

Workshops zum Thema Lebensmittelwertschätzung und -rettung beim Festival "Kolla x Mersch"

Laut der ILRES-Umfrage zur Lebensmittelverschwendung in Luxemburg vom September 2022 [1], hat ein Großteil der Bevölkerung den Wunsch, weniger Lebensmittel zu verschwenden. Nur wissen die Menschen oft nicht, wie das erreicht werden kann. Foodsharing Luxembourg und die Foodsharing-Akademie bieten hierfür am Wochenende des 19. und 20. August kostenlose interaktive Workshops auf dem Festival "Kolla x Mersch" im Merscher Park an.

Mit verschiedenen Aktivitäten zum Thema Lebensmittelwertschätzung und -rettung wollen die Lebensmittelretter*innen dort ein breites Publikum erreichen. Samstags gibt es eine Einführung in die globalen Zusammenhänge der Lebensmittelverschwendung, eine Informationsveranstaltung von Foodsharing Luxembourg und eine Filmvorführung von "Taste the Waste" mit anschließender Diskussionsrunde. Sonntags wird mit einer Schnippeldisko in den Tag gestartet. Dort kann jede*r mitmachen, Gemüse und Obst schnippeln, das vor Ort zubereitet und für alle angeboten wird. Zwischendurch kann man einem Jongleur zuschauen und selbst Jonglieren lernen. Danach folgen ein Workshop zu Rassismus-Fragen im Kontext von Initiativen zur Rettung von Lebensmitteln sowie eine weitere Infoveranstaltung von Foodsharing Luxembourg.

Das genaue Angebot mit Namen der Referent*innen, Uhrzeiten und Sprachen finden Sie auf unserer Projektseite: <https://www.foodsharing-akademie.org/barcamp-festival/>

Rund ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel werden nicht konsumiert [2]. Die enthaltenen Ressourcen wie Arbeitsstunden, Wasser, Transport usw. sind damit ebenso vergeudet. Dies hat verheerende Auswirkungen auf die Umwelt und das Klima. Laut einer Studie von März 2023 aus der Fachzeitschrift "Nature Food" waren Lebensmittelverluste und -verschwendung im Jahr 2017 für 9.3 Gigatonnen CO₂e verantwortlich [3]. Dies entspricht in dem Jahr fast einem Drittel der gesamten globalen CO₂-Emissionen und beinahe den CO₂-Emissionen von den USA und der EU zusammen! Unter anderem deshalb ist es auch erklärtes Ziel der Vereinten Nationen, bis 2030 die Lebensmittelabfälle und -verluste weltweit zu halbieren.

Die neuesten Zahlen von Eurostat zur Problematik in Luxemburg sprechen von durchschnittlich 147 kg verschwendeten Lebensmittel pro Person pro Jahr [4]. Zwei Drittel davon fallen zu Hause an. Luxemburg liegt damit deutlich über dem bereits hohen EU-Durchschnitt von 127 kg. Dabei gibt es effektive Lösungsansätze entlang der Wertschöpfungskette, von denen die Politik, Betriebe aber auch Privathaushalte viele relativ leicht umsetzen könnten.

Foodsharing Luxembourg ist eine Nichtregierungsorganisation (a.s.b.l.), die sich aus über 700 ehrenamtlichen Mitgliedern zusammensetzt. Die Vision ist, dass alle essbaren Lebensmittel in Luxemburg verzehrt werden. Die Freiwilligen bekämpfen Lebensmittelverluste und -verschwendung, indem sie den schnellen Austausch von Lebensmitteln unterstützen, die sonst weggeworfen würden. Durch die Sensibilisierung für dieses Thema und seine Auswirkungen auf das Klima, die Umwelt und die Gesellschaft sowie durch das Vorantreiben eines systematischen Wandels möchte Foodsharing

Luxembourg die Verschwendung drastisch reduzieren.

Die Projektpartnerin Foodsharing-Akademie möchte durch diverse Bildungsangebote und -materialien für das Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisieren und über globale Zusammenhänge und Auswirkungen informieren. Die Lernenden werden auf die eigenen Handlungsmöglichkeiten aufmerksam gemacht und zu eigenen Aktionen motiviert, um den gewünschten Multiplikationseffekt zu erzielen.

Am gleichen Wochenende findet im SNJ-Zentrum im Marienthal ein internationales Barcamp der Foodsharing-Bewegung statt, bei dem eine bessere grenzübergreifende Vernetzung sowie ein Voneinanderlernen im Vordergrund stehen. Teilnehmende aus Belgien, Deutschland, Großbritannien, Luxemburg, den Niederlanden und Österreich werden dort sein und später am Tag auch beim Festival in Mersch.

Beide Veranstaltungen werden mit Mitteln des Erasmus-Plus-Programms der Europäischen Union und der Œuvre Nationale de Secours Grande-Duchesse Charlotte unterstützt.

Für weiterführende Informationen steht Foodsharing Luxembourg gerne zur Verfügung.

[1] ILRES-Umfrage, September 2022: https://antigaspi.lu/wp-content/uploads/2022/09/Ilres_Le-gaspillage-alimentaire_sept-2022.pdf

[2] United Nations on food loss and waste: <https://www.un.org/en/observances/end-food-waste-day>

[3] Cradle-to-grave emissions from food loss and waste represent half of total greenhouse gas emissions from food systems: <https://www.nature.com/articles/s43016-023-00710-3.epdf>

[4] Zahlen zu Lebensmittelverlusten und -verschwendung in der EU aus dem Jahr 2020 veröffentlicht von Eurostat, 2022: <https://ec.europa.eu/eurostat/en/web/products-eurostat-news/-/ddn-20220925-2>