

# Ein zweites Leben für überreife Bananen

**ERNÄHRUNG** Jeden Tag verschwinden in Deutschland tonnenweise Lebensmittel im Müll – In Wiesmoor will man gegensteuern

VON JENS SCHÖNIG

**Wiesmoor** - Die Gurke ist zu krumm, die Tomaten schon zu weich und die Banane hat schon braune Flecken. Haben Obst und Gemüse im Supermarkt solche vermeintlichen Mängel, bleiben sie oft in der Auslage liegen und werden am Ende des Tages nicht selten entsorgt. Lebensmittelverschwendung ist ein Reizthema. Umwelt- und Sozialverbände beklagen das Problem seit Jahren, der Einzelhandel sucht nach Lösungen.

In Wiesmoor gibt es jetzt eine Kooperation, die sich des Problems annimmt. Das Projekt heißt „Liebe<sup>2</sup>“ und wird von Edeka Beh-

rends und den Fehnwerkstätten Wiesmoor getragen. Unverkäufliches, aber noch verwendbares Obst und Gemüse soll dort ein zweites Leben erhalten.

## „Altbewährtes Wissen unserer Großeltern“

Und das funktioniert so: Die Fehnwerkstatt sammelt Obst und Gemüse, das nicht mehr verkauft werden kann, im Markt ein. In der Küche der Werkstatt für behinderte Menschen (WfbM) wird das zu Chutneys, Aufstrichen und Soßen verarbeitet, die wiederum im Edeka-Markt verkauft werden. „Die Idee greift das altbewährte Wissen unserer Großeltern auf,

wie man saisonale und regionale Lebensmittel haltbar macht“, sagt Thomas Kampen, technischer Leiter der Fehnwerkstatt Wiesmoor. Tomaten-Paprika-Chutney, Zucchini-Paprika süß-sauer und ein „Monkey Chutney“ aus Bananen gehörten zu den ersten Kreationen der Fehnwerkstattküche. „Gerade Bananen sind erfahrungsgemäß schwer zu verarbeiten“, erklärt Harpreet Ahluwalia, Abteilungsleiter Regional-einkauf bei Edeka.

Marie Ubben, Vertriebsleiterin von Edeka Minden-Hannover, sieht in der Kooperation ein Bekenntnis zu Integration und Teilhabe. „In den Fehnwerkstätten produzieren Menschen



Obst und Gemüse, das liegengeblieben ist, soll in Wiesmoor nicht mehr weggeworfen werden.

FOTO: PIXABAY

mit Behinderungen nach ihren eigenen Rezepten diese Chutneys und Aufstriche“, sagt sie. „So bleibt auch die Wertschöpfung direkt in der Region.“

„Das Projekt ‚Liebe<sup>2</sup>‘ konkurriert auch nicht mit den Tafeln“, betont Wilhelm Behrends, Geschäftsführer von Edeka Behrends in Wiesmoor und Uplengen. „Das ergibt sich schon aus den Abholzyklen. Einige Tafeln holen nur wöchentlich Lebensmittel ab. Was in der Zwischenzeit aus dem Verkauf fällt, geht dann an die Fehnwerkstatt.“ Laut Thomas Kampen ist die Produktpalette der Tafeln auch eine andere als die für „Liebe<sup>2</sup>“. Produkte, die dort weiterver-

beitet werden, sind in der Regel auch für die Tafeln nicht mehr einsetzbar.

Wiesmoor ist der vierte Standort, an dem das Projekt „Liebe<sup>2</sup>“ umgesetzt wird, und der erste in Ostfriesland. Eine vergleichbare Zusammenarbeit gibt es zwischen den Multi-Märkten in Leer und Emden und der Lebenshilfe Leer. „Familie Brahms von Multi hat uns auf eine Zusammenarbeit angesprochen, nachdem sie von dem Edeka-Projekt aus einem Markt in Bad Oeynhausen erfahren hat“, erklärt Arnold Burlager von der Lebenshilfe Leer. Wie bei „Liebe<sup>2</sup>“ gibt es auch bei ihrem Projekt „Gutes x 3“ keine feste Produktpalette.