

# Nix übrig für Verschwendung

Das Team von „Offener Kühlschrank“ lud zum Workshop gegen Lebensmittelverschwendung.

**DORNBIRN** Anlässlich des diesjährigen Tages gegen die Lebensmittelverschwendung am 29. September besuchte das Team hinter dem Projekt „Offener Kühlschrank“ die MS Markt in Dornbirn. Bei einem Workshop wurde das Thema „Lebensmittel sind kostbar“ in den Mittelpunkt gestellt. In den Genuss eines spannenden und vor allem lecker-kulinarischen Nachmittags kam dabei die 3b-Klasse. Lehrerin **Andrea Walther** unterrichtet an der Schule das Fach „Ernährung und Haushalt“ und engagiert sich zudem selbst beim Offenen Kühlschrank, der am 3. Oktober bereits seinen vierten Geburtstag feierte.

Gemeinsam mit Initiatorin **Ingrid Benedikt** und **Marlies Assmann** vom Kühlschrank-Team luden sie die Jugendlichen zu einem Workshop ein, bei dem vor allem Mitmachen gefragt war. Nach einer Vorstellung des Projekts „Offener Kühlschrank“ und einer Einführung zur Lebensmittelrettung ging es zunächst ans Probieren. Andrea Walther hatte dafür elf Kilo Lebensmittel (die Menge, die jeder in Österreich im Jahr an essbaren Lebensmitteln wegwirft) und abgelaufene, aber immer noch essbare Produkte mitgebracht. Jeder durfte kosten und sich selbst davon überzeugen, dass ein Ablaufdatum



Vermeintlich abgelaufene Produkte wurden probiert.

Schokolade probiert hatten. „Das schmeckt ja immer noch total lecker“, bestätigte **Lionel**.

Danach war Action in der Schulküche für die 3b-Kids angesagt, denn auf dem Programm stand das Selbsterstellen von Klatschbrot und Brotchips aus Altbrot sowie frisches Brot backen. „Das haben wir uns überlegt, damit die Jugendlichen auch sehen, wie viel Aufwand hinter der Produktion von unserem

noch lange nicht bedeutet, dass man etwas nicht mehr essen kann. Das Erstaunen bei den Schülerinnen und Schülern war dementsprechend groß, nachdem alle abgelaufene Joghurt und „alte“

„täglich Brot“ überhaupt steckt“, erklärte Ingrid Benedikt. Eine weitere Gruppe widmete sich schließlich noch einer Umfrage zu abgelaufenen Lebensmitteln, die sie durch verschiedene Schulklassen führte. Dabei wurden Lehrer und Schüler befragt, woran man abgelaufene Lebensmittel erkennt, und auch hier waren Kostproben angesagt.

## Nachahmung erwünscht

Die Workshop-Leiterinnen waren begeistert, wie interessiert sich die Schülerinnen und Schüler zeigten und hoffen, mit ihrem Workshop den Nachwuchs bezüglich der Kostbarkeit von Lebensmitteln und Abfallvermeidung etwas sensibilisiert zu haben. Mit auf den Weg gab es noch einen schönen Spruch für alle: „Altes Brot ist nicht hart, kein Brot ist hart.“ **CTH**



Das Workshop-Team freute sich über einen gelungenen Nachmittag.