



16 Teilnehmer des Workshops „Restlos glücklich - Kochen mit Resten“ verwöhnten die Besucher der Infoveranstaltung „Bochum schmeckt mir“ mit köstlichen Salaten, Gemüse und sonstigen Speisen. Alle Snacks wurden aus übrig gebliebenen Lebensmitteln liebevoll zubereitet. Fotos (2): Laura Kämper

Von den Resten das Beste

Organisationen der Region wollen, dass Lebensmittel auf dem Tisch und nicht im Müll landen

Jeder Deutsche produziert durchschnittlich 80 Kilogramm Lebensmittelabfälle im Jahr. Neben Abfällen, die im Handel oder bei der Herstellung anfallen, sorgen auch die Verbraucher durch falsche Lagerung oder zu große Einkäufe immer wieder dafür, dass Lebensmittel nicht mehr genießbar sind.

VON LAURA KÄMPER

Wie kann diese Menge reduziert werden? Neben dieser Frage drehte sich der Infoabend „Bochum schmeckt mir – Lebensmittel aus dem Ruhrpott neu entdecken“ auch um den Kauf erzeugernaher Lebensmittel.

Weggeworfene Joghurts, Fleisch und Gemüse, das noch gegessen werden kann – die Organisation Foodsharing setzt sich dafür ein, dass noch genießbare Lebensmittel mit beinahe oder bereits erreichtem Mindesthaltbarkeitsdatum nicht in die Tonne wandern.

„Wir holen ablaufende Lebensmittel in den Supermärkten ab und bringen sie in eine der beiden Verteilerstellen“, erklärt Holger Bäcker, ehrenamtlicher Helfer bei Foodsharing Bochum. „Dort kann jeder, der möchte, umsonst etwas mitnehmen.“ Diese Verteilerstellen befinden sich in der Alsenstraße und an der Ruhr-Universität Bochum neben dem Kulturcafé.

Abgelaufen heißt nicht ungenießbar

Da teilweise auch Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum angeboten werden, wird immer wieder darauf hingewiesen, sich bei der Frage, ob etwas noch genießbar ist, auf die eigenen Sinne zu verlassen. „Wir raten immer, vor allem dem Geruchssinn zu vertrauen“, erklärt Bäcker. „Damit können auch schlechte Lebensmittel, die noch normal aussehen, identifiziert werden.“ Denn das Mindesthaltbarkeitsdatum sei kein Wegwerfdatum – gleichzeitig sei es nicht zu verwechseln mit dem Verbrauchsdatum auf leicht verderblichen Produkten. Nach Ablauf dieses Datum dürfen Lebensmittel weder verkauft noch



Mitarbeiter zweier Höfe, die solidarische Landwirtschaft betreiben, beantworteten Fragen zu nachhaltigem Umgang mit Lebensmitteln und informierten über ihre mitgebrachten Produkte.

verzehrt werden, so die Verbraucherzentrale NRW.

Passend dazu wurde vor dem Infoabend der Workshop „Restlos glücklich – Kochen mit Resten“ veranstaltet, bei dem unter anderem Kürbisse, Rosenkohl, Salate und Brot von 16 Teilnehmern zu Snacks für den späteren Infoabend verarbeitet wurden.

Konzepte der erzeugernahen Lebensmittelvermarktung wurden gleich mehrere vorgestellt: Neben den Wochenmärkten und Hofläden gibt es beispielsweise auch das Konzept der solidarischen Landwirtschaft (Solawi). Das ist ein Zusammenschluss von Erzeugern und Verbrauchern, bei dem der Landwirt die Produkte anbaut beziehungsweise erzeugt und die Kunden diese Produktion durch den Kauf der Lebensmittel bezahlen. Der Bauer ist damit entkoppelt von den globalen Marktpreisen und die Abnehmer kennen den Hof, auf dem die Lebensmittel erzeugt werden. Dabei wird die komplette Ernte auf die Abnehmer verteilt. Ein Beispiel für ein solches Modell ist die Solawi Klümper Heide auf dem Gelände des Lernbauernhofs Schulte-Tigges in Dortmund, der unter anderem auch Kunden in Bochum hat, die das Gemüse des Hofes kaufen. In Gelsenkirchen gibt es außerdem den Lindenhof, der neben Gemüse auch Eier und Fleisch verkauft.

„Wir legen alle Informationen über die Tierhaltung offen, sodass die Verbraucher selbst wieder Verantwortung für die Wahl der Lebensmittel übernehmen können.“ Berechnet werden für die Verbraucher monatliche Anteile, zu deren Bezahlung sie sich mit einem Jahresvertrag verpflichten. „Dadurch, dass es nicht mehr darum geht, Lebensmittel beson-

ders günstig herzustellen, bekommen sie wieder ihren eigentlichen Wert zurück“, freut sich Schleithoff. Er verfolgte bei der Gründung der Solawi unter anderem das Ziel, regionale und vielfältige Landwirtschaft wieder tragfähig zu machen – was ihm mit 200 Familien, die jede Woche ihre Anteile abholen, offensichtlich gelungen ist.

Verschiedene ökologische Konzepte

Eine andere Form des ökologischen Einkaufens bieten sogenannte Selbstversorger wie die „Meicoop“ in Hamme an. Dabei wird ein Vollsortiment – also neben Lebensmitteln auch Kosmetika, Waschmittel oder Toilettenpapier – angeboten, auf das die Kunden, momentan 25 Familien, rund um die Uhr zugreifen können. „Jedes Mitglied hat einen Schlüssel, mit dem es in das Warenlager gelangt“, erklärt Volker Schneider, Leiter der Meicoop. „Dazu gehört natürlich ein persönliches Vertrauen, da die Kunden anschließend auch selbst die mitgenommenen Produkte abrechnen.“ Durch die lange Existenz dieses Modells habe er viele Kontakte zu Lieferanten, sodass er neben örtlichen Metzgereien auch vom Großhandel Waren beziehe. „Dabei achten wir gleichzeitig auf die ökologischen Gesichtspunkte der Lebensmittel und auf so wenig Verpackungsmaterial wie möglich“, erklärt er.

Seit wenigen Wochen ist außerdem das Konzept der Marktschwärmer im Ruhrgebiet angekommen. Julia Welkoborsky hat die ursprünglich aus Frankreich stammende Idee nach Dortmund geholt. Dort bietet sie eine Online-Plattform für Erzeuger und

Verbraucher an, bei der jede Woche an festen Tagen Lebensmittel bestellt werden können. Diese werden dann an einem bestimmten Tag von den Landwirten an einen Ort geliefert, an dem die Verbraucher die Waren abholen. „Das ist jedes Mal eine Mischung aus einer großen Veranstaltung und dem wöchentlichen Einkauf“, freut sich Welkoborsky. „Momentan haben wir 14 Erzeuger dabei und etwa 350 Mitglieder und wachsen stetig.“

Ein wohl etwas bekannteres Projekt stellt die Flotte Karotte aus Wattenscheid dar, für den Bio-Lieferservice, der für sein Auto mit der großen Möhre auf dem Dach bekannt ist. „Über 1.500 Kunden im Ruhrgebiet beliefern wir damit pro Woche mit Lebensmitteln“, erklärt Andrea Vomberg. Wie bei Meicoop stammt auch hier das Sortiment aus kleinen und großen Betrieben, dabei steht neben dem Bio-Siegel auch die Transparenz für den Verbraucher im Vordergrund.

Neben den verschiedenen Informationsständen zu den einzelnen Projekten konnten die Besucher der Veranstaltung sich auch an verschiedenen Postern über die richtige Lagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank informieren oder herausfinden, welche Form des erzeugernahen Einkaufens am besten zu ihnen passt. Organisiert wurde das Ganze von den Verbraucherzentralen NRW und Bochum sowie der Initiative „Nachhaltigkeit nimmt Quartier“, die in Bochum angesiedelt ist. Eingefügt war der Abend in das Projekt „MehrWert NRW“, durch das die Verbraucherzentrale NRW Nutzen und Trends klimaverträglicher Lebensstile aufzeigen möchte. „Wir haben gemerkt, dass viele Bürger in Hamme sich eine bessere Nahversorgung mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln wünschen“, erklärt Cora Arbach, Mitarbeiterin bei dem Projekt MehrWert. „Dazu kommt, dass Supermärkte nur eine geringe Auswahl regionaler Produkte anbieten. Gleichzeitig ist dort wenig ersichtlich, wo genau die Lebensmittel hergestellt werden.“ Mit dem großen Andrang hatte dann aber wohl doch niemand gerechnet – mit 60 Besuchern aller Altersgruppen konnten die Veranstalter den Abend mit gutem Recht einen vollen Erfolg nennen.