

Taste of Heimat: Schüler, Eltern und Lehrer machen sich auf den Acker, um Lebensmittel zu retten.

Es ist Sonntag, der 5.10.2014, 8.30 Uhr, Hammarskjöldring 17a vor der Ernst Reuter-Schule in Frankfurt. Heute steht auf dem Programm „Taste of Heimat“ – ein besonderer Event. Schüler, Eltern, Lehrer des Fair-Trade-Schulteams sind eingeladen, bei einer Ernte-Nachleseaktion beim Biobauern Palm in Bornheim bei Köln mitzumachen und hinter die Kulissen des Filmteams von „Taste of Heimat“ einen Blick zu werfen. Die Catering-Schülerfirma Little-Master-Chefs hatte bei der Aktion des Bistums Limburg „Wir haben den Hunger satt“ mitgemacht und einen der Hauptpreise für ihr „Hobo-Couscous-Projekt gewonnen: Wir kochen Couscous mit Lebensmitteln, die wir vor dem Müll retten mit selbstgebauten Holzkochern aus Konservendosen“ (siehe die Firmenzeitung auf der Homepage der Schule: ersii@ersii.de). Da die meisten Schüler der Gruppe die Schule nach der 9. Klasse verlassen haben, nahm die Fairtrade-Schulgruppe, unterstützt durch Eltern, die Einladung wahr. Vermittelt hatte dies Herr Montz, Abteilung Weltliche vom Bistum Limburg.

Die Erwartungen an den Tag drehen sich um den Umgang mit Lebensmitteln:

Annaa, 10d: „Ich würde gerne einen Einblick ins Weinlesen bekommen und erfahren was noch an Lebensmitteln zu verwerten bleibt. Im Allgemeinen würde ich gerne sehen was der Mensch so an Lebensmitteln, jetzt Trauben, verschwendet.“



Hera, 10d: Ich würde gerne erfahren, was mit den ungelesenen Trauben passiert und was wir mit den Lebensmitteln machen können.

Fine, 6d: Ich erwarte, dass wir Tiere sehen und beim Ernten zu schauen oder selbst etwas machen dürfen.

Frau Iannotti, Mutter von Fine: Zu erfahren, was wirklich noch an Lebensmitteln nach der regulären Ernte auf den Feldern liegenbleibt. Generell möchte ich etwas über Ernteverfahren an sich lernen.

Herr Herrmann, Lehrer und Leiter der Schülerfirma: Ein Filmteam bei der Arbeit zu sehen bei einer Dokumentation. Was dabei ist gestellt, konstruiert und was beobachtend, rein dokumentarisch. Was passiert mit den Resten – werden Lebensmittel verschwendet – wie können wir das ändern? Wie machen das Biohöfe?

Die Stimmung auf der langen Fahrt zum Acker ist gespannt, das Wetter verspricht trübe Aussichten.

Mit kalten Füßen am Biobauernhof „Palm“ in der Nähe von Köln angekommen, werden wir auch schon mit Getränken willkommen geheißen und mit einem Einblick in erschreckende Fakten und etwas Theorie über den Biolandbau ganz praktisch eingeführt. Wir stehen vor riesigen Kübeln mit Bio- Hokaidokürbissen, die der Handel nicht abnimmt. Nicht etwa, weil die Kürbisse verdorben wären, sondern weil sie unseren ästhetischen Ansprüchen und der Norm nicht genügen. Sie haben kleine Narben, eine etwas andere Verfärbung oder einen nicht sauber abgeschnittenen Stil. Der Handel kauft nur die makellosen Früchte ab – vom Geschmack und der Qualität sind sie gleich. Der Bauer bekommt für das Kilo 0,75€ und der Einzelhandel (REWE, EDEKA usw.) verkauft sie für 3€ oder mehr pro Kilo an den Verbraucher weiter. Ist das noch schön? Schön für die Catering-Schülerfirma ist, dass in der kommenden Woche ein Auftrag mit Kürbissuppe angesetzt ist, bei dem sie die geretteten Kürbisse benutzen können.

Mit den neuen Erkenntnissen geht es dann, nach dem Sammeln der „2.klassigen“ Kürbisse, auf den Acker zum anstrengenden Einlesen der übrigen Kartoffeln, die von der Maschine zurück gelassen wurden.

Mit den ersten Interviews des Kamera-Teams fahren wir dann schon weiter zum Bauernmarkt auf den Gertrudenhof nach Köln, um dort nach einer kleinen Erholungs-Pause mit Essen und dem Begutachten der Tiere der Preisverleihung für die Internetseite „Taste of Heimat“ (<http://www.tasteofheimat.de>) beizuwohnen. Der Filmemacher Valentin Thurn bekommt den



Preis für die Umsetzung einer tollen Idee verliehen. Auf der Internetseite kann man sich über regionale Produkte, Bauernhöfe mit Hofverkauf sowie Foodsharing informieren und erhält viele Informationen über die Lebensmittelproduktion und anderes mehr. Spannend finden wir, dass er in seiner Rede die Spekulation mit

Lebensmitteln kritisch betrachtet, obwohl die Deutsche Bank – Hauptsponsor des Ideenwettbewerbs – ebendies tut und neben ihm auf der Bühne steht.

Auch hier geht es dann zu den Feldern des Bauernmarktes, in denen, nach einer kleinen Einführung in die Geschichte, Brokkoli gepflückt wird. Dann laufen wir wieder zurück zum Markt, um deftige Bratkartoffeln mit Quark zu essen.





Doch letztendlich lohnt sich trotz kühler Witterung und Anstrengung die ganze Aktion. Die Schüler, Lehrer und die Eltern machen sich - nicht nur mit neuen Erkenntnissen und Erfahrungen, sondern auch mit vollen Mägen und Kisten voll mit Brokkoli, Kartoffeln und Kürbisse um 17.30 Uhr vom Acker zurück nach Frankfurt. In Erinnerung bleibt nicht zuletzt das spannende und intensive Gespräch mit dem Filmemacher des bekannten Filmes „Taste the Waste“.

