

Nachhaltig Kochen: Menü statt Müll

KKS-Schüler bereiten Bananeneis und Kürbis-Karotten-Suppe mit abgelaufenen Lebensmitteln zu

Kristina Mehlert

ITZEHOE „Der Kräuterquark hier ist bereits am 18. Oktober abgelaufen“, sagt Isabell Wäß von der Initiative Foodsharing zu den Schülern von der Itzehoeer Kaiser-Karl-Schule, mit denen sie ein Menü kochen will. Einige der 24 Fünftklässler rümpfen daraufhin skeptisch die Nase. Wäß aber lächelt: „Ich probiere das für euch. Ich bin optimistisch!“ Sie erklärt den Schülern, warum bestimmte Lebensmittel in Supermärkten, auf dem Wochenmarkt oder in Bäckereien nicht mehr verkauft werden dürfen.

Es geht bei dieser Kochaktion darum, Nachhaltigkeit nicht nur theoretisch im Unterricht zu behandeln, sondern selbst zu erleben. Die Itzehoeer Schüler kochen dafür in der Schulküche des Regionalen Berufsbildungszentrums (RBZ) ein vollwertiges Menü aus Lebensmitteln, die sonst im Müll gelandet wären. Isabell Wäß von der Initiative Foodsharing und der Verein Zero Waste Itzehoe unterstützen sie dabei.

Nachhaltigkeitsziele als Ursprung für Kochaktion

Wäß betont, dass viele unverkaufte Lebensmittel eigentlich kein Problem haben. „Bevor sie im Müll landen, retten wir sie“, sagt sie. Nicht so wirklich davon überzeugt ist Klaas, der eine Packung Würstchen in den Händen hält. „Die Haltbarkeit ist schon lange drüber“, sagt der Junge. Seinen Ursprung fand die Kochaktion



Isabell Wäß zeigt den Kindern, warum auch abgelaufene Lebensmittel noch genießbar sind.

Foto: Kristina Mehlert

im Geografieunterricht. Dort beschäftigte sich die Klasse mit den Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen. Diese setzen die Schüler nun praktisch um. „Schon die erste Unterrichtsstunde zu dem Thema begeisterte die Kinder“, erinnert sich Klassenlehrer Christoph Lange. Vor zehn Jahren hätten die UN die 17 Ziele beschlossen, „um Hunger zu beenden, Armut zu überwinden und den Klimawandel zu bremsen“.

Doch davon sei die Welt weit entfernt. Gerade deshalb sei es seinen Schülern wichtig gewesen, nicht nur über Nachhaltigkeit zu sprechen, sondern aktiv etwas zu tun. Isabell Wäß hat dafür mehrere Kisten voller überschüssiger oder gereteter Lebensmittel mitgebracht. Darin sind Brot, Ge-



Charlotte bei der Zubereitung von Dips.

Foto: Kristina Mehlert

müse, Obst und Milchprodukte, die aufgrund kleiner Schönheitsfehler, kurzer oder längst überschrittener Mindesthaltbarkeitsdaten nicht mehr verkauft worden sind.

All diese Lebensmittel bilden die Grundlage für ein frisch zubereitetes Menü. Während Charlotte die Zutaten für verschiedene Dips zusammensucht, sind Maria, Sina, Greta und Marit damit beschäftigt, Karotten zu waschen und zu schälen. „Aber doch nicht mit so einem Messer“, mahnt Jenny Mader vom RBZ. Sie zeigt der elfjähri-

gen Greta daraufhin den richtigen Umgang mit dem Sparschäler. An anderer Stelle vertiefen sich Lynn und Shori in ihr Rezept. „Wir brauchen einen Smoothie-Maker“, erklärt Lynn.

Die beiden bereiten Bananeneis zu – und haben keinerlei Problem mit den braunen Stellen der Bananen. „Daraus kann man trotzdem etwas Leckeres machen“, ist der Elfjährige überzeugt. Schließlich stehen das Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung und die Auseinandersetzung mit dem eigenen Konsumverhalten im Mittel-

punkt der Aktion der Schüler.

Nach mehreren Stunden Arbeit steht ein vollständiges Menü auf dem Tisch: Brotchips, Ofenkartoffeln, Kürbis-Karotten-Suppe, Zitronenlimonade und Bananeneis. „Man kann Sachen noch essen, selbst wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist“, sagt die zehnjährige Charlotte. „Man muss vorher eben nur gucken, dran riechen und einfach mal probieren.“

Kinder lernen bewusst hinzusehen

Dass die Kinder gelernt haben, bewusster hinzuschauen, hat auch ihr Lehrer Christoph Lange beobachtet. Dieses Projekt sei ihm eine Herzensangelegenheit: „Es soll keine Eintagsfliege bleiben.“ Deshalb solle die Aktion mit dem Entwerfen informierender Plakate fortgesetzt werden. Eine regelmäßige Wiederholung kann sich Lange gut vorstellen. Für ihn und seine Klasse steht fest: Nachhaltigkeit gehört nicht nur ins Klassenzimmer.