

# Frische Küche mit nur vermeintlich „alten“ Zutaten

Landfrauen-Aktion wider die Lebensmittelverschwendung für Sechstklässler



„Lebensmittel verwenden statt verschwenden“ – so ist die Kochaktion für die Sechstklässler überschrieben. • Foto: Bohlken

Von Jürgen Bohlken

**HARPSTEDT** • Ein Topf mit Milch, in der Schokolade geschmolzen ist, steht auf dem Herd. Marcel rührt, was das Zeug hält. Celina schnippelt derweil Äpfel klein. Tiana püriert eine Beeren-Mischung. Geschäftiges Treiben herrscht kurz vor Beginn des Wochenendes in der Küche der Oberschule Harpstedt. In die Lehrer-Rolle sind drei Landfrauen geschlüpft: Frauke Holzschuher, Susanne Hadelere und Claudia Pleus kochen nicht einfach nur mit der R 6a von Edith Kuhlmann-Meyer. Sie zeigen den Sechstklässlern auch Wege wider die Lebensmittelverschwendung auf.

Viel zu viele Produkte finden ihren Weg in deutschen Haushalten nicht in die Töpfe und auf die gedeckten Tische, sondern wandern in den Müll. Schuld daran sind gleich mehrere Ursachen. Die Kaufentscheidung orientiert

sich ob geschickter Werbung und appetitlicher Warenpräsentation in den Einkaufsmärkten allzu häufig nicht am tatsächlichen Bedarf. Kühlschränke avancieren zu Sammellagern für alle möglichen Nahrungsmittel; das Sortieren und Platzieren nach tatsächlichem Kühlbedarf unterbleibt. „Abgelaufenes“ geht oft in die Tonne, obwohl das Mindesthaltbarkeitsdatum nur sehr bedingt Rückschlüsse auf die wirkliche genießbarkeitsdauer zulässt. Und „Reste von gestern“ bekommen zu selten die Chance auf ein sinnvolles „Recycling“ beim Zubereiten neuer Mahlzeiten. Kurzum: Die Verschwendung hat viele Gesichter.

Die Sechstklässler bekommen wertvolle Infos an die Hand. Die Landfrauen erklären ihnen den Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeits- und Verfallsdatum. Sie raten dazu, mit dem Augen-Nase-Mund-Check zu

prüfen, ob sich ein Nahrungsmittel noch bedenkenlos verzehren lässt. Sie zeigen auf, was an welcher Stelle in den Kühlschrank gehört und was gar nicht kühl gelagert werden muss. Und sie erläutern anhand einfacher Tipps, wie Essbares länger essbar bleibt – etwa durch Abdecken oder Aufbewahren in geeigneten Behältnissen.

Beim Kochen mit den Schülern greifen die Landfrauen dann ganz bewusst auf Erzeugnisse zurück, die nicht mehr das Prädikat „frisch“ verdienen, aber deshalb noch lange nicht verschmätzt werden müssen. „Die Jugendlichen haben abgelaufene Schokolade mitgebracht. Inkoop hat uns sehr reife Bananen zur Verfügung gestellt – und Susanne Hadelere Fallobst beige-steuert“, nennt Frauke Holzschuher einige Beispiele. Dass sich daraus in Kombination mit Nudeln „vom Vortag“, altbackenem Brot

und anderen (auch frischen) Lebensmitteln schmackhafte Gaumenfreuden – von Brotchips über Gemüse-Nudel-Kuchen bis zum „Apfeltraum an süßen Streuseln“ und „Schokoladenflammeri“ – kredenzen lassen, bewahrheitet sich spätestens beim abschließenden gemeinsamen Verzehr.

Die Aktion „Lebensmittel verwenden statt verschwenden“ findet an der Oberschule Harpstedt in der kommenden Woche eine Fortsetzung. Am Montag kochen Dina Perez und Frauke Holzschuher mit der H 6 – und am Dienstag Frauke Holzschuher, Jutta Döpcke und Hildegard Timmermann mit der R 6b.

Die Kosten in Höhe von 20 Euro pro Klasse trägt der Förderverein Schulen Flecken Harpstedt. Die Sechstklässler selbst entrichten jeweils 2,50 Euro Umlage für die Zutaten, erhalten aber im Gegenzug eine Broschüre mit tollen Rezepten.