

Kleine Köche retten Lebensmittel: Genuss für die Umwelt!

Vertreter von Foodsharing besuchten Kinder in Maintal, um über Lebensmittelverschwendung aufzuklären und gerettete Lebensmittel zu kochen.



Maintal, Deutschland - Kürzlich machte sich eine Gruppe von Vertreter*innen des **foodsharing e.V.** auf den Weg in eine Bildungseinrichtung im Main-Kinzig-Kreis, um den kleinen Schützlingen etwas über das wichtige Thema der Lebensmittelverschwendung beizubringen. Bei diesem besonderen Besuch stand das Retten und Weiterverwenden von genießbaren Lebensmitteln im Mittelpunkt, die ansonsten im Müll landen würden, wie **Vorsprung Online** berichtet.

Das Event vermittelte den Kindern auf anschauliche Weise, warum Lebensmitteln oft im Supermarkt aussortiert werden. Gründe wie Schönheitsfehler, knappes Haltbarkeitsdatum oder die oft übermäßige Bestellpraxis wurden altersgerecht erklärt.

Die kleinen Køche durften sogar selbst tätig werden: Unter fachkundiger Anleitung bereiteten sie schmackhafte Gerichte aus geretteten Lebensmitteln zu. Dazu gehörten unter anderem køstliche Kartoffelspalten, ein fruchtiger Obstsalat und ein cremiger Bananenshake. Der Spaá und das Lernpotential der Aktion stieáen auf groáe Begeisterung.

Werte wie Nachhaltigkeit und Fairtrade

Simone Hahn-Beck, die Leiterin der Kita Ahornweg, hob die Wichtigkeit von Themen wie Fairtrade, Nachhaltigkeit und Achtsamkeit im Alltag hervor. Sie richtete den Fokus auf die Verantwortung, die jeder Einzelne fpr die Umwelt tragt. Der Besuch wurde als wertvoller Impuls fpr das Bewusstsein der Kinder fpr Umwelt- und Gerechtigkeits Themen angesehen.

Aber was steckt genau hinter dem Konzept von foodsharing e.V.? Der Verein wurde ins Leben gerufen, um der Lebensmittelverschwendung den Kampf anzusagen und nachhaltige Veránderungen in der Gesellschaft zu fórdern. Aus der Notwendigkeit entstanden, Lebensmittelverluste zu vermeiden, entwickelte sich die Organisation zur Quelle innovativer Løsungen. Die Grpndermotivation dreht sich um das Bemphen, genieábare Lebensmittel zu retten und Ressourcen zu schonen. Das pbergeordnete Ziel ist es, die radikale Minimierung von Lebensmittelverschwendung voranzutreiben und einen nachhaltigen Lebensstil zu fórdern.

Erfolge und Herausforderungen

Bereits jetzt kann foodsharing e.V. auf beachtliche Erfolge blicken: Jährlich werden Millionen Kilogramm Lebensmittel gerettet, was nicht nur zur Reduzierung von Abfallmengen beitragt, sondern auch die sozialen Bindungen innerhalb der Gemeinschaft stárkt. Pber lokale Abholstellen und eine digitale Plattform wird der Zugang zu pberschpssigen Lebensmitteln erleichtert. Es bleibt jedoch nicht aus, dass auch Herausforderungen auftreten, wie logistische Probleme oder die

Notwendigkeit regelm  iger Schulungen.

Die gesetzlichen Rahmenbedingungen für das Foodsharing sind nicht zu verachten: Anbieter müssen die Vorgaben des Lebensmittelrechts einhalten und werden als Lebensmittelunternehmen eingestuft. Das betrifft die lückenlose Nachverfolgbarkeit der gespendeten Lebensmittel sowie die Entwicklung geeigneter Hygienekonzepte. Umso wichtiger ist der verantwortungsvolle Umgang mit diesen Ressourcen.

Die Initiativen wie die von foodsharing e.V. und die jüngsten Aktivitäten in lokalen Bildungseinrichtungen zeigen, wie wertvoll die Sensibilisierung für nachhaltige Praktiken ist und dass sogar Kinder einen festen Platz in der Bewegung gegen Lebensmittelverschwendung einnehmen können. Es liegt an uns allen, ein gutes H  ndchen zu haben und gemeinsam gegen die Verschwendung von Lebensmitteln anzukämpfen.

Details	
Ort	Maintal, Deutschland
Quellen	• vorsprung-online.de • houlihealth.de • www.berlin.de

Besuchen Sie uns auf: nag-hessen.de