

# Zum Nachdenken angeregt

## Markt der Nachhaltigkeit informiert über Lebensmittelverschwendung

Von Reinhard Geschke

**Meldorf** – Weniger Lebensmittel verschwenden und die Ressourcen schonend einkaufen. Das sind nur zwei Themen, die gestern auf dem Markt der Nachhaltigkeit in Meldorf im Mittelpunkt standen. Viele Kinder, aber auch Erwachsene nutzen die Gelegenheit, sich an den Ständen zu informieren. Weil Bürgermeisterin Anke Cornelius-Heide die Stadtwette verlor, hilft sie nun bei der Tafel aus.

Der Schirmherr der Veranstaltung, TV-Koch Dirk Luther, brachte es während der Eröffnung auf dem Rathausmarkt auf den Punkt. Im Interview mit Moderator Peter Bartelt sagte er, wie wichtig es sei, nur so viele Lebensmittel zu kaufen, wie in einem Haushalt in absehbarer Zeit benötigt würden. Da könne dann gar nichts im Kühlschrank verderben.

Ebenfalls auf Einladung der Veranstalter, der Abfallwirtschaft Dithmarschen (AWD) und der Hoelp, war der Koch und Küchenmeister Kay Märtin nach Meldorf gekommen. Er bereitet mit drei Schülern der Gemeinschaftsschule leckere Obstspieße vor, das Lebensmittelhändler gespendet hatten. „Obst ist oft nur angeschlagen oder hat einige kleine Stellen, aber daraus lässt sich noch vieles machen“, sagte Märtin.

Dass Verbraucher und Gastronomiebetriebe jedoch viel



Kindergartenkinder überreichen der ehemaligen Bürgervorsteherin Barbara Köhler (rechts) ein selbst gefertigtes Heft mit Rezepten. Links Awo-Kindergartenleiterin Annette Eckhardt. Fotos: Geschke

Lebensmittel verschwenden, Moderator Bartelt anhand einiger Zahlen. So werfe im Schnitt jeder Deutsche 225 Kilogramm Lebensmittel pro Jahr weg. Weltweit landen 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel auf dem Müll. Das sei viel zu viel, sagte Tobias Goldschmidt, Staatsse-

ekretär im schleswig-holsteinischen Ministerium für Energie, Landwirtschaft, Umwelt, Natur und Digitalisierung. „Die Weltbevölkerung kann immer noch nicht ernährt werden, es wird gehungert.“ Deshalb sei die Verschwendung für ihn auch politisches und ethisches Thema. Dithmarschens Landrat Stefan Mohrdieck fasste zusammen, dass sich jeder „Gedanken machen sollte, um weniger Lebensmittel zu verschwenden“ und zugleich über die Herkunft von Lebensmitteln nachzudenken. Beispiele waren für Besucher ausgestellt: So werden für den Transport von einem Kilogramm Erdbeeren aus der Region 0,028 Liter Erdöl benötigt, kommen sie aus Italien sind 0,1 und bei der „Anreise“ aus Südafrika sogar 4,8 Liter.

Nicht gereicht hat es gestern für Bürgermeisterin Anke Cornelius-Heide: 2018 Kilogramm haltbare Lebensmittel sollten die Meldorfer für die Tafel

spenden. Am Ende reichte es nicht, den Kühlwagen auch nur annähernd komplett zu füllen. Aber einen Verlierer gab es auch nicht: die Tafel erhielt rund 800 Kilogramm Lebensmittel, und die Bürgermeisterin wird dort aushelfen. Abgerundet wurde der Vormittag

durch Musik auf der Bühne von Heiko Kroll, der Trommelgruppe der Lebenshilfe Pinneberg und vom integrativen Werkstatt-Café. Den Markt der Nachhaltigkeit bildeten 17 Institutionen, Vereine und Verbände, die sich an ihren Ständen präsentierten.



Unter der Regie von Koch und Küchenmeister Kay Märtin (Zweiter von rechts) zeigen Schüler, wie aus angeschlagenem Obst leckere Spieße zubereitet werden.



Zahlreiche Kinder und Erwachsene verfolgen das Programm beim Markt der Nachhaltigkeit.