

Lebensmittelverschwendung in der Klimakatastrophe und die Folgen

ein Seminar der foodsharing Akademie



Dokumentation vom Wochenendseminar 19.-21. August 2022 in Lindlar

Inhalt

Hier findest du, was du wissen willst!

01 **Nachlese**

Zusammenfassung der Workshops und Vorträge

03 Dreischritt der politischen Bildung

04 Lebensmittelvernichtung und -verschwendung

05 Welternährung - Analysen mit Blick auf den Ukraine-Krieg

06 Lebensmittelverschwendung - wie Ernährungsräte arbeiten

08 How To Workshop?

09 Open Space und Vorstellung des foodsharing Methodenkoffers

10 **Referent*innen**

12 **Stimmen der Teilnehmenden**

14 **Impressum**

Nachlese

in Kürze

Vom 19.- 21.08.2022 fand in den wunderschönen Räumlichkeiten des Findhof im Bergischen Land das Grundlagenseminarseminar I (Inhaltliche Wissensvermittlung) der foodsharing Akademie statt. Thema war die „Lebensmittelverschwendung in der Klimakatastrophe und die weltweiten Folgen“. Vorbereitet wurde das Wochenendseminar durch eine vorangegangene Online-Veranstaltung und Informationsmaterialien zum Selbststudium. Ziel des Wochenend-Workshops war es, bei den Teilnehmenden theoretische Grundlagen zu Zahlen, Zusammenhängen und Auswirkungen zum Thema Lebensmittelverschwendung zu schaffen, und sie durch Erleben und Austesten verschiedener didaktischer Methoden dazu zu befähigen, die Thematik an ihre Zielgruppe zu vermitteln.



Dazu wurde eine gute Mischung aus Methoden zur Sensibilisierung, Aktivierung und Motivation zum eigenständigen Umsetzen gewählt. Auf Impuls-Vorträge und Workshops zu den theoretischen Grundlagen folgte ein Erleben von aktivierenden Methoden, um letztlich durch die eigene Durchführung exemplarisch



erarbeiteter Methoden zu zeigen, wie viel Spaß die Vermittlung dieser wichtigen Inhalte in unterschiedlichen Zielgruppen nicht nur den Teilnehmenden, sondern auch den Workshopleitern machen kann.

Während des Wochenendseminars sollten die Teilnehmenden (TN) zu Multiplikator*innen weitergebildet werden, damit sie eigene Bildungsangebote, zum Beispiel in Form von Workshops, für ihren individuellen Wirkungsbereich leiten können.

Nach Check-in und Begrüßung der TN in einer gemeinsamen Runde am Freitag Nachmittag startete das Seminar mit einer spielerischen Einführungsrunde, in der sie sich gegenseitig kennenlernen konnten. Daran schloss sich ein Vortrag von Stefan Kreuzberger zum Dreischritt der politischen Bildung (Handlungsansatz) an, sowie zu Hintergründen und Daten zur globalen Lebensmittelverschwendung. Dabei verdeutlichte er, wie die Lebensmittelverschwendung überhaupt erfasst wird, wie die zum Teil unterschiedlichen Zahlen zustande kommen und wie diese zu bewerten sind, um sinnvoll damit agieren zu können. Danach fand sich die Gruppe zu einem formidablen Abendessen zusammen. In der Selbstversorgerküche zauberte das foodsharing-Küchenteam aus geretteten Lebensmitteln kulinarische Leckereien. Der Abend wurde dann in entspannter

Nachlese

in Kürze



Atmosphäre genutzt, um sich über die erhaltenen Informationen auszutauschen, aber auch um verschiedene Themen bezüglich foodsharing anzusprechen und zu diskutieren.

Nach einem gemeinsamen Frühstück am Samstag führte Roman Herre in die Thematik Lebensmittelverschwendung, Menschenrechte und Hunger ein. Roman Herre arbeitet als Agrarreferent für FIAN (FoodFirst Informations- und Aktions-Netzwerk), eine international agierende Menschenrechtsorganisation, die sich dafür einsetzt, dass alle Menschen frei von Hunger leben und sich selbst ernähren können. Auch er unterstrich in seinem Workshop, wie wichtig die Interpretation der Zahlen von Erhebungen sind, indem er darstellte, wie die Zahl der Hungernden auf der Welt geschönt werden können. Die Teilnehmenden erarbeiteten in Gruppen, wie Krisen Spekulationen auf Nahrungsmittelpreise anheizen und im globalen Süden zu einer Intensivierung der Probleme führen. Fotoeinblicke in seine Erlebnisse in Sambia zeigten die Brisanz und die Machtlosigkeit der lokalen Bauern gegenüber internationalen Investoren auf.

Im zweiten Workshop sollte eigentlich Florian Sander vom Kölner Ernährungsrat die Arbeit von Ernährungsräten darstellen. Leider musste er aus familiären Gründen im letzten Augenblick absagen. Da Frank Bowinkelmann mit

der Arbeit des Kölner Ernährungsrates gut vertraut ist, sprang er spontan für ihn ein. Er zeigte zunächst an Beispielen aus aller Welt, wie Ernährungsräte arbeiten, lieferte dann lokale Einblicke in die Arbeit des Kölner Ernährungsrates und stellte abschließend den Teilnehmenden eine Vielzahl an Ideen zur Umsetzung vor der eigenen Haustür vor.

Passend dazu startete Isabel Naguib mit ihrem Impuls zum Thema How to Workshop, indem sie den Teilnehmenden das nötige Wissen durch Erleben verschiedener Methoden vermittelte. Die Vorstellung des Methodenkoffers der foodsharing Akademie durch Thore (www.foodsharing-akademie.org/materiallager) leitete dann über in den praktischen Teil, in dem die Teilnehmenden verschiedene Methoden auswählen, sich einarbeiten und dann mit den anderen Teilnehmenden ausprobieren konnten.

Nach einem gemeinsamen Abendessen gab es die Möglichkeit bei einem Lagerfeuer sich weiter auszutauschen und zu vernetzen.

Die motivierende Stimmung wurde auch in den Sonntag mitgenommen. Ein Open Space, in dem weitere von den Teilnehmenden selbst ausgewählte Methoden getestet wurden, rundete das Wochenendseminar ab. Die abschließende Feedbackrunde nutzten die Teilnehmenden, um ihre Eindrücke, die sie während des gesamten Wochenendes auf Moderationskarten gesammelt hatten, in Umsetzungsziele zu verwandeln. Nach dem gemeinsamen Mittagessen traten dann alle die Rückreise an.

Dreischritt der politischen Bildung

mit Stefan Kreutzberger

Während unserer Seminare der foodsharing-Akademie verfolgen wir den Ansatz einer **problem- und handlungsorientierten politischen Bildung** sowie einer **Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)**.

Bildung ist demnach viel mehr als nur reine Informations- und Wissensvermittlung, wie größtenteils im Schul- und Unibetrieb. Es bedeutet, dass **jede relevante Information zunächst verarbeitet und eingeordnet und anschließend zu einer Handlungsänderung** führen soll. Erst dann ist der Bildungsprozess abgeschlossen.

Daher vermitteln wir in unseren Seminaren neben Basiswissen und kritischer Hintergrundinformation auch immer das Kennenlernen und Einüben von passender Methodik und entsprechenden Methoden. Wir meinen damit bewusst nicht nur Techniken zur besseren Visualisierung des Gesagten o.ä., sondern vielmehr auch **zur Reflektion, Auseinandersetzung und alternativen Umsetzung bis hin zur politischen Einflussnahme**.

Der sozialetische Dreischritt „Sehen – Urteilen – Handeln“ fasst die Ziele politischer Bildung prägnant zusammen. Im UNESCO-Weltaktionsprogramm (2014-2019) heißt es zum **Ziel einer Bildung für nachhaltige Entwicklung**:

„Lernende befähigen (to empower) sich selbst und die Gesellschaft in der sie leben zu transformieren.“

In der Roadmap zur Umsetzung von BNE (BNE 2030) wird das weiter ausgeführt: „(4.8) So sehr die Aufmerksamkeit für das, was auf der individuellen Ebene in Bezug auf transformative Entscheidungen und Erfahrungen geschieht, erforderlich ist, so sehr muss sich BNE auf die tiefgreifenden strukturellen Ursachen konzentrieren.

(4.10) In Zukunft muss BNE Lernende dazu ermuntern, Werte wie zum Beispiel Suffizienz, Fairness und Solidarität zu ergründen, die eine Alternative zu Konsumgesellschaften darstellen können.“

Damit ist keine parteipolitische Festlegung oder populistische Stammtischrederei gemeint. Grundlage der politischen Bildungsarbeit ist der **Beutelsbacher Konsens** (von 1976), der jede Form massiver politischer

Beeinflussung untersagt, die Vielfalt politischer Meinungen anerkennt und fördert sowie zum politischen Handeln anregt und ermutigt. Politische Bildung darf folglich nicht zur politischen Werbung oder Propaganda missbraucht werden, sondern soll Kompetenzen und Qualifikationen vermitteln, um eigene Positionen auch in Frage stellen zu können.



Lebensmittelvernichtung und -verschwendung: Eine globale Herausforderung

mit Stefan Kreutzberger

1. Lebensmittelvernichtung ist ein Problem globalen Ausmaßes: Weltweit geht mehr als ein Drittel aller produzierten Lebensmittel verloren. Dies betrifft direkt unsere ökologische und soziale Verantwortung in der Einen Welt. Der Kampf gegen Verlust und Verschwendung ist ein wichtiger Beitrag zum Schutz der global ausgebeuteten Ressourcen und damit zum Überleben von Natur und Menschheit allgemein. Wenn ein großer Teil aller „für das Leben produzierter Mittel“ gar nicht erst bei den Menschen ankommen, vorher vergammelt, aussortiert wird, im Müll landet und im besten Fall noch zu Biogas wird, ist das eine unglaubliche Vergeudung von dafür erforderlichem Wasser, Energie, Land und Arbeitskraft. Monokulturen, deren Ertrag für den Export bestimmt sind, belegen riesige von internationalen Agrarkonzernen gepachtete Landflächen in Entwicklungsländern. Das aufwendig nach Europa geflogene Obst und Gemüse landet bei uns zu einem großen Teil in der Tonne. Die Rechnung dafür bezahlen – neben den Verbrauchenden bei uns – insbesondere arme und hungernde Menschen im Globalen Süden, denen diese Ressourcen und Waren entzogen werden. Obendrein zerstören Billigexporte unserer Überproduktion (Hühnerenteile, Trockenmilch, Tomatenmark etc.) ihre heimischen Märkte.

Die Tatsache, dass jährlich 1,3 Milliarden Tonnen verzehrbare Lebensmittel entsorgt werden, während 2 Milliarden Menschen unter chronischem und verstecktem Hunger leiden, ist ein ethischer Skandal. Allein mit der Hälfte der Verschwendung in Europa, den USA und Kanada, könnten rechnerisch alle Hungernden auf der Welt dreimal satt werden.

2. Lebensmittelvernichtung ist ein ökologisches Desaster: Für Nahrungsmittel, die wir wegwerfen, ist eine Wassermenge (216 Millionen Kubikmeter) aufgewendet worden, die doppelt so hoch ist wie diejenige, die wir zum Waschen und Trinken verbrauchen. Ein Drittel der landwirtschaftlichen Flächen werden unnötig genutzt. 400 kt Stickstoff pro Jahr gehen in Europa direkt über Lebensmittelabfälle verloren. Der Lebensmittelmüll trägt mit 38 Millionen Tonnen Treibhausgasen mehr zum Klimawandel bei als der gesamte Verkehr. Eine weltweite Halbierung der Verschwendung würde ebenso viele Klimagase sparen, wie wenn jedes zweite Auto stillgelegt würde. Wäre Lebensmittelverschwendung ein Land, läge es nach China und den USA auf Platz drei der größten Klimagasemittenten.

Die offiziell erfassten Daten und Zahlen zur Verschwendung geben nur ein eingeschränktes Bild wieder, da sie keine Vorernte- und Stallverluste einbeziehen. Der Skandal ist daher noch deutlich größer, als bislang angenommen.

3. Lebensmittelverschwendung ist ein kulturelles Problem: Eine wesentliche Ursache für die Verschwendung ist der relativ niedrige Verkaufspreis (der die wahren Kosten und Folgekosten nicht berücksichtigt) und die daraus folgende fehlende Wertschätzung der Nahrungsmittel in unserer durch Massenproduktion geprägten Konsumgesellschaft.

Verluste entlang der Wertschöpfungskette fallen ökonomisch kaum ins Gewicht und sind bereits eingepreist. Gründe für Verschwendung im Handel sind oft rein ästhetisch: So wird Obst und Gemüse mit Druckstellen oder Verfärbungen direkt aussortiert, obwohl es noch bedenkenlos verzehrbar wäre. Sind die Früchte krumm gewachsen und entsprechen nicht den Größenvorstellungen des Handels oder der Verbrauchenden, werden sie gar nicht erst angenommen. Rund 65 Prozent der Abfälle wären völlig oder teilweise vermeidbar. Durchschnittlich wirft jeder Deutsche jährlich sein eigenes Körpergewicht in Lebensmitteln im Wert von 250 Euro in die Tonne. In Einkaufswagen gefüllt reichen die jährlichen Lebensmittelabfälle in Deutschland vier Mal rund um den Äquator.

Ressourcenverschwendung

Verpackung
Treibhausgase
Arbeitskraft
Wasser
Fossile Brennstoffe



Welternährung – Analysen mit Blick auf den Ukraine-Krieg

mit Roman Herre

Der Samstag startete mit einem Vortrag von Roman Herre, der als Agrarreferent für FIAN (**F**ood**F**irst **I**nformations- und **A**ktions-**N**etzwerk) arbeitet, eine international agierende Menschenrechtsorganisation, die sich dafür einsetzt, dass alle Menschen frei von Hunger leben und sich selbst ernähren können. Gleich zu Beginn seines Vortrages setzte er sich mit der Datenlage kritisch auseinander: Wie kommt die Zahl der hungernden Menschen zustande? Wer gilt überhaupt als hungernd?

Herre verdeutlicht, dass die Anzahl der hungernden Menschen geschätzt wird und nicht auf Untersuchungen vor Ort basiert. So gilt beispielsweise nur jemand als Hunger leidend, wer über ein ganzes Jahr hindurch nicht genug zu essen hat. Die vielen Menschen, die unregelmäßig bzw. nicht ausreichend zu essen haben, aufgrund von Dürren oder weil durch prekäre, saisonale Jobs für eine ausreichende Ernährung nicht genug Geld zur Verfügung steht, werden nicht mitgezählt. Zudem läge der Fokus auf der Berechnung von Kalorienbedarf und Kalorienverfügbarkeit. Er kritisiert, dass der Kalorienbedarf zu niedrig angesetzt sei, da er sich nur auf Menschen mit einer bewegungsarmen Arbeitsweise, wie etwa Bürotätigkeiten, bezöge. Der Kalorienverbrauch von Landarbeitern beispielsweise läge aber viel höher. Würde dieser zugrunde gelegt, würden die Zahlen der Hungernden um die Hälfte in die Höhe schnellen.

Im weiteren Verlauf seines Vortrags ging Roman Herre auf die weltweite Ernährungssituation ein. Obwohl auf der Erde ausreichend Nahrung für alle produziert wird, sogar heute schon so viel, dass die bis 2050 auf geschätzte 10 Milliarden Menschen angewachsene Weltbevölkerung davon ernährt werden kann, kommt die Nahrung bei vielen Menschen nicht an.

Der Ukraine-Krieg hätte noch zu einer Verschärfung der weltweiten Ernährungssituation geführt und die für ärmere Länder ohnehin kaum zu bezahlenden Nahrungsmittelpreise weiter in die Höhe getrieben.

Roman Herre verteilte verschiedene von ihm zusammengestellte Materialien, so dass die Teilnehmenden in Gruppen aufgeteilt, selbständig erarbeiten konnten, wie Krisen Spekulationen auf Nahrungsmittelpreise anheizen und im globalen Süden zu einer Intensivierung der Probleme führen.

Im Anschluss daran zeigte Herre Fotoeinblicke in seine Erlebnisse in Sambia. Sie verdeutlichten die Brisanz und die Machtlosigkeit der lokalen Bauern gegenüber internationalen Investoren. Innerhalb kürzester Zeit habe sich dort etwa der Preis für Dünger verdreifacht. Die Bauern seien gefangen in einer Schuldenfalle, so dass nach der Ernte kaum oder kein Gewinn für sie übrig bliebe.



Lebensmittelverschwendung abschaffen - Wie Ernährungsräte arbeiten

mit Frank Bowinkelmann

An den Vortrag von Roman Herre sollte ein Workshop über die weltweite Arbeit von Ernährungsräten anschließen. Vorgesehen war, dass dies der Koordinator und Geschäftsführer des Kölner Ernährungsrates, Florian Sander, übernimmt und dabei auch die Arbeit des Kölner Ernährungsrates vorstellt. Aber er musste leider im letzten Moment aus familiären Gründen absagen. Da Frank Bowinkelmann selbst zwei Jahre für das Projekt „Essbare Stadt“ des Kölner Ernährungsrates gearbeitet hat, sprang er für ihn ein.

Zunächst erläuterte er, warum es überhaupt eines lokalen Wandels bedürfe. In seinen Augen bedroht das globale Ernährungssystem die Grundlage dessen, was es eigentlich sichern möchte, nämlich die Ernährung der Menschen. Wissenschaftler wiesen schon seit Jahrzehnten auf die Kollateralschäden des industriellen Agrarsystems hin: Demnach heizt es beispielsweise das Weltklima an, zerstört die Bodenfruchtbarkeit, erschöpft Wasservorräte sowie Nährstoffreserven, beschleunigt den Artenschwund, überschreitet die (Belastungs-) Grenzen des Planeten, versagt als Strategie zur Ernährung des globalen Südens, verstärkt Fluchtursachen und gefährdet die Ernährungssicherheit.

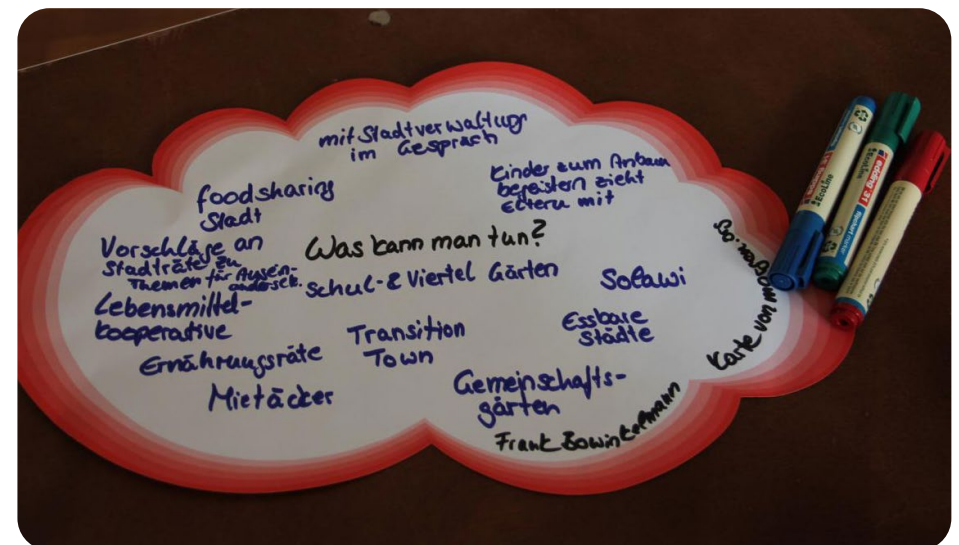
Wenn sich daran etwas ändern soll, so Frank Bowinkelmann, müsse die Zivilgesellschaft selbst zur Tat schreiten, um eine Ernährungs- und Agrarwende herbeizuführen, die es ermöglicht, dass Lebensmittel ökologisch nachhaltig und sozial gerecht hergestellt werden.

Es gäbe bereits zahlreiche Beispiele, die vormachten, wie so etwas aussehen kann: Als Beispiele führt er Foodcoops/Lebensmittelkooperativen, Solawis, Gemeinschaftsgärten, Mietäcker, Transition Town-Bewegungen, Essbare Städte (z.B. die Stadt Andernach) und vor allem Ernährungsräte an.

Er erklärte im Folgenden, dass so genannte Food Policy Councils ein Phänomen des angelsächsischen Raums sind. Besonders in Nordamerika und Großbritannien sind sie weit verbreitet. Mittlerweile gibt es sie auch in vielen anderen Ländern. So entstanden Ernährungsräte in den letzten Jahren auch in Frankreich und den Niederlanden. Frank erläutert, dass in den meisten Ernährungsräten die Verwaltung mit Organisationen aus der Zivilgesellschaft zusammenarbeitet. Die Zusammensetzung und Rechtsform ist aber nicht immer gleich. In

einigen Kommunen ist es ein Gremium der Stadtverwaltung mit klaren Aufgaben und Kompetenzen, die ihm vom Stadtparlament verliehen wurden, in anderen ist es unabhängig und wirkt eher beratend. Der erste Food Policy Council wurde schon 1982 gegründet, und zwar in Knoxville, USA. Bekannter aber sind die Ernährungsräte in Vancouver oder Toronto, Kanada. Dort wurde beispielsweise seit 2005 ein Grüngürtel geschützt, um Ackerland zu schaffen für die lokale Lebensmittelproduktion. Auf über 700.000 Hektar Land konnten 5500 landwirtschaftliche Betriebe erhalten oder neu angesiedelt werden, meist Familienbetriebe. Dadurch sei es auch gelungen, die Ernährung saisonaler und regionaler zu gestalten.

Als ein besonderes Positivbeispiel nannte Frank die Arbeit des Brasilianischen Ernährungsrates. Ihm sei es sogar gelungen, das Hungerleiden im Land zu beseitigen. Unter Präsident Lula da Silvas wurde der CONSEA (Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional), so der Name des brasilianischen Ernährungsrates, 2003 (wieder) eingesetzt, nach dem er viele Jahre unbeachtet vor sich dahindümpelte. Von Anfang an wurde die Zivilgesellschaft ein-



Lebensmittelverschwendung abschaffen - Wie Ernährungsräte arbeiten

mit Frank Bowinkelmann

gebunden. Zudem legte die Regierung Sozialprogramme auf. Landesweit wurden Schulmahlzeiten eingeführt: Das Essen stammt aus lokaler, kleinbäuerlicher Produktion, was auch die Situation der Kleinbauern verbesserte. Diese Maßnahmen führten allgemein zu einer stetigen Verbesserung im Kampf gegen Armut und Hunger und wären wahrscheinlich ohne Einbeziehung der Zivilbevölkerung nicht so erfolgreich gewesen. Leider löste 2019 der frisch gewählte Präsident Jair Bolsonaro die CONSEA bereits am ersten Tag seines Amtsantritts wieder auf.

Zum Schluss stellte Frank dann die Arbeit des Kölner Ernährungsrates dar, auch um den Teilnehmenden Beispiele zeigen zu können, wie diese selbst vor Ort tätig werden können. Die Stärkung regionaler Lebensmittelkreisläufe sei unter anderem auch ein Ziel des Kölner Ernährungsrates, der 2016 in Köln gegründet wurde. Die Stadt beschloss noch im Sommer des gleichen Jahres, dem Ernährungsrat beizutreten und unterstützte diesen seitdem aktiv. Unter Beteiligung einer breiten Öffentlichkeit erarbeitet der Ernährungsrat (ernährungs-)politische

Ziele für Köln. Die eigentliche Arbeit des Kölner Ernährungsrates übernehmen vier Ausschüsse: Regionalvermarktung, Urbane Landwirtschaft/Essbare Stadt, Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Lebensmittelhandwerk.

Da Frank selbst für den Ausschuss „Urbane Landwirtschaft/Essbare Stadt“ tätig war, stellte er die Arbeit dieses Ausschusses besonders ausführlich dar: Unter großer Beteiligung der Zivilbevölkerung sei es gelungen, einen Aktionsplan „Essbare Stadt Köln“ zu erarbeiten, der zu einer Beschlussvorlage für den Kölner Stadtrat ausformuliert und von diesem schließlich verabschiedet wurde. Seitdem entstehen in Köln verstärkt essbare Plätze, Gemeinschafts- und Schulgärten. Im Öffentlichen Raum werden zudem Obstbäume und verschiedenste essbare Pflanzen angebaut. Frank stellte zahlreiche Beispiele vor, wie in Köln konkret (nachbarschaftliche) Initiativen entstanden sind, die mit Hilfe des Ernährungsrates und in Zusammenarbeit zum Beispiel mit dem Umwelt- oder Grünflächenamt Urban-Gardening-Projekte umsetzen. Die Teilnehmenden zeigten großes Interesse an den vorgestellten Beispielen. Sie stellten viele Fragen, um sich genau erklären zu lassen, wie Initiativen selbst Urban-Gardening Projekte entwerfen und wie sie dann an Stadtverwaltung und -politik herantreten können, um Unterstützung zu erhalten.

(Mehr Informationen zur Arbeit des Kölner Ernährungsrates finden sich hier: <https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/>)



How To Workshop?

mit Isabel Naguib

In diesem Workshop war die Kreativität und der Ideenreichtum der TN gefragt. Zur Vorbereitung dieses Workshops hatten die TN das von der Akademie selbst entwickelte „Methodenbuffet mit Rezeptvorschlägen“ zum Selbststudium erhalten.

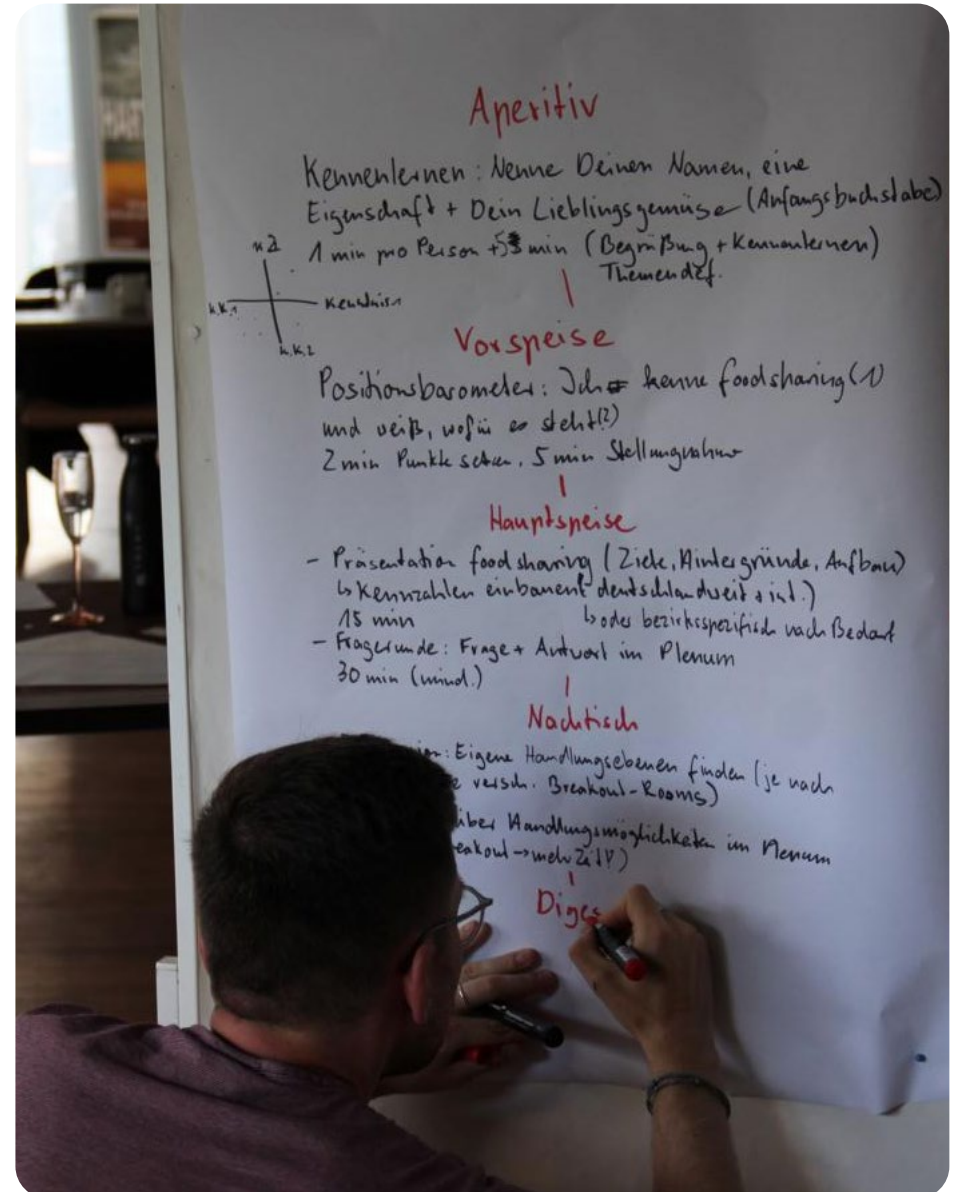
Jetzt hatten die TN die Gelegenheit unter der Anleitung der erfahrenen Workshop-Expertin Isabel Naguib mit Hilfe dieser Methoden selbst einen Workshop zu planen.

Die TN mussten zunächst grundsätzliche Fragen für sich klären, wie zum Beispiel, was ist bei der Planung eines Seminars zu beachten, wie kann ein Zeitplan für ein Workshop aussehen und was muss ich bei der praktischen Durchführung beachten. Dann galt es zu entscheiden, welche Zielgruppe angesprochen werden soll und welche Methoden für die Zielgruppe geeignet sind, um das Thema „Lebensmittelverschwendung in der Klimakrise“, vor allem unter Berücksichtigung des entwicklungspolitischen Fokus, umzusetzen.

Als diese Fragen geklärt waren, teilten sich die TN in unterschiedliche Gruppen auf und begannen mit der konkreten Umsetzung. Hierzu griffen die TN auf das Methodenbuffet und die Material-Vorratskammer der foodsharing Akademie zurück, um ein eigenes Workshop-Konzept zu einer von ihnen festgelegten Zielgruppe zu erarbeiten.

Auch hier war es für die TN hilfreich bestimmte Fragen zu klären, wie zum Beispiel: Was hat unsere Ernährung mit dem Klima zu tun? Welche Rolle spielt dabei die Lebensmittelverschwendung? Welche Auswirkungen hat die globale Vernetzung auf unsere Welt bzw. unser Klima? Was brauchen wir für ein zukunftsfähiges, globales Lebensmittelsystem?

Anschließend wurden die erarbeiteten Workshop-Konzepte und Zeitpläne von den TN jeweils vorgestellt und in einer Feedback-Runde diskutiert.



Open Space und Vorstellung des foodsharing Methodenkoffers

mit Isabel Naguib und Thore Peyk

Mit dem Open Space und der Vorstellung des foodsharing Methodenkoffers endete am Sonntag das Wochenendseminar in Lindlar.

Die inhaltliche Gestaltung des Open Space konnte von den TN selbst bestimmt werden. Schnell stellte sich heraus, dass der von Isabel Naguib geleitete Open Space dazu genutzt werden sollte, die bereits tags zuvor im „How To Workshop?“-Seminar gelernten Methoden praktisch anzuwenden. Es bildeten sich verschiedene Gruppen, die sich aus dem Buffet eine Methode aussuchten und dann unter der Mitwirkung der anderen TN umsetzten. So konnten alle TN unmittelbar erfahren, wie eine Methode praktisch funktioniert. In der Abschlussrunde zum Wochenendseminar wurde dann deutlich, dass viele diese praktische Anwendung sehr begrüßten, weil es ihnen so die Scheu nahm, diese in Zukunft vor einer „fremden“ Gruppe anzuwenden.

Zudem bot der Open Space für die TN die Möglichkeit, den eigens von foodsharing entwickelten Methodenkoffer kennenzulernen. Thore Peyk, der maßgeblich an der Entwicklung beteiligt war, zeigte den TN, welche Möglichkeiten der Koffer bietet: Im Grunde genommen kann allein mit diesem Koffer ein Workshop eigenständig durchgeführt werden. Er bietet eine Auswahl von Methoden an, die eingesetzt werden können und liefert auch gleich die entsprechende Anleitung und Materialien dazu. Außerdem enthält er Literatur zum Thema, welches für unterschiedliche Altersklassen ausgewählt ist.



Referent*innen



Isabel Naguib studierte Geographie mit Schwerpunkt Konsum und Nachhaltigkeit in Bonn, Belfast und Tokio und arbeitet nach Stationen bei der GIZ, der Universität Bonn und der Ludwigsburger Energieagentur seit 2020 bei der Verbraucherzentrale NRW im Bereich nachhaltige Ernährung und Ehrenamt. Sie ist von Beginn an bei foodsharing dabei und seit 2017 Botschafterin für den Bezirk Bonn.



Roman Herre ist seit vielen Jahren Agrarreferent bei der deutschen Sektion der internationalen Menschenrechtsorganisation FIAN (www.fian.de), dem FoodFirst Informations- und Aktions-Netzwerk. Es engagiert sich für eine Welt, die frei von Hunger ist und in der jede Person Zugang zu den Ressourcen hat, die ihr ein Leben in Würde ermöglichen. FIAN kämpft für das Recht auf angemessene Ernährung auf Basis internationaler Menschenrechtsabkommen, insbesondere des Sozialpaktes.



Frank Bowinkelmann ist Politikwissenschaftler, freier Journalist und Autor für Hörfunk- und TV-Dokumentationen. Er hat die foodsharing-Bewegung 2012 mit ins Leben gerufen und ist Mitglied im Vereinsvorstand und Akademie-Team.

Stimmen der Teilnehmenden

Jonas Geyer ist seit 2018 bei foodsharing. Er ist im Bereich Öffentlichkeitsarbeit und Unternehmenskommunikation tätig. Er kennt Bildungsarbeit durch sein Studium und organisiert und leitet Telefonkonferenzen bei foodsharing.

Zum Seminar:

„Tolles Wochenende mit tollen Menschen.“

Motivation für eigene Aktivitäten:

„Es reicht nicht zu retten. Bildungsarbeit ist unglaublich wichtig, nicht nur innerhalb von foodsharing, sondern besonders extern, weil man da mehr erreicht als die, die eh schon auf diesem Gebiet engagiert sind.“ Deshalb möchte Jonas in seinem beruflichen Umfeld foodsharing vorstellen und in Unternehmen und Startups Vorträge zum Thema Lebensmittelverschwendung und Klimakrise halten.



Claudia Baumann ist Bilanzbuchhalterin in einem Maschinenbaubetrieb und lebt in Marktheidenfeld.

Sie hat drei Kinder im Alter von 23 bis 30 und ist seit 2022 bei foodsharing dabei. Über den Beruf hat sie Erfahrungen mit Präsentationen und im Ausbildungsbereich.

Zum Seminar:

„Ich fand es durchweg super, nur Schade, dass ein Referent ausgefallen ist.“

Motivation für eigene Aktivitäten:

„Ich will die neuen Anregungen zu den Themen Essbare Stadt und Urban Gardening in meine Kommune einbringen und im nächsten Jahr auch einen Workshop bei foodsharing geben. Gerne will ich mich auch als Botschafterin einbringen, wenn es zeitlich neben meinem Vollzeitjob möglich ist.“



Stimmen der Teilnehmenden



Stefanie Wilmes ist seit 2019 bei foodsharing. Sie ist Immobilienfachwirtin und arbeitet in einer Firma mit ca. 500 Mitarbeitenden. Über den Beruf hat sie Erfahrungen im Anlernen von Auszubildenden.

Zum Seminar:

„Abwechslungreiches, interaktives und anregendes Wochenende, von dem ich viel mitnehmen werde.“

Motivation für eigene Aktivitäten:

„Ziel ist, dass Thema auf der Arbeit bzw. in der Abteilung einzubringen, in der Form von Workshops, um die Kolleg*innen für das Thema und die Wertschätzung von Lebensmitteln zu sensibilisieren.“ Wenn das gut angenommen wird, kann Sie sich vorstellen, das nicht nur in Ihrer Abteilung, sondern in der ganzen Firma anzubieten.



Vielen Dank an das Küchenteam für die vielen kulinarischen Highlights

Sebastian Müller, Marco Heinrich, Thore Peyk, Miriam Heil

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
Inhalt & Redaktion	Frank Bowinkelmann, Stefan Kreuzberger
Fotonachweis	Stefan Kreuzberger
Layout & Satz	Melinda Kühn
Stand	Dezember 2022



Diese Seminardokumentation wird gefördert von Engagement Global gGmbH im Auftrag des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung sowie der Deutschen Postcode Lotterie. Für den Inhalt dieser Publikation ist allein der foodsharing e.V. verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt der Fördermittelgeber wieder.

Verwendungsnachweis

Die hier veröffentlichten Ergebnisse und Materialien des Wochenendseminars haben wir nach bestem Wissen und Zustimmung der Referent*innen und Teilnehmenden ausgewählt und zusammengefasst. Die abgebildeten Teilnehmenden 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. - Akademie.

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.