Projekt 34: Cool Cooking Wöhler

Lebensmittel gehören nicht in den Müll

Von Marlene Brandau, Sophia Kittelmann

und Alisha Morris

Schon im Flur der Heinrich-Seliger-Schule riecht es nach leckerem Essen. Der starke Geruch von Lauch und Gewürzen führt einen schnell zum richtigen Raum. Direkt beim Reinkommen merkt man die entspannte, gelassene Stimmung, welche die Küche füllt. Man hört typische Kochgeräusche wie Brutzeln und Mixerlärm.

Schon seit Dienstag befasst sich das Projekt damit, Essen zu retten und zu verwenden. Am Dienstag haben die TeilnehmerInnen zunächst etwas darüber erfahren, wie das sogenannte Food sharing funktioniert. Unter anderem wissen sie jetzt, welche Auswirkungen das Wegschmeißen von Lebensmittelresten hat. Zum Beispiel werden 313 kg Essen in Deutschland pro Sekunde weggeschmissen, was einem Drittel der gesamten produzierten Menge entspricht.

Am Mittwoch ging es dann mit der ersten Kochaktion los. Es gab Kartoffelsalat, ein asiatisches Curry und zum Nachtisch einen besonderen Armen Ritter - besonders deshalb, weil anstatt der Eier Bananen benutzt wurden, um dem veganen Motto des Projekts treu zu bleiben.

Heute kochen die Schüler Einiges mehr. Neben einem Salat, einer Gemüse-Mangold-Pfanne und einer Schokomousse zum Nachtisch gibt es noch drei verschiedene Brotaufstriche. Nach dem Kochen setzen sich alle zum Essen an den großen Tisch. Die Tafel wird gedeckt und das Essen extra schön angerichtet.

Beim Essen fällt Matilda (17) auf, „dass es echt krass ist, dass 17 Leute durch Essen satt geworden sind, was eigentlich weggeschmissen werden sollte.“ Um die Reste muss sich keine Sorgen gemacht werden. Teilweise nehmen die Schüler die Überbleibsel selbst mit nachhause oder sie werden für Freitag aufbewahrt.

Freitag ist Tag der offenen Projekte, an dem die Schülerinnen und Schüler gegenseitig die Projekte besuchen. Dort wird auch das Cool Cooking-Projekt etwas von seinem Essen zum Probieren ausstellen. Außerdem wollen sie Plakate mit allgemeinen Informationen über gesunde und nachhaltige Ernährung und Müllentsorgung aufhängen.

Und wer besorgt die Lebensmittel für das selbstgekochte Essen? Woher kommt es, wer bezahlt es und wie wird das Essen transportiert? Die Antwort darauf lautet: Food Sharing. Aber was ist Food Sharing? Das Konzept ist simpel, praktisch und insgesamt eine gute Gelegenheit, gegen die unnötige Müllentsorgung von Lebensmitteln durch die Großhändler zu kämpfen.

Mit Food Sharing rettet man Lebensmittel, die sonst aufgrund des Aussehens oder des Reifegrades grundlos von Händlern weggeschmissen würden. Zum Beispiel gibt es eine Organisation namens „Shout Out Loud“, wo sich auch die Gruppe „Cool Cooking“ Unterstützung geholt hat. Die ehrenamtlichen Mitarbeiter nehmen kein Geld für die verteilten Lebensmittel, sind aber für Spenden wegen des Transportes offen. Die Leiterinnen der Food sharing-Gruppe, Matilda (17) und Raquel (17), haben dies genutzt und auch anschließend für das hilfreiche Konzept gespendet.

Die Community ist offen für neue Kunden. Man kann unter anderem durch Facebook oder andere soziale Medien Kontakt aufnehmen. Das Ganze basiert auf Vertrauen, da die übriggebliebenen Lebensmittel in den Wohnungen / Häusern der Freiwilligen abgeholt werden. Wenn jemandem dies zu privat wird, kann man auch bei Bäckereien, Großhändlern oder anderen Märkten nachfragen.

So haben es auch die beiden engagierten 17-Jährigen gemacht. Doch nicht jeder Händler gab seine zum Wegwerfen bestimmten Produkte her. Eine weitere Art, auf die Vermeidung von Lebensmittel-Müll zu achten, sind Kühlschränke, die in der Stadt Frankfurt an verschiedenen Orten stehen. Dort kann jeder Haushalt seine übriggebliebenen Lebensmittel Anderen zur Verfügung stellen und sich auch selbstständig fehlende Lebensmittel nehmen.g

sich keine Sorgen gemacht werden. Teilweise nehmen die Schüler die Reste selbst mit nachhause, oder sie werden für Freitag aufbewahrt. Freitag ist Tag der offenen Projekte, wo Schüler gegenseitig die Projekte besuchen. Dort wird auch das Cool Cooking Projekt etwas von ihrem Essen zum Probieren ausstellen. Außerdem wollen sie Plakate mit allgemeinen Informationen über gesunde und nachhaltige Ernährung und Müllentsorgung.