



Schlangengurken türmen sich auf einem Infostand im Foyer des Kulturzentrums am Neumarkt. Weil sie zu krumm oder zu klein sind, wären sie bis vor kurzem aufgrund einer EU-Verordnung nicht in den Verkauf gelangt.

BILD: CHRISTOPH HENNES

Ein leckeres Menü aus Essensresten

PILOTPROJEKT Schüler ab der siebten Klasse lernen, weniger Lebensmittel zu verschwenden

VON JOHANNA REGENHARD

Auf einer Fachtagung „Schad dröm“ zum nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln trafen sich am Montag Vertreter des Verbraucherministeriums, des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure sowie Autoren und Film-schaffende im Kulturzentrum am Neumarkt.

Vor Fachpublikum schilderten sie die Situation in Deutschland und berichteten über laufende Aktivitäten zur Eindämmung der Le-

bensmittelverschwendung. Der Hintergrund: Rund elf Millionen Tonnen Lebensmittel landen in Deutschland jährlich auf dem Müll. Aus diesem Grund hat das NRW-Verbraucherschutzministerium einen runden Tisch ins Leben gerufen, der Strategien gegen die Verschwendung erarbeitet und Aufklärungsarbeit leisten will, unter anderem in Schulen.

In Kölner Schulen startet jetzt zu diesem Thema ein Pilotprojekt. Das Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit der Universi-

tät Paderborn hat ein pädagogisches Programm entwickelt, das Schülern ab Klasse sieben den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln näherbringen soll.

„Ziel ist, den jungen Menschen ein Werteverständnis nahezubringen und sie zur kritischen Konsumkompetenz zu befähigen“, so Silvia Leutnant von der Universität Paderborn. Die Schüler lernen etwa spielerisch in einem Kochduell, wie man aus Resten ein leckeres Menü zubereiten kann. Das Projekt steckt noch in der Testpha-

se. Wenn sich das frisch erarbeitete Konzept bewährt, sollen weitere Schulen in ganz NRW teilnehmen können, so Ulrike Heuer, Leiterin des städtischen Schulentwicklungsamtes.

Schulklassen konnten sich im Rahmen der Fachtagung den Film „Taste the waste“ des Kölner Dokumentarfilmers Valentin Thurn anschauen. Der Film widmet sich der Verschwendungskultur und dem daraus entstehenden Müllmassen. Letztes Jahr hat er den Umwelt-Medienpreis gewonnen.