

Lebensmittelverschwendung und Klimakrise

eine Fortbildung der foodsharing Akademie

- Seminardokumentation -



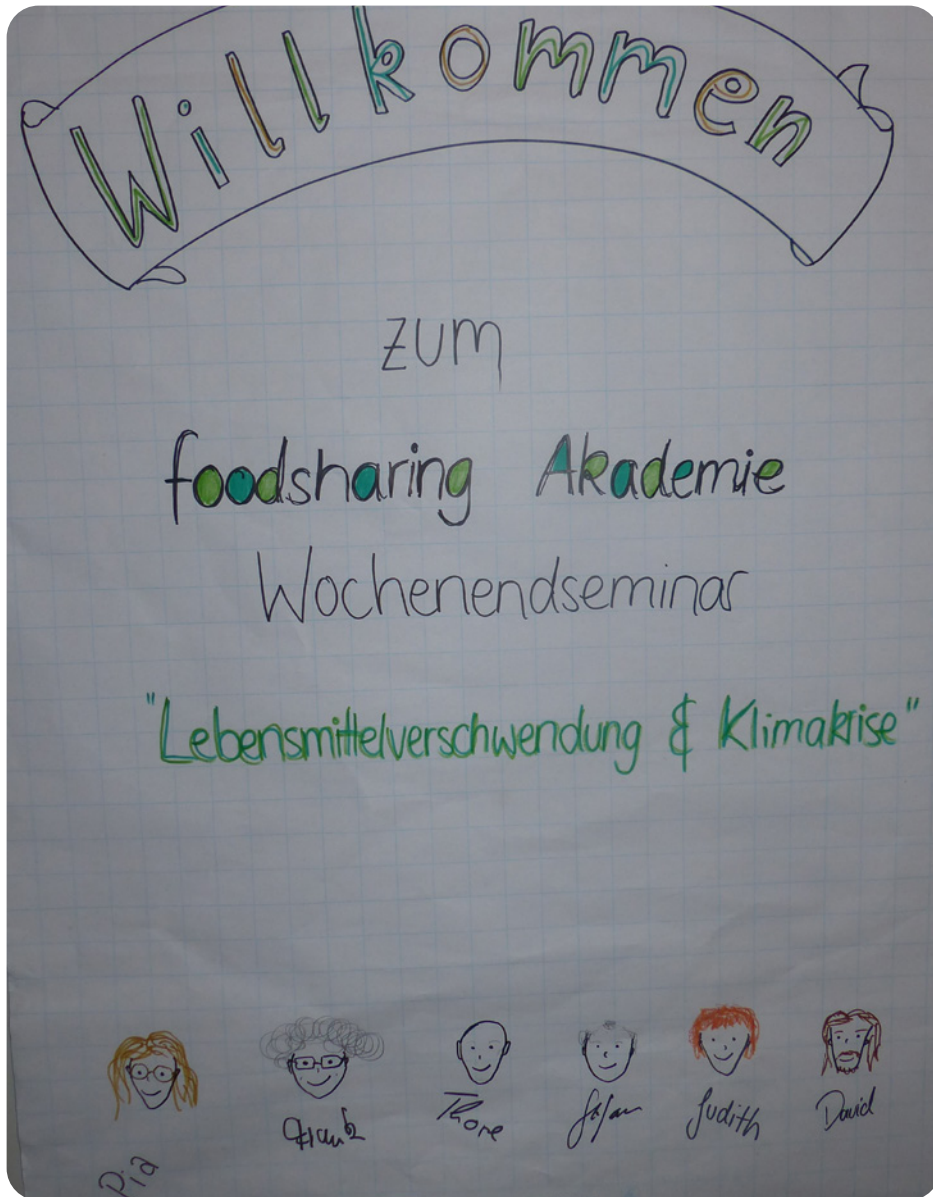
Inhalt

Wo findest du das, was du wissen willst?!

1	eine Nachlese
8	Stilles Schreibgespräch
11	unsere Referierenden
		Zusammenfassung der Workshops
13	Vortrag und Workshop zur Klimakatastrophe mit Johannes Arens
15	Kampagnenwerkstatt - Keine Lebensmittel für die Tonne! mit Joyce-Ann Syhre
17	Wandelnde Ernährungsgewohnheiten und ihre Folgen mit Irina Cachay
19	Politische Rahmenbedingungen der Lebensmittelverschwendung mit Ronja Herzberg
21	Psychologie im Umweltschutz: Ansatzpunkte und Barrieren für umweltschützendes Handeln mit Eva Junge
22	Unsere Zukunft - Ernährung und der mögliche Mensch mit Sascha Jenke
24	Rezepte aus der foodsharing Akademie Küche
25	Stimmen zum Wochenende
28	Impressum

eine Nachlese

womit wir uns am Wochenende beschäftigt haben



Eine wertvolle Komponente von foodsharing ist, dass es Menschen zusammenbringt, die sich ansonsten im Leben nicht unbedingt über den Weg laufen würden. Der wertschätzende Umgang mit Lebensmitteln und die Vision einer sozialen, fairen und umweltverträglichen Gesellschaftsform verbindet die Menschen unabhängig vom Alter, Tätigkeitsbereich und weiteren Interessensgebieten.

Auch zur zweiten Fortbildung der foodsharing Akademie für Multiplikator*innen in der Bildungsarbeit, die vom 8. – 10. November 2019 in Gehau (bei Kassel) stattfand, kamen Menschen aus unterschiedlichen Bereichen zusammen. Ihre gemeinsame Inspiration ist es, über Bildungsarbeit ein Umdenken im Umgang mit Lebensmitteln zu erreichen. Ob als foodsaver*in in der Bezirksarbeit, als Erzieher*in im Kindergarten, als Student*in an der Universität, als Lehrer*in in der Schule oder im Bereich des politischen Aktivismus, auch an diesem Fortbildungswochenende hat sich wieder gezeigt: Bildungsarbeit ist vielschichtig! Letztendlich verbrachten 23 Teilnehmende und 6 Referierende mit dem Team der foodsharing Akademie gemeinsam ein intensives Wochenende im Selbstversorgerhaus. Dies ermöglichte einen persönlichen Austausch und vertiefende Gespräche über die Workshops hinaus.

Der Schwerpunkt der Fortbildung war die Lebensmittelverschwendung im Kontext der globalen Klimakrise. In der Politik ist die Klimaproblematik allgegenwärtig: Das Übereinkommen von Paris, der daraufhin ausgearbeitete Klimaschutzplan 2050 der Bundesrepublik Deutschland und nun die Einberufung des Klimakabinetts, welches die Einhaltung der Klimaschutzziele gewährleisten soll. Auch auf zivilgesellschaftlicher Ebene ist das Thema hoch brisant: Viele Menschen sehen die politischen Maßnahmen als ungenügend an. Bisheriger Höhepunkt der Klimaschutzbewegung war der von Fridays for Future initiierte globale Klimastreik am 20. September 2019, an dem allein in Deutschland nach Angaben der Veranstalter etwa 1,4 Millionen Menschen auf die Straße gingen*¹. Doch wie ist eigentlich die Lebensmittelverschwendung in den Kontext der Klimakrise einzuordnen? Welchen Beitrag hat sie in Bezug auf die Treibhausgasemissionen? Die FAO (Food and Agriculture Organization der Vereinten Nationen) zieht den folgenden Vergleich: Wäre die weltweite Lebensmittelverschwendung ein Land, so wäre dieses der drittgrößte Treibhausgasemittent hinter den USA und

eine Nachlese

womit wir uns am Wochenende beschäftigt haben

China. In Zahlen sind das 3,3 Mrd. Tonnen CO₂-Äquivalente pro Jahr. Das entspricht etwa der 3,6-fachen Menge der jährlichen Treibhausgasemissionen von Deutschland*². Die wissenschaftliche Datenerhebung bildet die Informationsgrundlage, auf dessen Basis eine Auseinandersetzung und Einordnung des Problems erfolgen kann. Ein Teil der Workshops hat sich daher genauer mit der Datenlage auseinander gesetzt. Doch allein die Problematik zu erkennen und einordnen zu können, führt noch zu keiner Veränderung. Aus diesem Grund wurden in weiteren Workshops verschiedene Handlungsoptionen thematisiert. Die foodsharing Akademie hat sich bei der Workshopauswahl bewusst am Dreischritt der politischen Bildung (Sehen – Urteilen – Handeln) orientiert. Während beim Schritt „Sehen“ eine Auseinandersetzung mit den Daten und Fakten erfolgt, geht es beim „Urteilen“, um die Hintergründe, Ursachen und Interessenskonflikte. Der abschließende Schritt „Handeln“ beschäftigt sich hingegen sowohl mit allgemeinen als auch persönlichen Lösungsmöglichkeiten.



Freitag:

Nachdem am Freitagnachmittag alle Teilnehmenden angereist und die Zimmer bezogen waren, zauberte das Küchenteam bereits die erste Stärkung: gerettete belegte Brötchen und süße Teilchen. Neben Miriam und Hanna, die bereits bei

der letzten Fortbildung der foodsharing Akademie für das leibliche Wohl sorgten, unterstützte Isabell dieses Mal das Küchenteam. Isabell war bei der letzten Fortbildung „Global gedacht, lokal bewegt. Bildung gegen Lebensmittelverschwendung“ selber als Teilnehmerin dabei. Inspiriert von Miriams und Hannas Ideen, hatte sie Lust bei der diesmaligen Fortbildung selber den Kochprozess kreativ mitzugestalten.



Nachmittags startete die Gruppe gemeinsam in die erste Plenumsphase, welche die Bausteine „Kennenlernen, Erwartungen an das Wochenende und thematischer Einstieg“ umfasste. Es begann mit einer kurzen Namensrunde kombiniert mit einem persönlichen „Lieblingsgericht“. Judith, die das gesamte Wochenende moderierte, wies darauf hin, dass das Programm, sowie das Essen, reichhaltig und nährend sein werde. Es kam ein klarer Appell, gut für sich selber zu sorgen und das Wochenende aktiv und eigenverantwortlich mitzugestalten. Ganz nach dem Motto: „Wie viel kannst und magst du „essen“? Was brauchst du, um gut zu verdauen? Wenn du Salz oder Pfeffer möchtest, dann frage danach!“ Als thematischen Einstieg erläuterte Stefan anschließend den Dreischritt der politischen Bildung. Denn auch die Bildungseinheiten der Multiplikator*innen sollten diesen berücksichtigen. Darüber hinaus ging er noch auf den Beutelsbacher Konsens der politischen Bildung ein, der politische Indoktrination ausschließt

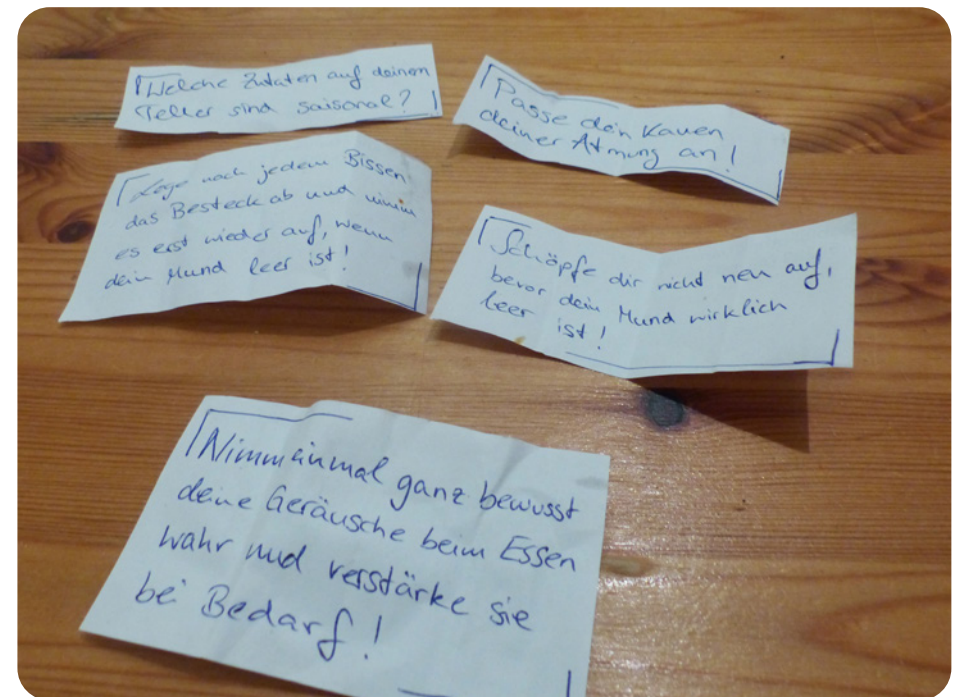
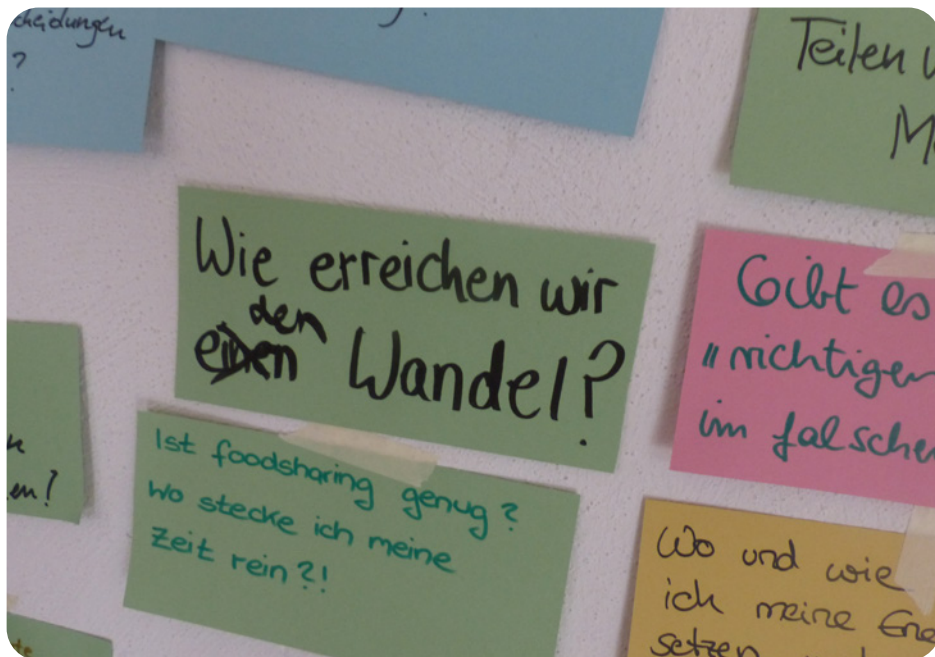
eine Nachlese

womit wir uns am Wochenende beschäftigt haben

und die freie Meinungsbildung der Lernenden stärkt. Stefan und Judith sind beide Teil des Orga-Teams der foodsharing Akademie. Frank und Thore, auch aus dem Orga-Team, kümmerten sich hingegen an dem gesamten Wochenende um die Dokumentation der Geschehnisse. Dann blieben noch Pia und David, welche viele organisatorische Dinge übernommen hatten und als Ansprechpersonen immer zur Verfügung standen.

Mithilfe der Methode „Positionsbarometer“ tauschten sich die Teilnehmenden im Anschluss über ihre Erfahrungen mit Bildung sowie über ihr persönliches Engagement im Bereich Lebensmittelverschwendung und Klimaschutz aus. Eine Frage war zum Beispiel: „Wann und was war dein „Schlüsselerlebnis“, als du dich entschieden hast, dich gegen Lebensmittelverschwendung/ die Klimakrise einzusetzen?“ Anschließend formulierte jede*r für sich eine Forschungsfrage für das Wochenende. Alle Fragen wurden auf Moderationskarten geschrieben, gesammelt und sichtbar aufgehängt.

Auch bei diesem Seminar war das Achtsamkeitsdinner, welches Freitagabend auf dem Programm stand, wieder ein besonderes Event. Zu Beginn war der Raum in Kerzenschein getaucht und jede*r bekam eine erste Speise (zunächst eine sehr kleine Portion) vom Küchenteam serviert. Die Aufgabe war es in Stille die einzelnen Komponenten des Essens mit seinen Sinnen zu erkunden ohne sie zu sehen. War es ein Kartoffel/Pastinaken-Stampf mit Rucola, Petersilie und Weintrauben garniert? Beim zweiten Gang, stand auch der Geschmackssinn im Vordergrund. Es gab ein Buffet voller Rohkost, ohne Gewürze, Dips oder Dressing! Beim Verzehr von Paprika, Sellerie, Chicorée und co., konnte man sich über die verschiedenen Geschmackseindrücke austauschen. Für den Hauptgang hat jede*r seinen/ihren eigenen Achtsamkeitshinweis gezogen. Die Zettel durften natürlich auch noch getauscht und weitergegeben werden. Abgerundet wurde das Essen mit einem leckeren Dessert. Mittlerweile war es so spät geworden, dass die meisten Teilnehmenden nach dem Essen müde und satt ins Bett fielen.



eine Nachlese

womit wir uns am Wochenende beschäftigt haben



Samstag:

Zum Wachwerden und Namen lernen gab es am Samstagmorgen eine kleine „Kissenschlacht“. Mit den Worten „Guten morgen Irina, Judith oder auch Robin“ flogen die Kissen durch den Seminarraum.



eine Nachlese

womit wir uns am Wochenende beschäftigt haben

Anschließend konnte man in die Mitte gehen, einen Zettel ziehen und diesen einer anderen Person schenken. Auf den Zetteln standen Begriffe, die entweder zur Kategorie „Lebensmittelverschwendung“ oder „Klimakrise“ passten. So ergaben sich zwei Gruppen: „Lecker Schmecker“ und „Prima Klima“. Beim Workshopauftakt mit Johannes, blieb die Gruppe jedoch zunächst vereint. In einem Vortrag verdeutlichte Johannes wesentliche Daten und Fakten sowie die aktuellen Geschehnisse zur Klimakatastrophe. Anschließend teilte sich die Gruppe auf. Während „Lecker Schmecker“ bei Johannes für den Workshop „Klimakatastrophe! Und jetzt?!“ blieb, bei dem Handlungsoptionen für mehr Klimaschutz erarbeitet wurden, machte „Prima Klima“ mit Joyce die „Kampagnenwerkstatt – Keine Lebensmittel für die Tonne“. In der Kampagnenwerkstatt lernten die Teilnehmenden am Beispiel der Lebensmittelverschwendung zentrale Bestandteile der Kampagnenarbeit kennen und probierten einzelne Methoden aus. Nach jeweils einer Stunde tauschten die Gruppen. Anschließend gab es Mittagessen und die Möglichkeit sich bei einem Verdauungsspaziergang durch Gehau in Kleingruppen über die Workshopphasen vom Vormittag auszutauschen: „Was rumort in dir? Was liegt dir schwer im Magen? Was schmeckt dir besonders gut? Was verdaust du sehr leicht?“ - waren die Leitfragen.

Nachmittags hatten die Teilnehmenden die Wahl zwischen einem fachlichen Workshop mit Ronja und einem methodischen Workshop mit Irina. Mit der Zusage zu den Sustainable Development Goals verpflichtet sich Deutschland bis 2030 die Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverluste zu verringern. Um dieses Ziel zu erreichen wurden erste politische Maßnahmen beschlossen, welche Ronja in ihrem Workshop vorstellte und zusammen mit den Teilnehmenden kritisch diskutierte. Darunter die nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung, die Studie zur Baseline 2015 sowie die politischen Maßnahmenvorschläge ReFED 2016. In dem methodischen Workshop von Irina wurde mit den Teilnehmenden hingegen eine Bildungseinheit, die für Jugendliche konzipiert ist, durchgeführt. Sie umfasste zwei interaktive Methoden, die sich mit den weltweiten Ernährungsgewohnheiten, ethischen und sozialen Auswirkungen dieser Ernährungsstile und der Bedeutung lokaler

Verschwendung auf globaler Ebene auseinandersetzen. Nach den Workshops versammelten sich die Gruppen erneut zur gemeinsamen Reflexion. Bis alle eingetrudelt waren, wurde ein bisschen zur Musik getanzt und sich im Raum bewegt. Für einen tiefergehenden und kreativen Austausch über die Workshops lagen im gesamten Seminarraum bunte Dixit-Karten mit verschiedenen Bildern aus. Jede*r sollte sich eine Karte aussuchen, die zu den Gedanken, die während des Workshops entstanden sind, passte. Anschließend haben sich die Menschen in Zweierpärchen zusammengefunden, möglichst mit einem Partner/ einer Partnerin aus dem anderen Workshop. Mit ihren Karten suchten sich die Pärchen eine ruhige Ecke im Haus und erklärten sich gegenseitig, was sie aus dem Workshop mitnehmen konnten und warum sie die Karte ausgewählt haben.



eine Nachlese

womit wir uns am Wochenende beschäftigt haben

Danach stand das Abendessen an. Der Übergang in die Abendgestaltung war fließend. Zunächst gab es noch ein Workshopangebot von Eva zum Thema Umweltpsychologie. „Was treibt jede*n Einzelne*n an, sich umweltschützend zu verhalten? Warum gelingt umweltschützendes Verhalten nicht immer - trotz nachhaltiger Werte?“ Anhand eines umweltpsychologischen Modells haben sich die Teilnehmenden in dem Workshop mit diesen Fragen auseinandergesetzt. Dabei wurde auch immer wieder Bezug zur foodsharing Bewegung hergestellt. Parallel bot das Küchenteam einen Aufstrichworkshop an. Allgemein war der Abend sehr gesellig: Es wurde miteinander angestoßen, inhaltliche Diskussionen bis spät in die Nacht weitergeführt, Musik gemacht und Lieder gesungen sowie an einem Wimmelbild über Lebensmittelverschwendung gearbeitet. Ein kleines Highlight war die Acro-Yoga-Einlage von Stefan und Eva. :)

Sonntag:

Morgens trafen sich einige Menschen im Seminarraum, um gemeinsam mit Yoga und Singen in den Tag zu starten. Nach einem leckeren Frühstück mit den selbstgemachten Aufstrichen versammelten sich alle draußen zum „Go Banana“-Song und Gruppenfoto machen. Danach ging es in den letzten Workshop des Wochenendes mit Sascha. Der Workshop beschäftigte sich mit der Fragestellung, welchen Einfluss der innere Wandel (Veränderung der eigenen Denk- und Verhaltensmuster) auf den äußeren Wandel (Veränderung der Gesellschaftsform) haben könnte. Sascha bezog sich dabei hauptsächlich auf die Ayurvedischen Lehren und die des Kundalini Yogas. An einer Stelle nahm er allerdings auch Bezug auf die Anastasia Buchreihe des russischen Autors Wladimir Megre. Das löste im Raum einen Konflikt aus, denn die Buchreihe enthält neben esoterisch-spirituellen Inhalten auch verschwörungsideologische und antisemitische Passagen. Sascha war dieser Hintergrund jedoch nicht bewusst. Er entschuldigte sich für den Zwischenfall und distanzierte sich deutlich von jeglichem rechtsideologischen Gedankengut.

Diese Situation zeigt, dass Bildungsarbeit eine wichtige Rolle im Aufklärungsprozess spielt und Bildungsreferent*innen in der Verantwortung stehen, sich selber weitreichend zu informieren. Sollte es dennoch zu so einem Zwischenfall kommen, ist der Schlüssel des Ganzen wohl, nicht direkt zu verurteilen, sondern

darüber im Austausch zu bleiben sowie eigenes Denken und Handeln zu reflektieren. Unser Gefühl ist, dass wir das gemeinsam geschafft haben! Und ja, wir alle lernen dazu und auch wir, das Team der foodsharing Akademie, wollen dazu lernen. So verteilten wir den ausführlichen Feedbackbogen an die Teilnehmenden und Referierenden.



Anschließend stellten Thore und Pia noch die akademieeigenen Bildungsmaterialien - das „Methodenbuffet“ und die „Vorratskammer“ - vor sowie die Möglichkeiten für ein Engagement in der foodsharing Bildungs-AG. Während die Vorratskammer eine Sammlung von Bildungsmaterialien, wissenschaftlichen Studien, Fortbildungen und relevanter Literatur zum Thema Lebensmittelverschwendung darstellt, unterstützt das Methodenbuffet mit verschiedenen Bildungsmethoden und Workshopabläufen bei der Planung von Bildungseinheiten zu diesem Thema. Das begeisterte viele Teilnehmende. Danach wurden drei Plakate im Raum verteilt, mit jeweils einer Frage darauf: „Welche Visionen sind in mir entstanden? Welche konkreten Handlungen möchte ich (in der Bildungsarbeit) umsetzen? Was brauche ich, um aktiv Bildungsangebote für Lebensmittelwertschätzung und Klimagerechtigkeit zu schaffen?“ In diesem „Stillen Schreibgespräch“ entstanden inspirierende Gedanken, Ideen und Vorsätze. Danach schnappte sich jede*r die eigene Forscherfrage vom Beginn des Seminars und legte sie in die Mitte. Ein Korb voll mit Lebensmitteln und Gegenständen aus der Küche wurde hereingetragen und jede*r wählte einen Ge-

eine Nachlese

womit wir uns am Wochenende beschäftigt haben

genstand aus. Anschließend stellte Judith die folgenden Fragen: „Bist du deiner Forscherfrage vom Beginn des Wochenendseminars näher gekommen?“ und „Ist in dir eine weitere (neue oder von jemand anderes stammende) Forscherfrage entstanden?“. Die Teilnehmenden konnten nun ihren Gegenstand entsprechend im Raum und zu den Moderationskarten anordnen. Einige waren ihren Forscherfragen sehr nahe gekommen, andere sind durch neue Impulse und Fragen inspiriert worden.



Achtsamkeit und Wertschätzung sowie gutes und reichhaltiges Essen sind wichtige Bestandteile des Wochenendes gewesen. Daher kreierten wir vor der Abschlussrunde ein Plakat für das Küchenteam mit einem herzlichen Gedicht, um unsere Dankbarkeit auszudrücken. Als das Küchenteam sich zu uns gesellte, sangen wir gemeinsam das Lied „Thank you for the food, its healing us“. Das freute die drei sehr. In der letzten Sharing-Runde, sagte jede*r, wofür sie/er dankbar ist – das war ein schöner Abschluss!

Ein letztes gemeinsames Mittagessen und dann fuhren nach und nach die Teil-

nehmenden in ihren Mitfahrgelegenheiten nach Hause oder wurden von David zum Bahnhof gebracht. Die gesammelten Erkenntnisse nahmen sie mit. Das Wissen wandert in die Bezirke, an Kindergärten, Schulen und Universitäten. Darüber hinaus verstärkt sich das Bildungsnetzwerk innerhalb von foodsharing. Das freut das Akademieteam und bestärkt uns in unserer Arbeit. In diesem Sinne freuen wir uns auf weitere Veranstaltungen im Jahr 2020.

Quellen:

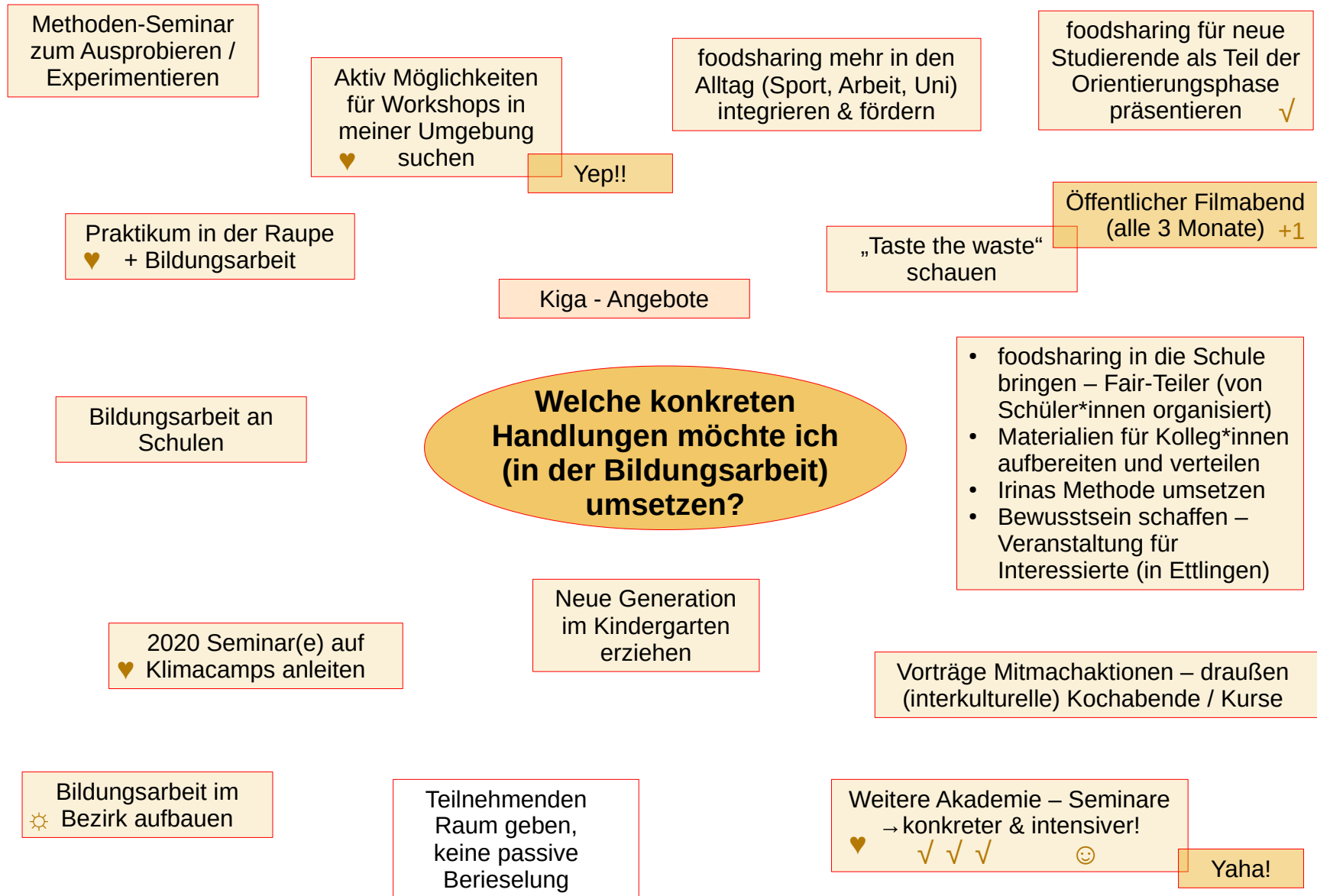
*1 <https://fridaysforfuture.de/ruckblick-allefuersklima1/>

*2 FAO. Food wastage footprint: Impacts on natural resources. FAO, 2013.

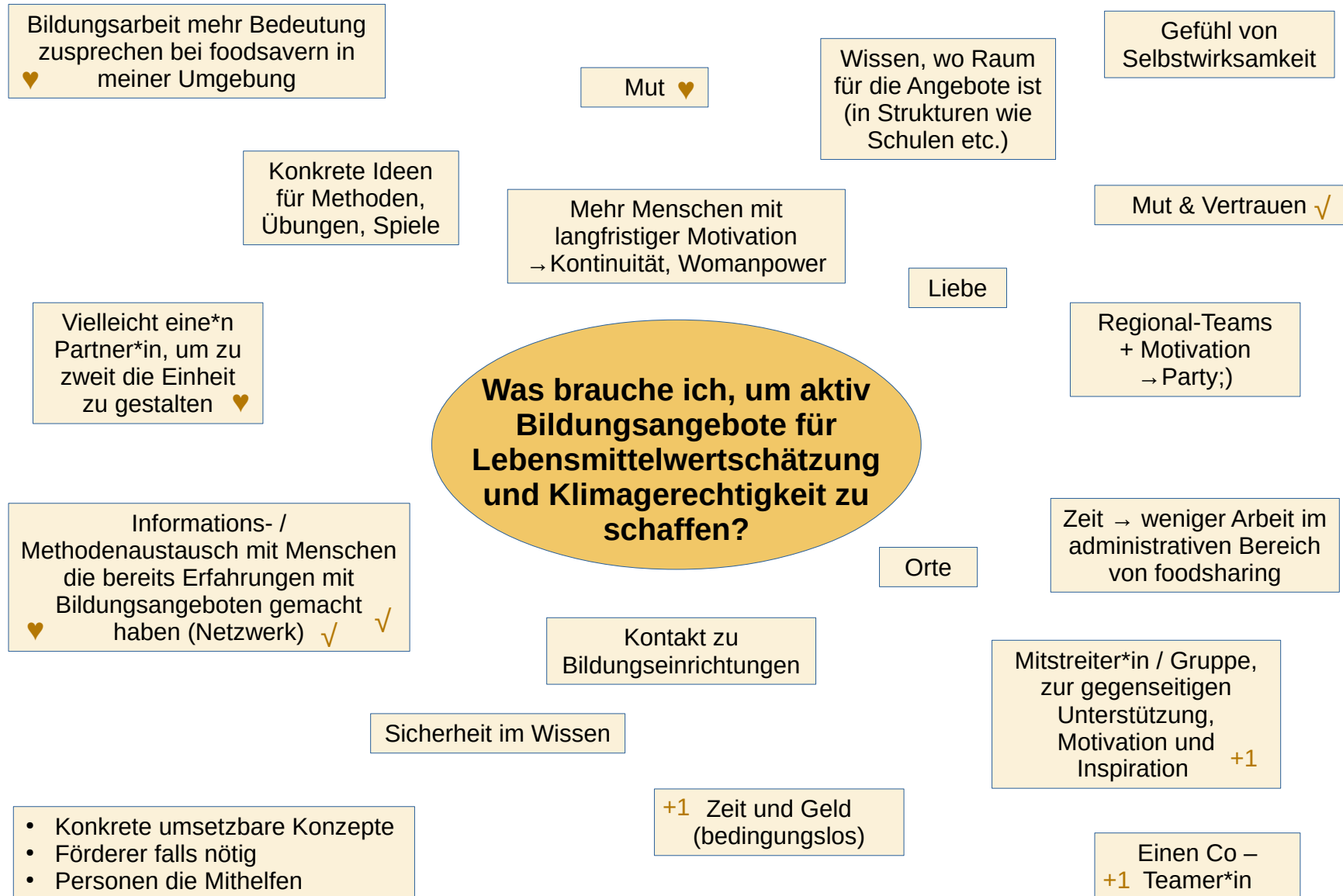
(Link: <http://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf>)



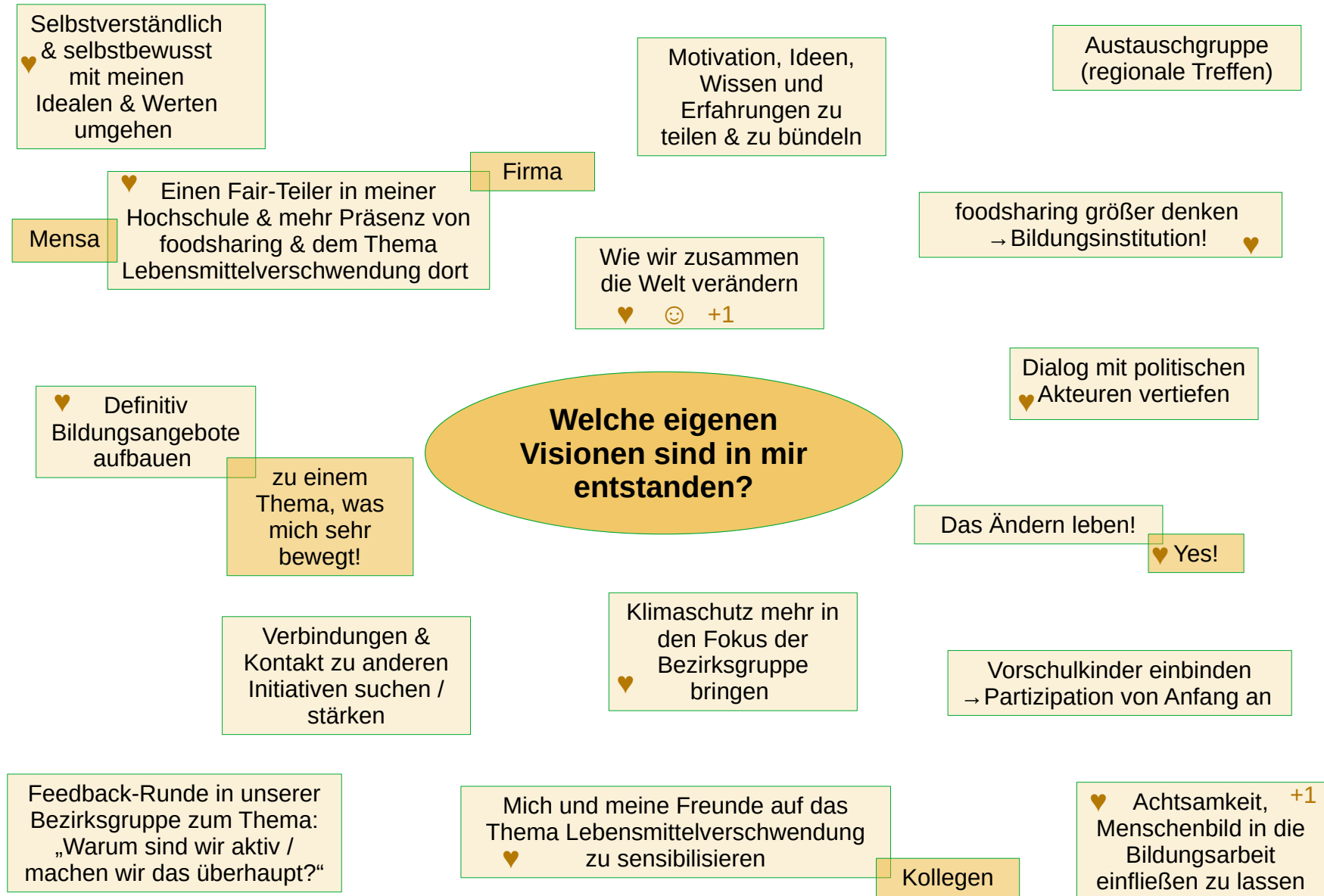
Stilles Schreibgespräch



Stilles Schreibgespräch



Stilles Schreibgespräch



unsere Referierenden



Vortrag und Workshop zur Klimakatastrophe

Johannes Arens ist Biologe, Mitgründer der ReiseUni, ClimateReality-Leader, Teil von gerechte1komma5 - „Klimaplan von Unten“ und foodsaver in mehreren Bezirken.

Kontakt Daten

Johannesarens@gmx.de;
017631666531 (Telegram/Signal)

Kampagnenwerkstatt - Keine Lebensmittel für die Tonne!

Joyce-Ann Syhre ist Umweltwissenschaftlerin bei der Deutschen Umwelthilfe (DUH) im Team Naturverträgliche Landnutzung mit dem Fokus auf Lebensmittelverschwendung. Ihr Anliegen ist es, Umweltprobleme ganzheitlich und interdisziplinär zu betrachten und zu lösen.



Wandelnde Ernährungsgewohnheiten und ihre Folgen

Irina Cachay ist Agrarwissenschaftlerin mit dem Schwerpunkt Tropische Agrarwissenschaften und hat eine Zusatzqualifikation als Waldorflehrerin. Sie ist Bildungsreferentin für Globales Lernen und nachhaltige Entwicklung sowie Naturpädagogik und Umweltbildung.



unsere Referierenden



Politische Rahmenbedingungen der Lebensmittelverschwendung

Ronja Herzberg ist studierte Geographin (Schwerpunkt Ressourcenmanagement) und promoviert derzeit am Johann Heinrich von Thünen-Institut für Ländliche Räume in Braunschweig.

Psychologie im Umweltschutz: Ansatzpunkte und Barrieren für umweltschützendes Handeln

Eva Junge (M.Sc. Humanökologie) arbeitet als freiberufliche Umweltpsychologin für den Wandelwerk e.V. In dem Verein arbeiten langjährige Umweltpsycholog*innen gemeinsam daran, die Psychologie in den angewandten Umweltschutz zu bringen und damit den Wandel zu einer nachhaltigeren und gerechteren Gesellschaft mitzugestalten.



Unsere Zukunft – Ernährung und der mögliche Mensch

Sascha Jenke ist in der Nachhaltigkeitsberatung und –bildung sowie Bewusstseinsentwicklung und im Coaching tätig. Er ist KY (Kundalini Yoga) Lehrer und Ausbilder.



Vortrag und Workshop zur Klimakatastrophe

mit Johannes Arens

Vortrag „Klimakatastrophe!“

Unser Klima verändert sich rasant, das zeigen alle Messungen rund um den Globus. Diese Veränderungen hängen direkt mit dem Treibhauseffekt und den steigenden Treibhausgasen in unserer Atmosphäre zusammen. Das ist eine Katastrophe! Denn überall auf der Welt leiden Pflanzen, Tiere und auch wir Menschen darunter. Auch unsere Infrastruktur wie Straßen und Häuser, aber ebenso Felder und Wasserversorgung sind nicht auf diese Hitze ausgelegt.

Diesen Erhitzungs-Effekt bewirken wir ganz direkt selber, indem wir einerseits die fossilen Energieträger Kohle, Öl und Gas verbrennen und andererseits weltweit Ökosysteme mehr und mehr zerstören, die eigentlich für einen gesunden Kreislauf dieser ganzen Prozesse sorgen sollen.

Doch es gibt Lösungen! Neben

- erneuerbaren Energien,
- emissionsfreien Bussen und Bahnen,
- alternativen Lieferketten,
- mehr regionaler und saisonaler Versorgung

haben viele weitere Prozesse damit zu tun, die wir ändern können. Denn es ergeben sich vielfältige Möglichkeiten in eine hoffnungsvolle Zukunft zu blicken. Auch politisch tut sich seit dem Klimaschutzvertrag von Paris auf der ganzen Welt eine Menge, auch wenn die aktuellen Bestrebungen noch nicht ausreichen. Durch Fridays for Future und andere Aktionen werden in immer mehr Ländern auch politische richtige Entscheidungen getroffen- hoffentlich auch bald bei uns in Deutschland. Auch foodsharing und Lebensmittelverschwendung sowie weniger und vor Allem nachhaltigere Lebensmittelproduktion haben da einen relevanten Anteil.

Workshop „Klimakatastrophe! Und jetzt?!“

Was können wir direkt tun und wie können wir (mit foodsharing) eine Veränderung bewirken? Dazu sprachen wir über verschiedene Formen des Aktivwerdens, über Formen des Aktivismus und wie wir uns gegenseitig dabei unterstützen können.

Selbst weniger Nachfrage zu erzeugen, Strom, Heizung und Wasser sparsam zu verwenden, Öko-Anbieter zu nutzen und, wenn möglich, auf Autos zugunsten ÖPNV zu verzichten, sind allen bekannte Handlungsmöglichkeiten. Doch auch das Konto hat weitreichende Auswirkungen. Weitere Geldanlagen, über welche die Stadt, Kirche, Arbeitgeber und Uni verfügen, können von uns beeinflusst werden. Keine Investitionen in Kohle, Öl und Gas!

80.000 Stunden, die Zeit die wir im Leben durchschnittlich mit Lohnarbeit verbringen, ist ein weiteres wichtiges Thema: keine Bullshit-Jobs, sondern sinnstiftende Berufung! Nicht zuletzt ist selber aktiv werden wichtig: Ob im Gemeinschaftsgarten mit Nachbar*innen über Ökostrom quatschen, eine Energiegenossenschaft gründen, sozial-ökologische Wohnprojekte fördern, Demos anmelden oder sich an Bäumen oder Kohlebaggern festketten. Alles ist wichtig und mit gemeinsamer Unterstützung packen wir die Klimakrise an!

Im Workshop schlossen wir uns in Kleingruppen und

- erarbeiteten Projektideen,
- sprachen über lokale Zusammenschlüsse in Bündnissen mit anderen Organisationen,
- trugen Fördermöglichkeiten zusammen,
- und sammelten inspirierende Projekte.

Weiterführende Links:



<https://realityhub.climaterealityproject.org/home>



<https://www.flickr.com/photos/150411108@N06/43350961005/>



<https://www.scientists4future.org/>



<https://reiseuni.wordpress.com/>

Vortrag und Workshop zur Klimakatastrophe

mit Johannes Arens

Ohne Moos nix los ...

Finanzierungsmöglichkeiten für Projekte

- * Engagement Global → Veranstaltungen
- * Stiftungen; z.B. Umwelt & Entwicklung NRW
- * Crowdfunding Websites (z.B. Startnext usw.)
- * ^{regionale} ~~reg.~~ Unternehmen (evtl. besteht auch Kontakt über Familie/Bekanntes)



Welche Projekte/Initiativen zum Mitmachen kennst Du?

- o FS-Café Raupe Immersatt (Stuttgart) ^{begegnen, austauschen, Café trinken}
- o Restlos glücklich (Berlin), Spill (Kopenhagen), Rude Food (Halmö), Zur Tonne (Dresden)
- o Zusammen Leben (Freiburg) ^{in kulturelle Ökologien}
- o Café Holva (Begegnungscafé für Migrant:innen in Dresden) ColaTaxiOkay in Karlsruhe
- + Stories of change (Filmprojekt Geschichten des Wandels erzählen)
- Verband freier Bildungsalternativen
 - Raissellni / WanderUni / Akademie für angewandtes gutes Leben / Wandelreise / Project Peace
- Living Utopia - Utopival - AlWizu ko - MOVE - Funkenhaus Marthaus
- Und jetzt!! - Konferenz // Wandel(campus)
- the good food (Wien)
- Virtuelle Akademie
- I.L.A Kollektiv



Kampagnenwerkstatt - Keine Lebensmittel für die Tonne!

mit Joyce-Ann Syhre

Eine Kampagne kann vieles sein. In der politischen Arbeit unterscheidet man zwischen Aufklärungskampagne und Druckkampagne. Erstere zielt darauf ab, ein bisher unbekanntes Thema auf die politische und öffentliche Agenda zu setzen (Agenda-Setting). Das Ziel der Aufklärung ist es, vor allem individuelle Verhaltensänderungen zu bewirken (z.B. jeder sollte weniger Fleisch für das Klima essen). Druckkampagnen hingegen zielen darauf ab, politische Entscheidungsträger*innen hinsichtlich ihrer Einstellung/Entscheidung in Bezug auf ein öffentlich relevantes Thema zu beeinflussen (oft mittels Petitionen). Eine Kampagne besteht aus unterschiedlichen Maßnahmen: Petitionen, Aktionen auf der Straße, wie Flashmobs oder Banner Dropping (Greenpeace), Social-Media-Aktionen (z.B. alle schicken denselben Tweet zum gleichen Zeitpunkt an eine/n Politiker*in), Besuche im Wahlkreisbüro uvm. Zur Erreichung des gesetzten Kampagnenziels, muss man sich überlegen, welche Elemente, zu welchem Zeitpunkt strategisch sinnvoll sind.

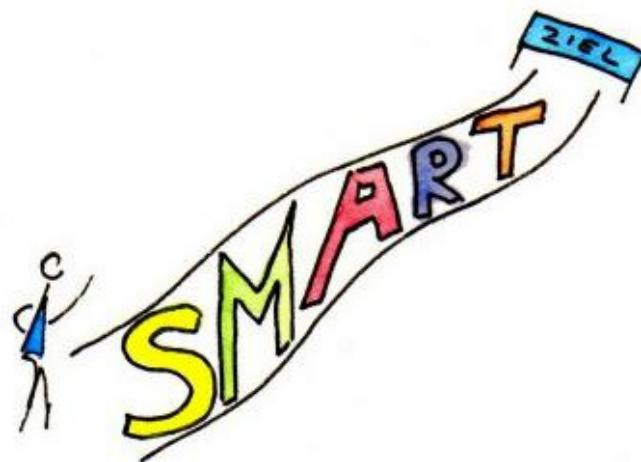
Doch zunächst braucht es ein Ziel, denn jede Kampagne braucht ein Ziel! Ziele sind die Basis und müssen gut und präzise formuliert sein. Das Konzept der „SMARTen Ziele“ kann dabei helfen: Strategisch, Messbar, Ambitioniert, Realistisch, Termingerech, Evaluierbar.

Stehen das Ziel und die Motivation im Team, so geht es an die Strategie. Dafür ist es wichtig die Logik von Kampagnen zu verstehen.

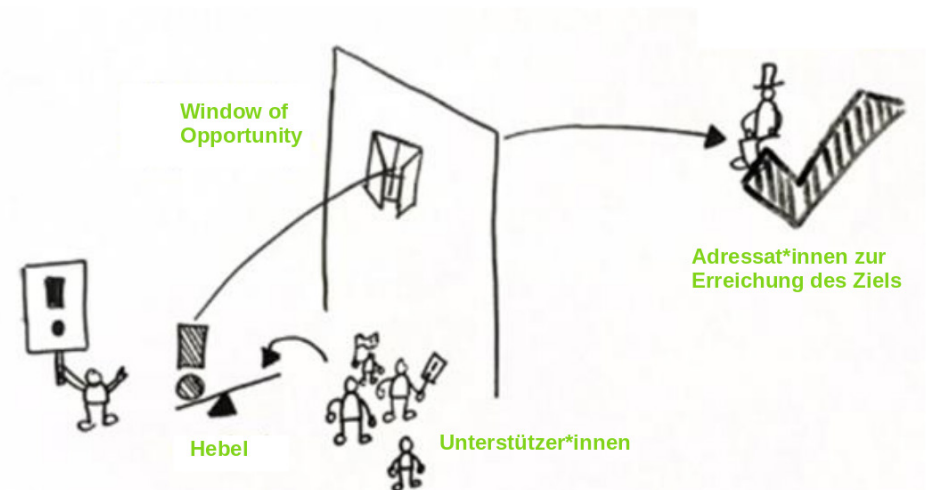
Adressat*innen für mein Kampagnenziel: Menschen, die das Ziel umsetzen können; in politischen Kampagnen sind dies oft politische Entscheidungsträger*innen

Unterstützer*innen für die Kampagne braucht es, um einen Hebel zu aktivieren und unsere Forderungen zu den Adressaten*innen zu katapultieren

Window of Opportunity: Möglichkeitenfenster bzw. der „richtige“ Zeitpunkt für unsere Forderungen in der Öffentlichkeit. Möglichkeitenfenster sind bspw.: öffentliche Skandale, Veröffentlichung von kritischen Studien, anstehende Wahlen, Konflikte in Parteien oder in der Koalition, Meinungsverschiedenheiten zwischen Bundestag und Bundesrat. Man spricht auch von Crisitivity = Krise + Möglichkeit. Ist der richtige Zeitpunkt erreicht, so braucht es noch die passende Kampagnenmaßnahme, um unseren Forderungen Gehör zu verschaffen.



KAYENTA



Kampagnenwerkstatt - Keine Lebensmittel für die Tonne!

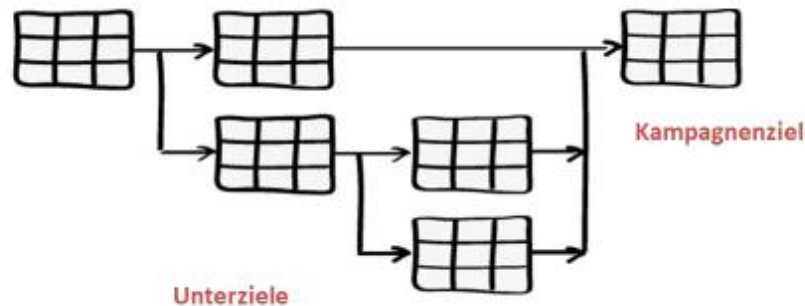
mit Joyce-Ann Syhre

Zur Entwicklung einer Kampagnenstrategie (Theory of Change) gibt es nützliche Tools. Bei der Kampagnenwerkstatt wurden zwei vorgestellt: der Kritische Pfad und die Umfeld- und Machtanalyse.

Der kritische Pfad soll einem helfen von einem komplexen Kampagnenziel zu Unterzielen zu kommen und diese strategisch anzuordnen. Dabei können mehrere Pfade zur Zielerreichung erarbeitet werden. So kann auch bei Änderungen des Umfeldes schnell mit einem Plan B reagiert werden. Achtung: denkt daran Unterziele zu definieren und keine Maßnahmen!

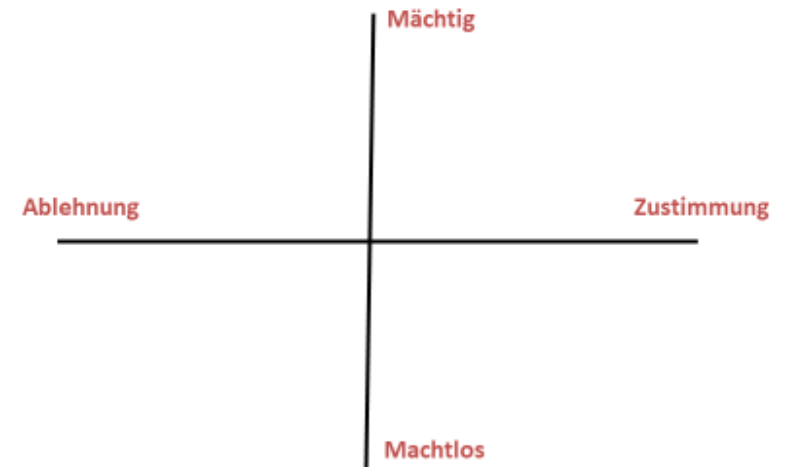
Toolkit: KRITISCHER PFAD

Wie komme ich zu (kleinen) Kampagnenzielen?



Die Umfeld- und Machtanalyse dient zur systematischen Identifizierung von Unterstützer*innen, Adressat*innen und Gegner*innen meiner Kampagne. Sie soll dabei helfen Gruppen oder Individuen zu finden, die besonders relevant für meine Kampagne sind. Besonders interessant sind „Unentschiedene“ in Bezug auf Unterstützung/Ablehnung und Akteure oder Akteursgruppen, die vielleicht im ersten Moment thematisch nicht besonders nah am Thema dran sind, aber Einfluss entwickeln könnten.

Toolkit: UMFELD- & MACHTANALYSE



Weiterführende Informationen

- <https://kreativisten.org/howtos/aktionsformen/anmeldepflichtige-aktionen/kampagnenarbeit/>
- <https://zukunftpiloten.de/> (Empfehlenswerte Weiterbildung)

Wandelnde Ernährungsgewohnheiten und ihre Folgen

mit Irina Cachay



Die Länder des Globalen Nordens verbrauchen für ihre Ernährung und die Lebensmittelverschwendung, die sie sich leisten, ungleich mehr Ressourcen als die Länder des Globalen Südens. Doch auch im globalen Durchschnitt, verbrauchen wir zurzeit mehr Ressourcen innerhalb eines Jahres, als die Erde nachhaltig zur Verfügung stellen kann.

Eine Folge: der menschengemachte Klimawandel! Durch den Klimawandel verschärft sich u.a. die Ernährungssituation und das vor allem in den Ländern des Globalen Südens. Ausbleibende Regenfälle oder Überflutungen in diesen Ländern beschweren beispielsweise den Anbau von Lebensmitteln und vernichten Ernten. Gerade für Kleinbauernfamilien, deren Überleben von der Selbstversorgung abhängt, bedeutet das eine unmittelbare Gefährdung ihrer Existenz.

Ein weiteres Problem für viele Menschen im Globalen Süden ist der Handel von Nahrungsmitteln auf dem Weltmarkt. Spekulationen mit Nahrungsmitteln führen zum Beispiel zu schwankenden und auf Dauer steigenden Lebensmittelpreisen. Auch die Steigerung der weltweiten Nachfrage nach Ackerflächen, um dort Tierfutter und Pflanzen für Agrokraftstoffe anzubauen, lässt die Preise für Nahrungsmittel steigen. Des Weiteren müssen sich die Bauern aufgrund des globalisierten Marktes im Wettbewerb mit subventionierten Landwirten

z.B. aus der EU oder den USA durchsetzen. Wenn importierte, subventionierte Nahrungsmittel günstiger als die eigenen angeboten werden können, wird das zum Problem.

In dem Workshop wurden zwei Bildungsmethoden durchgeführt, welche zu einem Perspektivwechsel anregen. Bei den unterschiedlichen Aufgaben und Übungen setzten sich die Teilnehmenden mit unseren weltweiten Ernährungsgewohnheiten, mit ethischen und sozialen Auswirkungen dieser Ernährungsstile und mit der Bedeutung lokaler Lebensmittelverschwendungen auf globaler Ebene auseinander. Eine Vorstellung und ausführliche Beschreibung der Methoden findet ihr im Methodenbuffet.

Weiterführende Informationen:



https://www.katalyse.de/wp-content/uploads/2014/05/2010TAB_GutachtenWandelErnaehrungsgewohnheiten05_2014.pdf

Le Monde Diplomatique, Atlas der Globalisierung, S.56 "wird Adipositas zur globalen Epidemie?"

Wandelnde Ernährungsgewohnheiten und ihre Folgen

mit Irina Cachay

KATALYSE Institut – Veränderungen der globalen Ernährungsgewohnheiten

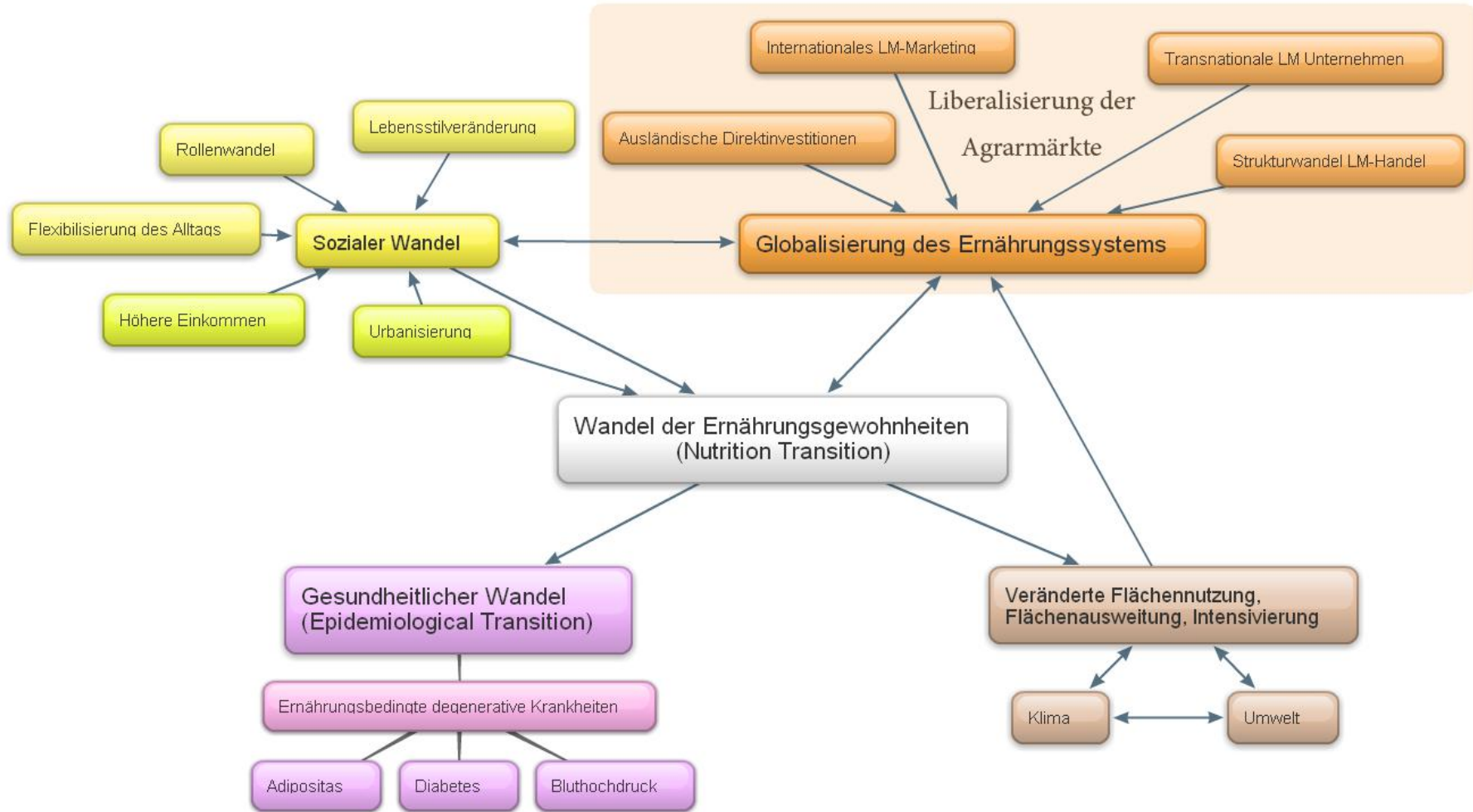


Abbildung 5: Wirkungsgefüge - Wandel globaler Ernährungsgewohnheiten

Politische Rahmenbedingungen der Lebensmittelverschwendung

mit Ronja Herzberg

Auf der politischen Agenda zum Thema Lebensmittelverschwendung hat sich gerade innerhalb des letzten Jahres einiges abgespielt. Die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung (UN) ist bereits seit 2016 in Kraft. Die siebzehn Sustainable Development Goals und 169 Zielvorgaben der Agenda enthalten unter anderem das Sustainable Development Goal 12.3: „Bis 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverluste verringern“.

Auf europäischer Ebene spielen die Europäische Abfallrahmenrichtlinie von 2018, welche die Rahmenrichtlinie von 2008 ergänzt, sowie der 2019 erschienene Delegiertenbeschluss eine wichtige Rolle (siehe Literatur). Hier werden unter anderem Definitionen, die Umsetzung des SDG 12.3 und entsprechende Maßnahmen festgelegt und eine Implementierung der europäischen Ziele in nationales Recht der Mitgliedstaaten verlangt.

In Deutschland wurde in diesem Zuge Anfang 2019 die Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung herausgegeben, die das Thema in vier Handlungsfeldern adressiert (siehe Abbildung).

Im Rahmen des Workshops erarbeiteten die Teilnehmenden, dass die Nationale Strategie das Problem nur auf Basis von Freiwilligkeit angeht und kritisierten dies zum Teil.

Wie in der Nationalen Strategie vorgesehen, wurde ebenfalls in diesem Jahr die Baseline 2015 veröffentlicht, welche einen „Status-quo“ der verschwendeten Lebensmittelmenen in Deutschland für das Jahr 2015 darstellen soll. Sie soll als Entscheidungsgrundlage für die Berechnung, Berichterstattung und die Reduktionsziele des Bundes dienen. Kernaussagen der Baseline sind, dass das Lebensmittelabfallaufkommen 2015 in Deutschland bei 10,27 bis 13,43 Millionen Tonnen lag, wovon etwa die Hälfte theoretisch vermeidbar wäre. In etwa 52% dieser Menge sind auf private Haushalte zurückzuführen, gefolgt von 18% in der Verarbeitung, 14% im Außer-Haus-Verzehr, 12% in der Landwirtschaft und 4%, die im Handel anfallen. Es muss jedoch berücksichtigt werden, dass die Akteure

der Wertschöpfungskette gegenseitigen Einfluss aufeinander ausüben und Abfälle somit auch in einem anderen Sektor anfallen können, als in dem der sie verursacht hat. Im Workshop wurden die Methoden, welche der Baseline-Berechnung zugrunde liegen, kritisch beleuchtet. Es wurde deutlich, dass die Datenlage derzeit noch dürrig ist und die Ergebnisse der Baseline demnach mit Vorsicht zu genießen sind.

Zum Ende des Workshops wurden politische Maßnahmenvorschläge (ReFED 2016) analysiert und kritisch diskutiert sowie eine mögliche Methodik zur Bewertung von Maßnahmen im Hinblick auf Nachhaltigkeitsaspekte vorgestellt.

Weiterführende Informationen:



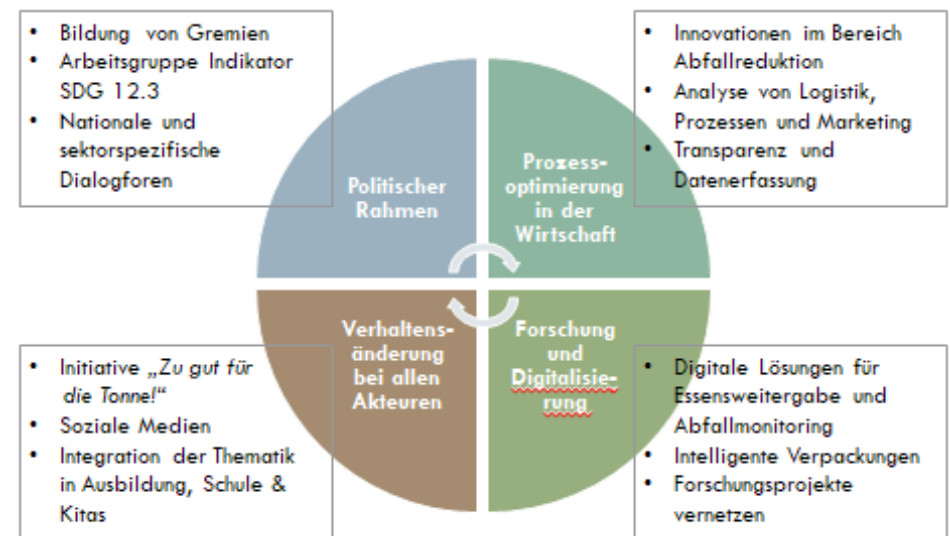
Agenda 2030 (2015):
<https://www.un.org/sustainabledevelopment/>

BMEL (2019): Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in Deutschland. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Referat 216 – Nachhaltige Ernährung, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung, Berlin.

Politische Rahmenbedingungen der Lebensmittelverschwendung

mit Ronja Herzberg

- Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung der UN: Sustainable Development Goal (SDG) 12.3
- World Food Summit – Roadmap to 2030
- Europäische Abfallrahmenrichtlinie 2018/851 + Delegiertenbeschluss
- Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung
- Initiativen der Bundesländer



eigene Darstellung nach BMEL (2019)

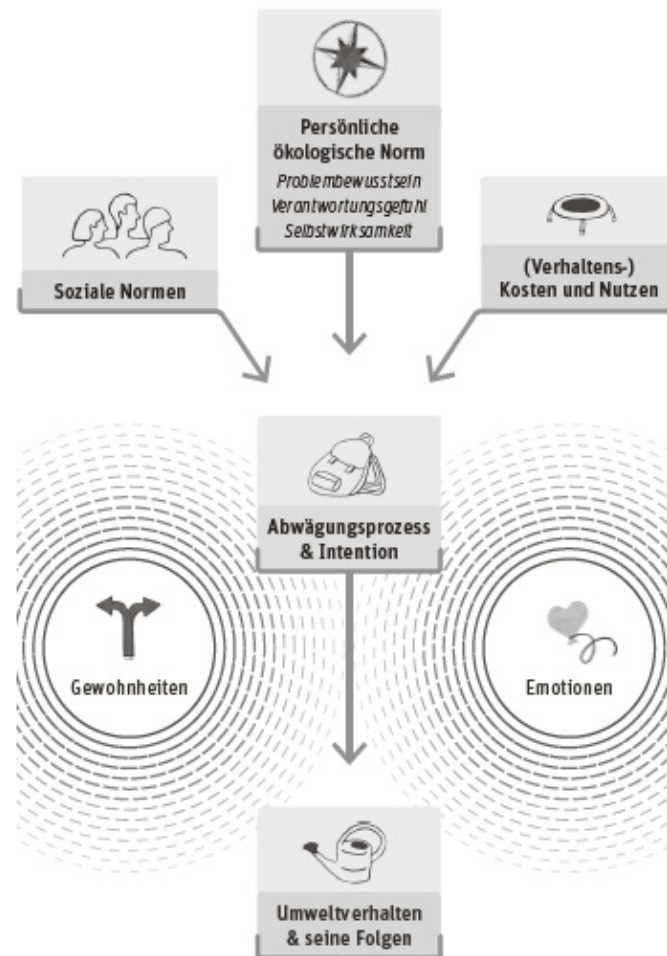
Psychologie im Umweltschutz: Ansatzpunkte und Barrieren für umweltschützendes Handeln

mit Eva Junge

Was treibt jede*n Einzelne*n an, sich umweltschützend zu verhalten? Warum gelingt umweltschützendes Verhalten nicht immer - trotz nachhaltiger Werte? Anhand eines umweltschutzpsychologischen Modells haben wir uns mit diesen Fragen auseinander gesetzt. Und sind dem Rätsel um das Verhalten von Menschen etwas näher gekommen. Sowohl privates Engagement, als auch daraus entstehende Kampagnen von Lebensmittelretter*innen wurden beleuchtet.

Dabei haben wir besonderen Fokus auf die foodsharing-Community, und die sozialen Einflüsse, die diese bewirkt, gelegt. Darüber hinaus haben wir uns angeschaut, wie durch das Lebensmittelretten automatisch ein Problembewusstsein, persönliche Selbstwirksamkeit und Verantwortungsgefühl gefördert wird. Daran anknüpfend haben wir über die Kosten und Nutzen des Lebensmittelrettens und mögliche Barrieren gesprochen.

Im zweiten Schritt haben wir unsere eigenen Gewohnheiten betrachtet und reflektiert, wie diese als Hürden oder Begünstigend für Lebensmittelrettung wirken können. Schlussendlich haben wir noch einmal beleuchtet, inwieweit unsere eigenen Emotionen um Klimakatastrophen und globale Lebensmittelverschwendung, genauso wie gemeinsame gerettete Mahlzeiten, uns konstant beeinflussen.



Psychologisches Modell zur Erklärung nachhaltigen Handelns.

Weiterführende Informationen:



Website Wandelwerk e.V.:
<https://www.wandel-werk.org/index.html>



„Psychologie im Umweltschutz - Handbuch zur Förderung nachhaltigen Handelns“ zum kostenlosen Download:
<https://www.wandel-werk.org/Handbuch.html>



„Psychology for a Better World“ zum kostenlosen Download hier:
http://elibrary.bsu.az/books_400/N_350.pdf

„Living in Denial: Climate Change, Emotions, and Everyday Life“ von Kari Marie Norgaard.

Unsere Zukunft - Ernährung und der mögliche Mensch

mit Sascha Jenke



Um grundsätzlich etwas an unseren Ernährungs- und Kaufgewohnheiten zu ändern, brauchen wir einen ganzheitlichen Ansatz. Zuerst ist es wichtig, unsere eigenen Denk- und Verhaltensmuster ans Licht zu bringen. Wir sprachen über die Rollen von Täter, Opfer und Retter, die wir teilweise beim „Foodsaven“ unbewusst einnehmen. Um diese wiederholenden, ungesunden Muster zu durchbrechen, benötigen wir eine bewusste Kommunikation.

Wir sprachen über das vorgestellte ganzheitliche Schema, welches uns verdeutlicht, dass es natürliche Schritte gibt, um uns in einen Prozess bei der Problemlösung zu begeben. Wir verdeutlichten das am Beispiel vom Wachstum einer Pflanze (Keim, Wurzeln, Stamm/Blätter/ Äste, Blüte, Frucht) und die entsprechenden Elemente (Erde, Wasser, Feuer, Luft, Äther). In der Ayurvedischen Lehre besteht alles, auch der menschliche Körper aus einer Kombination dieser Elemente und bewusste Ernährung kann helfen, dieses natürliche

Gleichgewicht des eigenen Körpers zu bewahren. Im Gegensatz zu unserem pathogen dominierten Gesundheitssystem ist dies ein salutogener Ansatz, der bereits vor dem krank werden versucht, das Gleichgewicht zu erhalten. Das erfordert eine große Sensibilität der Menschen, die ohnehin in uns steckt, der wir uns aber meist nicht öffnen. Daher ist es wichtig, diese Sensibilität zu erwecken, um eine Verhaltensänderung zu erreichen. Die daraus resultierende bewusste Entscheidungsfähigkeit über den Umgang mit den eigenen Emotionen, gibt den Menschen dann z.B. andere Möglichkeiten, sich zu ernähren und einzukaufen, was positive Folgen für die Umwelt hätte.

Das Kaufverhalten – oft gesteuert durch Emotionen – kann wiederum schrittweise untersucht werden durch Fragen wie:

- Was wollen die Konsumenten?
- Was wollen die Konsumenten nicht?
- Und was tun die Konsumenten tatsächlich?

Denn ihr Verhalten ist nicht immer kongruent mit ihren Bedürfnissen oder Werten. Ein kongruentes und ganzheitliches Verhalten hat jedoch Auswirkungen auf die Gestaltung unserer Umwelt. Es hätte z.B. eine andere Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion zur Folge, die sich wiederum positiv auf die Gesundheit der einzelnen Menschen und damit auf das Gesundheitssystem auswirken würde. Auch foodsharing hätte einen logischen Platz in diesem Gesamtsystem.

Weiterführende Informationen:

Shiv Charan Singh: „Versuch mal es so zu sehen“

Fritz Reheis: „Die Resonanzstrategie“

Harald Welzer: „Alles könnte anders sein“

Unsere Zukunft - Ernährung und der mögliche Mensch

mit Sascha Jenke



Rezepte aus der foodsharing Akademie Küche

Grundrezept Linsen-Aufstrich

Zutaten: für ca. 2 Gläser: 50g Linsen, 1 Zwiebel, (1 Knoblauchzehe), 1 Tomate, (5 getrocknete Tomaten), etwas Öl

Zubereitung: Die Linsen in ca. 100ml Gemüsebrühe 10 - 30 Minuten (je nach Linsenart) kochen. In ein Gefäß umfüllen und im Topf etwas Öl erhitzen, darin Zwiebel und Knoblauch kurz andünsten, die Tomate in Würfeln hinzufügen und 2 Minuten mitbraten. Zu den Linsen hinzufügen und mit den getrockneten Tomaten pürieren. Alles mit Gewürzen abschmecken und in ein Glas mit Schraubverschluss füllen.

Variationen: Nach Belieben können weitere Zutaten hinzugefügt werden: Gemüse wie Karotten, Kürbis, Pastinake, Paprika (vorher im Ofen backen oder im Topf schmoren); Gewürze wie Basilikum, Cayenne-pfeffer, Chiliflocken, Paprikapulver, Oregano, Senf... —> Improvisieren :)

Links zu Blogs mit guten Aufstrich-Rezepten:



www.vegan-und-lecker.de



www.veganguerrilla.de



www.laubfresser.de



www.ugb.de/vollwert-rezepte/brotaufstriche



Was wir sonst noch hatten: Linsen-Champignon-Aufstrich, Rosenkohl-Apfel-Austrich, Paprika-Chili-Dip, Blumenkohl-Romanesco-Curry-Aufstrich, Kartoffel-Paprika-Aufstrich, Auberginen-Tomaten-Creme

Schokoaufstrich aus geretteter Schoki

(alten Weihnachtsmännern etc.)

Schokolade im Wasserbad schmelzen, dabei einige Löffel Kokosöl oder Alsan Margarine unterrühren (macht die Schokolade am Ende streichfähig). Fertig!

Tipp: Für längere Haltbarkeit der Aufstriche Gläser pasteurisieren

Das gefüllte und verschlossene Glas in einem Topf mit siedendem Wasser ca. 10 Minuten erhitzen. Waschlappen drunterlegen, damit das Glas nicht direkt auf dem heißen Topfboden steht. Beim Abkühlen bildet sich ein Vakuum. Wenn das Glas geöffnet wird, macht es laut „Plopp“ - das ist ein gutes Zeichen :) Ansonsten: Einfrieren geht auch!

Bananenkuchen aus trockenem Brot

Trockenes Brot (besonders gut geht Weißbrot) mit etwas warmem Wasser vermengen und gut verkneten. Einige sehr reife Bananen dazugeben, dann alles zusammen pürieren. ggf. Zimt, Kakao o.Ä. hinzufügen. Masse in eine Auflaufform geben und im Ofen für ca. 60 Minuten backen. Vorher oder nachher mit geschmolzener Schokolade bestreichen und warm servieren.

Stimmen zur Fortbildung

Vielen Dank dafür, dass das Wochenende mir wieder ein gutes Gefühl gegeben hat und mir zeigte, dass ich nicht alleine bin mit meinem Aktivismus. Ich gehe aus den Workshops wieder mit mehr Elan raus.

Es ist eine persönliche Bereicherung über das regionale Retten hinauszugehen. Die Kontakte und die Wissenserweiterung machen Freude und tragen sicher „Früchte“.

foodsharing ist Bildung!

Super Austauschmöglichkeit! Mit toller Anleitung und schöner, offener sowie kreativer Atmosphäre!

Die Akademie bereichert die food-sharing Bewegung, indem ein Ort für Bildung, Begegnung und Vernetzung geschaffen wird.



Stimmen zur Fortbildung

Bunte Menschen, buntes Essen, bunte Informationen. DANKE an jede*n Einzelne*n!

Es ist ein Geschenk für mich, mit gleichgesinnten Menschen zusammen zukommen und Inspiration und Motivation zu finden.



Riesen Kompliment! Ans Team, insbesondere „Küche“, die uns so viel freie Zeit für die Workshops beschert hat! Mehr Yoga!

foodsharing ist auf dem richtigen Weg!

Alle Jahre wieder!

Stimmen zur Fortbildung

Weiter so!

Das Wochenende bot für mich einen tollen Rahmen über meinen eigenen Tellerrand zu schauen und in Austausch mit herzlichen, inspirierenden und kreativen Menschen zu kommen.

Supertruppe; informatives und spannendes Seminarwochenende mit interessierten Teilnehmenden, tolles Miteinander und produktives Arbeitsklima.



foodsharing ist mehr als nur Lebensmittel retten.

Die Akademie hat mir sehr viel Mut gemacht mich über die Abholungen hinaus gegen Lebensmittelverschwendung zu engagieren.

Impressum

vielen Dank an alle Mitwirkenden und Interessierten!

Herausgeber und alle Rechte	foodsharing e.V., vertreten durch den Vorstand Neven-DuMont-Str. 14 50667 Köln, im Dezember 2019
Inhalt & Redaktion	Judith Neumeyer Thore Peyk
Layout & Satz	Melinda Kühn
Stand	1. Auflage, Dezember 2019



Diese Seminardokumentation wird gefördert von ENGAGEMENT GLOBAL im Auftrag des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung sowie Brot für die Welt. Für den Inhalt dieser Publikation ist allein foodsharing e.V. verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt von Engagement Global gGmbH und dem Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung wieder.

Verwendungsnachweis

Die hier veröffentlichten Ergebnisse und Materialien des Wochenendseminars haben wir nach bestem Wissen und Zustimmung der Referent*innen ausgewählt und zusammengefasst. Die abgebildeten Teilnehmer*innen sind mit der Veröffentlichung ihrer Fotos ausdrücklich einverstanden. Die Zusammenstellung erhebt keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit und wissenschaftliche Genauigkeit und dient nur zur Dokumentation des Seminars zum privaten Gebrauch und Ausdruck. Eine weitere Veröffentlichung und Verbreitung ist nicht vorgesehen und bedarf in jedem Fall, auch in Auszügen, der vorherigen Zustimmung und Nennung der Quelle foodsharing e.V.

Linkverweise

In der pdf-Datei haben wir als Service zur vertiefenden Recherche und zum Download von Dokumenten aktive Links auf Seiten im Internet gelegt. Für die Inhalte und Aktualität dieser Links ist der foodsharing e.V. nicht verantwortlich. Wir haben keinerlei Einfluss auf die Inhalte oder Gestaltung der gelinkten Seiten und distanzieren uns deshalb ausdrücklich von diesen.