

Wirf mich nicht weg!

Lebensmittelverschwendung geht uns alle an - und wir alle können dagegen etwas tun!

Mit unserem Projekt wollten wir Schülerinnen und Schüler mit allen Sinnen ansprechen und dafür sensibilisieren, dass Lebensmittel, auch wenn sie nicht mehr schön aussehen, einen Tag abgelaufen sind oder eine beschädigte Stelle haben - nicht in die Tonne gehören.

So entpuppte sich die kleine rote Johannisbeere auf dem „alten“ Vollkornbrot vom Vortag mit selbstgemachtem Pesto als echter „Eye-Catcher“ und machte Lust darauf, die „geretteten“ und geschenkten Lebensmittel „aufzuhübschen“ und auch bis auf den letzten Krümel aufzuessen. Das Auge isst ja bekanntlich mit und so wurde immer kreativer gekocht, gebacken und es entstanden wahre Kunstwerke beim Anrichten der Speisen auf den Tellern, die dann fair-teilt worden.

Viele leckere und vor allem gesunde Rezepte wurden von den Kindern ausprobiert und für gut sowie nachahmenswert befunden. Pastinaken und Möhren oder alte Brötchen vom Klassenfest wurden mit frischem Rosmarin aufgepeppt und zu Chips verarbeitet, aus braunen Bananen entstand ein leckeres Eis, das auf einem kleinen Teller wunderschön angerichtet so manches 5 Sternerestaurant in den Schatten stellte.

Eine kostbare Minute des Schweigens vor dem gemeinsamen Verzehr sollte das Bewusstsein schärfen für unser Essen, unser Besuch beim REWE Markt Caputh machte uns noch einmal deutlich, dass ein wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln bereits beim Einkauf beginnt, denn wir als Verbraucher sind die größten Verschwender und Wegwerfer.

Unser Fazit: Lebensmittel sollten zu Hause richtig gelagert werden, Brot und Brötchen vom Vortag sind ebenfalls lecker, es macht Spaß, neue und ungewöhnliche Gerichte auszuprobieren, der Schimmel im Gorgonzolakäse muss so aussehen, weil er mit einer Edelschimmelpilzkultur versetzt worden ist, Reste kann man vermeiden und alles sollte vollständig verwertet werden und ein Joghurt schmeckt noch genauso gut nach Ablauf des MHD.

Unser Dank geht an die Bäckerei Fahland für die sehr großzügige Gaumenspende, an Herrn Pohle von REWE für seine ehrlichen Worte und sein stets offenes Ohr sowie an foodsharing Potsdam.

P. Hoßfeld
Lehrkraft