

TASTE THE WASTE – dein Einfall gegen Abfall

Es war das letzte Transnational Meeting unseres zweijährigen Erasmus+ Projekts und es führte uns Ende März 2019 in unsere Partnerschule Liceum Ogólnokształcące in Sedziszów im Osten Polens.

In den letzten zwei Jahren haben wir viele neue Orte kennengelernt; Messina, Santander, Hirson. Keine Stadt ließ sich so schwer aussprechen und in keiner wurden wir so fulminant begrüßt. In der Schule angekommen, erwartete uns Madame Butterfly, das diesjährige Musical der Schule, mit einer inhaltlichen Einführung in allen fünf Sprachen der Projektpartner, tollem Gesang und modernen Tanzchoreographien auf höchstem Niveau.

Die polnische Gastfreundschaft ist eine ganz besonders herzliche, offene und warme. Diesmal gelang es, die Schüler*innen in Gastfamilien willkommen zu heißen, was trotz des kurzen Aufenthalts einen persönlichen Einblick in das polnische Familienleben ermöglichte.

Auch spürte man, dass unser Projekt herangewachsen ist. Aldona Homa, die polnische Koordinatorin des Projekts, berichtete, dass sich viel getan habe in Polen. Als sie vor zwei Jahren das Erasmus+ Projekt „European sustainability vs. foodwaste“ in der Schule vorstellte, wusste kaum eine oder einer etwas damit anzufangen. Es fiel schwer, eine geeignete polnische Übersetzung zu finden. Vielleicht nahm man achselzuckend das Thema in Kauf, in Vorfreude auf den europäischen Austausch. Das ist heute anders. Die Schüler*innen berichten vom bewussten Einkaufen in traditionellen inhabergeführten Lebensmittelgeschäften (unsere in Vergessenheit geratenen Tante Emma Läden gibt es hier nämlich noch) und sie sehen den Einzug internationaler Supermarktketten wie Carrefour kritisch.

Diesmal setzten wir uns mit dem Thema Lebensmittelverschwendung auseinander. Jährlich schmeißt laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) jede*r Deutsche im Durchschnitt 55kg Lebensmittel weg. Das sind allein in Deutschland 4,5 Millionen Tonnen Lebensmittel, die unter großem Aufwand erzeugt werden und zum Teil einen schwerem ökologischen Rucksack mit sich tragen. In unseren Nachbarländern sieht es ähnlich aus.

Überproduktion, Preispolitik und Konsumverhalten sind die zentralen Ursachen. Ziel des Treffens war es, zu überlegen, inwiefern wir diese Lebensmittelverschwendung reduzieren können. Schon seit 2012 rettet der Verein foodsharing e.V. in Deutschland Lebensmittel, seit 2018 offiziell auch in Bielefeld. Deniz Yilmaz hat sich in Vorbereitung auf das Meeting mit dem Bielefelder Verein in Verbindung gesetzt, hat selbst Lebensmittel gerettet und mit Gleichgesinnten im Cafétopia gerettete Lebensmittel verarbeitet und gegessen. Gleichzeitig haben die anderen Schüler*innen unseres Projektkurses kurze Videoclips erstellt, in denen sie darüber informieren, wie man Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten reduzieren kann (zu finden auf unserer Schulhomepage). Diese hat Christian Markow dann zusammengefügt und beide haben die deutschen Ideen in Sedziszów präsentiert.

In Krakau hatten wir die Gelegenheit, uns mit einer Foodsaverin zu treffen.

Allin'foodsharing ist eine noch junge Organisation, die sich für das Fairteilen von Lebensmitteln einsetzt. Sie haben ein Netzwerk gegründet, in dem Supermärkte und Restaurants

ungenutzte Lebensmittel abgeben, die dann theoretisch allen zur Verfügung stehen. Praktisch werden die geretteten Lebensmittel aber vor allem von Obdachlosen verzehrt. Ein Teller auf einem von zwei öffentlich zugänglichen Kühlschränken soll den ganz akuten Hunger stillen. Man braucht nur seinen eigenen Löffel. Es ist anders als in Deutschland, wo vornehmlich die alternative Szene Lebensmittel rettet, an Bedürftige fairteilt, aber auch selbst konsumiert. Was wir hier als Politikum für mehr Nachhaltigkeit und den Ruf nach einer sich wandelnden Lebensmittelproduktion verstehen, steckt in Krakau noch in den Kinderschuhen und auch unsere Partnerschulen aus Italien, Frankreich und Spanien haben in ihren Recherchen ermittelt, dass ungenutzte Lebensmittel kurz vor Ablauf der Mindesthaltbarkeit, sofern sie nicht im Müll landen, Bedürftigen zur Verfügung gestellt werden.

Das Projekt hat viele positive Effekte. Es teilt sich in die kritische Auseinandersetzung mit dem europäischen Agrarmarkt und dem interkulturellen Austausch der Jugendlichen und Lehrkräfte. Wir sind dankbar und froh, in den letzten beiden Jahren so viele neue Freunde und Länder kennengelernt zu haben.



„Auf geht’s!“ – In Polen vertraten Deniz Yilmaz, Christian Markow, Hr. Kammeier und Fr. Schmied den Projektkurs Erasmus+



WOW! Das Musical Madame Butterfly



Gefördert durch



Erasmus+
Schulbildung



Neue Freunde: Przemyslaw & Christian und Filip & Deniz



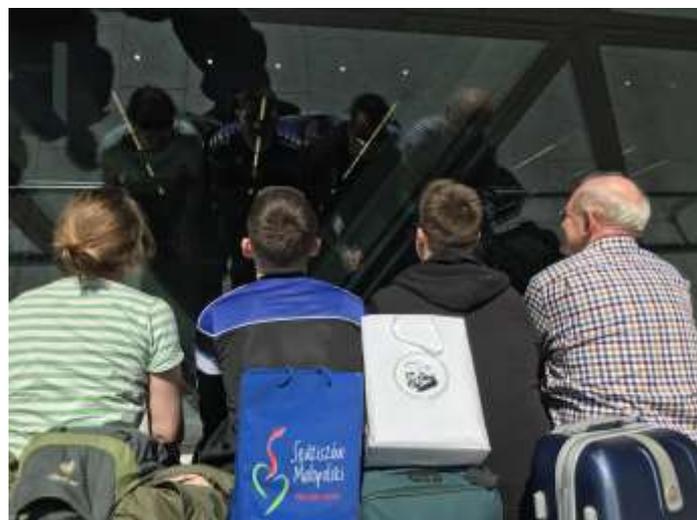
Teachersmeeting im Liceum Ogólnokształcące



Foodsharing in Krakau



Spaß und Arbeit stehen in keinem Widerspruch



Gefördert durch



Erasmus+
Schulbildung



Mit vielen tollen Erlebnissen und neuen Erkenntnissen im Gepäck geht's zurück nach
Sennestadt