Endres, Regionalmanagerin im Nachhaltigkeitsbereich vom Landratsamt Nürnberger Land. Dieses Statement war eines der wichtigsten auf der Auftaktveranstaltung zum Projekt „Weg damit? Her damit!“, bei der es um die Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung geht.

Um Bewusstsein für die Thematik zu schaffen, verarbeitet die „Vorratskammer“ aus Kleinviehberg gerettetes Obst und Gemüse zum Selbstkostenpreis zu Aufstrichen, Marmelade, Säften und mehr. Die Auftaktveranstaltung richtete sich vor allem an Lehrerinnen und Lehrer aus der Region, die dazu aufgefordert wurden, das Thema im Unterricht zu behandeln.

„Der Großteil aller verschwendeten Lebensmittel hierzulande wird von privaten Haushalten entsorgt. Im Jahr sind das etwa 78 Kilogramm pro Person“, erklärt Alena Endres. Hier ist allerdings zu beachten, dass diese Zahl auch unvermeidbare Abfälle wie Nuss- oder Obstschalen, Knochen oder Verdorbenes berücksichtigt.

Verschwendung von Ressourcen

„Bei der Herstellung werden Ressourcen wie Energie, Wasser und Dünger aufgewendet – und das vollkommen umsonst. Auch das Klima wird zusätzlich belastet“, fährt sie fort. „Dass so viele Lebensmittel im privaten Bereich weggeschmissen werden, bedeutet gleichzeitig, dass wir selbst leicht Einfluss nehmen können.“ Hier fehle aber oft das Bewusstsein dafür, weil wir in dem Überfluss, in dem wir leben, häufig die Wertschätzung für die Lebensmittel verloren hätten.

Auch Sabrina Pickelmann, Inhaberin der „Vorratskammer“, liegt dieses Thema am Herzen. Sie hat deswegen selbst Initiative ergriffen und hatte die Idee, unverkaufte oder unverkäufliche Lebensmittel aus Supermärkten zu retten, sie haltbar zu machen



Sabrina Pickelmann (hinten, Zweite v.links) hat das Projekt zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung initiiert.

und zu verschenken. Für dieses Projekt hat sie Landrat und Landratsamt mit ins Boot geholt.

„Die ‚Hardware‘ war bei mir vorher schon da: Ich verfüge über die Räumlichkeiten und das Equipment – zum Beispiel einen Pürierstab, mit dem man auch Zement anrühren könnte“, erklärt sie lachend. „Auch die ‚Software‘ ist da. Ich habe das Wissen, das hier gebraucht wird, habe Ideen, bin kreativ.“

Kooperation mit Rewe

Die Projektinitiatorin macht fast alles allein, nur beim Abholen der Ware und beim Etikettieren der Gläser hat sie Unterstützung. Die gerette-

ten Lebensmittel stammen allesamt aus dem Hersbrucker Rewe, der vom Ehepaar Binder geleitet wird. Sie werden kostenlos zur Verfügung gestellt. „Ich habe mein fertiges Konzept vorgestellt und es wurde genau so übernommen. Alles verlief unkompliziert und reibungslos“, freut sich Pickelmann.

Bei der Verarbeitung der Produkte ist sie flexibel. „Ich habe so viele Ideen für alle möglichen Produkte! Und die Grundrezepte für alle möglichen Obst- und Gemüsesorten habe ich ja schon“, erklärt sie. Wenn die Gläser befüllt und etikettiert sind, werden sie an Bildungseinrichtungen in der Region verteilt, die Interesse am Pro-

jekt angemeldet haben. Dort behandeln die Lehrerinnen und Lehrer das Thema im Unterricht, und im Anschluss erhalten die Kinder je ein Glas mit einem leckeren Produkt, wodurch sich zu Hause am Esstisch dann hoffentlich interessante Diskussionen ergeben.

Positives Feedback

Bei der Pilotphase des Projekts wurden bisher etwa 650 Gläser verteilt, erzählt Sophie Linnert, ebenfalls Regionalmanagerin des Landratsamts Nürnberger Land. „Es haben drei Schulen und eine Kita teilgenommen. Das Feedback ist durchgehend positiv“, fasst sie zusammen.

Die Teilnahme der Kita „Arche Lichtenstein“ wurde vom Fernsehen begleitet. Am 19. Oktober strahlte das Franken Fernsehen eine Folge aus, in der das Konzept erklärt und gezeigt wird, wie die Kinder aus geretteten Äpfeln Apfelmus und -chips zubereiten und wie in der Arche Nachhaltigkeit gelebt wird. Die Folge ist online verfügbar.

Noch ist Sabrina Pickelmann die einzige Herstellerin von Produkten aus geretteten Lebensmitteln in dem Projekt, der Rewe-Markt in Hersbruck der einzige Lieferant. „Ich würde mich aber sehr über Nachahmer freuen“, sagt die Chefin der „Vorratskammer“.