



Teller statt Tonne!

Rund 12 Millionen Tonnen **Lebensmittel** landen in Deutschland jedes Jahr im Müll. Auf dem Jugend-Naturschutz-Hof Ringstedtenhof lernen Kinder, was sich aus braunen Bananen und altem Brot noch zaubern lässt.



Wir leben in einer Überflussgesellschaft: „Wir haben uns daran gewöhnt, dass die Supermarktregale prall gefüllt sind und wir nach Lust und Laune einkaufen können“, unterstreicht Ilka Wäsche vom Ringstedtenhof. „Es fehlt die Wertschätzung für Lebensmittel.“ Damit bei der nächsten Generation ein Umdenken einsetzt, bietet die Umweltwissenschaftlerin seit 2017 mit ihrer Kollegin Heidrun Schneeberg das Projekt „Frisch auf den Teller!“ an. Dabei werden Kita- und Schulkinder spielerisch an die Themen gesunde Ernährung und Landwirtschaft herangeführt, indem gemeinsam geerntet, gekocht und gegessen wird. Unterstützt wird das Projekt von der Gemeinnützigen Sparkassenstiftung. Ganz



neu dabei ist das Ernährungsmodul „Teller statt Tonne!“ gegen Lebensmittelverschwendung. „Die Problematik wird am Beispiel der Banane deutlich“, veranschaulicht Ökotrophologin Schneeberg. „Ehe die gelbe Frucht beim Verbraucher ankommt, hat sie oft schon einen Transportweg von 10.000 km hinter sich und wertvolle Ressourcen wie Wasser, Boden und Energie verschlungen. Und dann? Wird sie bei dem kleinsten Makel einfach weggeschmissen.“

„Wir alle können unseren Beitrag leisten“

In dem neuen Modul „Teller statt Tonne!“ geht es an verschiedenen Stationen um das Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum, überreifes Obst und krummes Gemüse. „Die Kinder bekommen verschiedene Lebensmittel und sollen durch Sehen, Riechen und Schmecken beurteilen, ob diese noch essbar sind“, so Wäsche. „Von Aussagen wie ‚Iiih, das kann man nicht mehr essen‘ bis ‚Klar, das schneiden wir einfach weg‘ ist meist alles dabei.“ Spielerisch werden die noch genießbaren Lebensmittel zu leckeren Gerichten verarbeitet. Banane und Haferflocken verwandeln sich in Energie-



Ilka Wäsche arbeitet seit drei Jahren auf dem Ringstedtenhof und hatte die Idee zum neuen Modul

bällchen, aus Tomaten und Äpfeln wird ein selbstgemachter Ketchup und das alte Brot wird zu knusprigen Chips verarbeitet. „Die Kinder sollen lernen, Lebensmittel wieder wertzuschätzen“, erklärt Schneeberg. „Auf unserem Hof sehen sie, wo das Essen herkommt und welcher Aufwand dahintersteckt.“ Im Idealfall tragen die Kinder das Gelernte mit nach Hause zu ihren Eltern und Geschwistern und entscheiden in Zukunft mit, was in ihrer Brotdose landet.

Damit Lebensmittelreste am Ende nicht im Müll landen, teilt Heidrun Schneeberg sie gerne mit Freunden oder Nachbarn

Weitere Informationen:

Jugend-Naturschutz-Hof Ringstedtenhof
Tel.: 0451 - 52212
E-Mail: i.waesche@vereinlandwege.de
www.vereinlandwege.de