

Lebensmittel ~~verschwenden~~ retten !

Projekttag 2022
30.8.22 bis 2.9.22

Mitgewirkt haben:

Marlene Bringmann (8d), Hendrik Deuse (7d), Tobias Diener, Vanessa Fiedler (8b), Marlene Grajcar (8d), Clara Hotze (7m), Juno Jitschin (6a), Marta Klöppner (6c), Christian Kratzin, Malou Kraus (7m), Daria Krempasky (6a), Fabienne KÜchler (8m), Marta Langlotz (8m), Chau Anh Ngo (7m), Sofia Scheidt (8d), Emma Schneider (7m), Lilijana Schwetje (6m), Luisa Stragies (7m), Lara Tarwitz (7m), Hanna Thies (7m), Kasimir Wagener (8a), Mina Wolters (6c), Tim Zeh (6b)

Wir bedanken uns bei:

Michael Boyer (biobauerboyer), Tegut Weende, Sonja Weissteiner (Großfamiliäntisch)

Erfahrungsberichte der Teilnehmerinnen und Teilnehmer

Wir haben am Projekt "Lebensmittel verschwendung retten" teilgenommen. Wir hatten viel Spaß und unser Programm war sehr abwechslungsreich. Am Mittwochnachmittag waren einige von uns auf dem Kartoffelacker in Lengden, wo wir aussortierte Kartoffeln geerntet haben, die im Supermarkt nicht verkauft werden, da sie zu klein, zu groß oder nicht schön genug sind. Am Ende hatten wir sehr viele Kartoffelsäcke und Limen etc. Donnerstag ging es für fast alle von uns in die Göttinger Innenstadt, wo wir Panarien, Wochenmarktstandbesitzer und Verkäufer in Supermärkten und Bäckereien befragt haben. Die meinten waren sehr freundlich und konnten uns unsere Fragen beantworten! Der Rest von uns war währenddessen beim Tegut in Weende und hat aussortiertes Obst und Gemüse abgeholt. Als alle zurück in der Schule waren, haben wir die Lebensmittel sortiert und anschließend Besuch von einer Frau bekommen, die seit vielen Jahren Lebensmittel rettet und ihr Wissen mit uns geteilt hat. Die aussortierten Lebensmittel und die geernteten Kartoffeln verarbeiteten wir heute (Freitag) zu leckeren Sachen wie Pommes, Suppe, Salat usw.

Wir waren im Klimakurs „Essen retten“ und wir haben uns viel mit dem Thema Lebensmittelverschwendung beschäftigt. In den drei Tagen haben wir viel Neues dazu gelernt und neue Erfahrungen gesammelt. Am ersten Tag haben wir viel diskutiert und überlegt, was wir in der Gesellschaft ändern würden, um die Essensverschwendung zu vermeiden. Am Donnerstag waren wir in der Stadt und haben die Leute zu ihrer Meinung zu diesem Thema gefragt und interviewt. Es war sehr interessant die unterschiedlichen Antworten der unterschiedlich alten Personen zu erfahren. Außerdem haben wir das gerettete Essen aus dem Tegut sortiert, gemischt und am Freitag in leckere verschiedene Essen verarbeitet. Am Ende durften wir alles aufessen. Der Kurs war sehr interessant und erfahrungsreich. Mitgenommen haben wir, dass man nicht auf das Aussehen von Lebensmitteln, sondern auf die Qualität achten. Außerdem sollte man nur einkaufen, was man wirklich braucht und das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht zu ernst nehmen.

Bei unserem Interview bei Tegut hat sich ergeben, dass Sie 2-3 große Botenboxen pro Woche wegschmeißen. Im Großteil davon sind Bio und Fairtrade Waren, denn die würden, laut der Mitarbeiterin, nicht mehr von den Kunden gekauft, weil die Sachen nicht mehr frisch sind oder weil die Packung / der Saft überflüssig würde. Die Mitarbeiterin erzählte, dass sie gerne einen Bereich ~~öffnen~~ ~~wäre~~ für die billiger ablaufende Sachen, öffnen würde. Das ist aber nicht möglich, wegen Personal Mangel, meinte sie.

Daneben haben wir auch eine kleine Filiale von den Bäckereien Ruch befragt. Es stellte sich heraus, dass da nicht so viele Lebensmittel / Backwaren in den Müll landen. Sie ~~haben~~ ~~aber~~ ~~erzählten~~ ~~uns~~ ~~aber~~ erzählten, dass sie ihren Kunden gut beraten und dann auch Gefühle zum Lebensmittel bestellen. Außerdem, meinten Sie, ~~wäre~~ ~~es~~ ~~belegter~~ ~~als~~ ~~Brötchen~~ ~~zu~~ ~~bestellen~~ ~~da~~ ~~haben~~ ~~man~~ ~~so~~ ~~keine~~ ~~Tomaten~~ ~~haben~~ ~~gibt~~ ~~es~~ ~~eben~~ ~~was~~ ~~anderes~~.

Es haben auch noch ein paar andere Bäckereien besucht, aber die haben leider keine Zeit für uns.

Interview Bericht

Fragen: Lisa Lisa Louisa Schmetje

- 1) Werden Lebensmittel aussortiert?
 - 2) Was sind die Gründe dafür?
 - 3) Wohin wird die aussortierte Ware gebracht?
 - 4) Was machen Sie, wenn z.B. ein fauler Apfel geliefert wird oder während der Zeit faul wird, wenn er im Regal liegt?
 - 5) Haben Sie bereits etwas gegen Lebensmittelverschwendung aufgrund des MHDs getan?
 - 6) Was haben Sie dagegen getan?
 - 7) Lagern Sie Lebensmittel in einer besonderen Art?
 - 8) Warum verkaufen Sie nur normengerechtes Obst und Gemüse?
- Nir haben Herrn Hillerhus interviewt (bei Tegut)

Bericht:

Bei Tegut werden viele Lebensmittel aussortiert. Der Grund dafür ist das * (MHD). Die aussortierten Lebensmittel sammelt Tegut. Die gesammelten Objekte werden anschließend meistens gespendet. Gespendet kann aber nur das Obst und Gemüse. Milchprodukte, insbesondere Fleisch, dürfen nicht weitergegeben werden, weil in diesem Fall die Kältekette nicht eingehalten werden kann. Das wäre dann zu riskant, dass ein Milchprodukt oder Fleisch verdirbt. Wenn etwas schlechtes geliefert wird, wird der

* Mindesthaltbarkeitsdatum

Artikel wieder zurück zum Hersteller geschickt. Dieser Vorgang geschieht kostenfrei. Tegut bekommt dann die Ware noch einmal neu geschickt. Wenn ein Apfel im Regal liegt und eine faule Stelle bekommt, wird er entweder reduziert bis zu 30% oder aussortiert und gespendet. Aussortiert wird jeden Morgen. Tegut hat auch bereits etwas gegen Lebensmittelverschwendung, aufgrund des MHDs, getan. Es wird ein sogenannter Verlustvorgriff getroffen. Lebensmittel werden nämlich bereits einen Tag vor dem MHD reduziert. Bei Fleisch steht anstatt des MHDs mindestens verbrauchen bis... auf dem Fleisch. Dieses Datum darf auf keinen Fall überschritten werden. Auch nicht mehr gespendet werden. Das gilt genauso für Fisch und Milchprodukte. Tegut lagert Äpfel besonders über den Äpfeln darf nichts mehr sein, weil sonst eventuelle Keime auf die Äpfel übertragen werden. Außerdem verkauft Tegut nur normengerechtes Obst oder Gemüse, weil Vorgaben eingehalten werden müssen. Die Vorgaben sind von Europa beschlossen worden. Anders ist es bei einem privaten Markt. Die Vorgaben müssen da nicht eingehalten werden. Wenn Tegut weniger kauft, muss weniger weg. Das sind Teguts Vorgaben.

Wir waren für drei Tage im Klimaprojekt
 Lebensmittel retten und haben konnten vieles
 mitnehmen. Am ersten Tag haben wir erstmal
 viel besprochen und herausgefunden wie
 es dazu kommt das viele Lebensmittel
 weggeschmissen werden. Nachmittags
 sind einige nach Ketzlern auf einen
 Kartoffelfelder gefahren und haben viele
 Kartoffeln aufgesammelt die bei der Ernte
 durchgefallen sind, ~~aber~~ oder vom aus-
 sehen nicht "gut genug" zum Verkauf
 der Norm entsprechen, und daher nicht
 verkauft werden dürfen. Am Donnerstag
 sind ^{manche} einige in den Tegut gefahren um
 Lebensmittel abzuholen wir sind zum Markt
 gefahren um die Verkäufer*innen zu
 mal zu fragen wie sie mit nicht verkauften
 Lebensmitteln oder generell mit dem Thema
 umgehen. Viele hatten Verbesserungsideen
 und die meisten hatten wir am Freitag schon
 gesammelt. Die meisten schlagen vor das
 man sich Einkaufs- bzw. Essenspläne erstellen
 könnte und auch nur so viel einkauft wie
 man braucht. Auf die Frage was sie mit den
 unverkauften Lebensmitteln machen

die
 wegge-
 schmissen
 werden
 man
 nicht mehr
 verkaufen
 würde

Auf die Frage was sie mit den unverkauften Lebensmit-
 teln machen antworteten sie für alle mit einer Lösung
 wo die Lebensmittel nicht weggeschmissen werden.
 z.B. geben sie die Reste den Tieren, Foodsharing Holt
 die Reste ab oder sie verschenken die Reste und verkaufen
 ältere Produkte günstiger. Nachdem wir in der Stadt waren
 sind wir zurück zur Schule gegangen, wo die anderen
 mit den abgehollten Lebensmitteln vom Tegut warteten.
 Dann haben wir erst mal die Mengen an Lebensmitteln
 angeschaut und festgestellt das, das meiste noch genießbar
 ist. Danach haben wir die Lebensmittel sortiert. Am
 nächsten Tag haben wir verschiedene Gerichte aus den
 Lebensmitteln gekocht.

• An den Kartoffelfeldern haben wir aussortierte
 Kartoffeln gesammelt um sie am Freitag (mit anderen
 Lebensmitteln) zusammen zu kochen. Die Lebensmittel
 haben vom Tegut in Weende abgeholt. Diese ~~hätten~~ würden
 eigentlich bei Tegut weggeschmissen werden weil
 sie z.B. eine dicke Stelle hatte, die man aber weg schneiden
 könnte. Zur selben Zeit ist auch Gruppen in
 der Stadt rumgelaufen und haben Paraben,
 Lebensmittel laden, Beatzor oder Marktstände
 Befragt ~~zum~~ zum Thema Lebens-
 mittel / verschwendung.
 Am Freitag haben wir dann mit den
 Kartoffeln und den Lebensmitteln aus
 Tegut gekocht.

Auf dem Kartoffelacker



Befragungen in der Stadt



Weg Her damit!



Lecker!



Lauchkräusesuppe
Banana-Erdbeermilch / Smoothie
Tomaten, Paprika, Salat, Radieschen → Salat
Obstspieße, Obstsalat
Pellkartoffeln + Sauce
Pommes
Gyros (Kartoffeln + Champignons)
Zitronenlimonade
Gemüsepfanne

Yde/r
Besteck + Teller
Getränke



Was bleibt hängen?

Man muss nicht
auf die Form achten

1 Mensch wirft 82kg
seines Essen im Jahr weg.

Man sollte sich
Einkaufszettel
schreiben, um mehr
Lebensmittel zu sparen!

Lebensmittelverschwendung
Qualität,
nicht Aussehen!

Es werden viel
zu viele Lebensmittel
verschwendet!!!

$\frac{1}{4}$ der Ernte wird weggeworfen

Junge Menschen
verbrauchen/ver-
schwenden mehr
als ältere Menschen.

Betroffungen!

Außen
PFUIII!
innen

Zitat von:
alter Mann vom
Wochenmarkt

Man muss Sachen
nicht nach dem Ablauf
des MHD wegschmeissen.

Wie
viele
Lebensmittel
weggeschmissen
werden
Nicht hungrig
einkaufen gehen! :)

Viele Obst/Gemüse
wird wegge-
schmissen, weil
es den Norm
nicht ent-
spricht. :)



Wertschöpfungskette

