

Transkript Julien Steinmetz und David Kamga

Also unsere erste Frage ist, ob ihr mir erstmal drei Hashtags bzw. Stichwörter nennen könnt, die für euch das Thema Nachhaltigkeit zusammenfassen.

Ressourcennutzung, Circular Economy, Vermeidung von Verschwendungen

Es geht ja um die Verschwendungen von Lebensmitteln. Was genau ist denn jetzt Zweck von Frugal in dieser Problematik, bzw. wenn ihr das Projekt in drei kurzen Sätzen beschreiben müssten, wie würdet ihr es erklären?

David: Das Problem der Lebensmittelverschwendungen ist ja in aller Munde und um diesem Problem entgegenzuwirken gibt es mehrere Ansätze. Wir experimentieren in unserem Projekt neuere Ansätze, um Lebensmittelüberschüsse direkt weiter zu verteilen oder zu verwerten zu längeren haltbaren Lebensmitteln, um sie weiter für den menschlichen Konsum genießbar zu halten.

Julien: Und es basiert auf eine Kreislaufwirtschaftsmodell, um die Lebensmittelverschwendungen dann zu reduzieren und da überlegen wir uns was dieses Modell ist.

Also das Projekt läuft seit September 2020. Welche Erfolge konntet ihr mit dem Projekt schon erzielen?

David: In der ersten Phase ging es erstmal darum zu gucken was sind die Gründe für diese Lebensmittelverschwendungen, wie viel Lebensmittelverschwendungen gibt es, wer sind schon Akteure, die aktiv im Kampf gegen Lebensmittelverschwendungen sind. Und dann haben wir angefangen Lösungen zu entwickeln von unserer Seite, der htw saar, eher im Bereich Logistik. Das heißt wir haben geguckt, ist es überhaupt sinnvoll diese Lebensmittelüberschüsse zu retten aus ökologischer Sicht, aber auch natürlich aus ökonomischer Sicht. Und in letzter Zeit sind wir vor allem damit beschäftigt, das Geschäftsmodell hinter diesen Verarbeitungseinheiten zu analysieren und zu überprüfen, ob es sich umsetzen lässt, dass es am Ende nachhaltig ist, also wirtschaftlich, sozial und auch ökologisch.

Gibt es Sachen, die ihr noch erreichen wollt bzw. jetzt bis zum Ende des Projekts noch vorhabt?

David: Ja, ein ganz großer Punkt ist ein Netzwerk zu schaffen, das alle Akteure in dem Bereich zusammenbringt und es erlaubt best practice austauschen zu lassen und das nicht nur hier in Deutschland, sondern über die Grenzen der Großregion.

Kennt man welche von den Akteuren?

David: Die bekanntesten Akteure in dem Bereich sind wahrscheinlich die Tafeln oder ihre Pendants in den anderen Ländern, die sich hauptsächlich um die Umverteilung kümmern. Die weniger bekannten sind die Transformateure, die Lebensmittelüberschüsse einsammeln und sie dann verarbeiten zum Beispiel aus überschüssigen Tomaten Tomatensoße machen und diese dann entweder für einen geringen Betrag weiterverkaufen oder spenden.

Julien: Und es gibt auch so kleine Märkte, wie in Saarbrücken der Rettermarkt Rettich. Die sammeln Produkte, die über oder nah an dem Mindesthaltbarkeitsdatum sind, und verkaufen die dann in ihren Geschäften.

Also das Projekt findet im Saarland, Rheinland-Pfalz, Luxemburg, Lothringen und Wallonien statt. Ist das ein Projekt, für das geplant ist, dass das Ganze vielleicht irgendwann deutschlandweit oder europaweite ausgeweitet wird oder denkt ihr, dass es weniger möglich ist?

Julien: Also das ist auch möglich, das länderübergreifend zu machen. Es gibt auch, also das ist jetzt ein internes Großregionprojekt, aber man könnte das erweitern zum Beispiel als Interreg Nord-West, was mehrere Länder in Europa involviert, da sind wir uns am überlegen, ob das noch erweiterbar ist. Und nächstes Jahr würden wir noch darauf hinarbeiten, damit wir das Interreg Nord-West vorstellen können und eventuell das Geld dafür bekommen.

David: Unser Ziel ist auf jeden Fall Konzepte zu entwickeln, die sich überall umsetzen lassen. Das heißt ein Geschäftsmodell das sowohl in Deutschland als auch in Frankreich, als auch irgendwo anders auf der Welt funktionieren kann. Das ist unsere Hauptaufgabe das zugucken und gleichzeitig bauen wir an einer Plattform, die diese ganzen Informationen sammelt, sodass jeder, wo auch immer er sich befindet und Interesse an diesem Geschäftsmodell hat, diese Informationen nutzen kann, um das bei sich umzusetzen.

Gibt es Möglichkeiten für einfache Studierende in diesem Projekt mitwirken zu können?

David: Das könnte eine Option sein, daraus Start-ups zu entwickeln, die sich im Bereich Lebensmittelüberschuss, Verwertung engagieren.

Julien: Wir haben auch mehrere Studenten im Projekt Frugal, die zum Beispiel ihre Bachelorarbeit oder Masterarbeit bei uns schreiben. Dadurch kann man sich auch mit dem Thema beschäftigen bzw. engagieren.

Denkt ihr es gibt noch andere Möglichkeiten im Bezug zum Thema nachhaltiger Konsum, wie sich Studierende, die vielleicht nicht viel Geld und weniger Möglichkeiten haben, sich nachhaltig engagieren können?

Julien: Also es gibt die Möglichkeit sich in Vereinen, die schon existieren zu engagieren. Zum Beispiel foodsharing kämpft gegen Lebensmittelverschwendungen. Allerdings verteilt foodsharing die Lebensmittel an diejenigen weiter, die möchten. Wir haben jedoch bemerkt, dass es uns im Bezug zur Lebensmittelverschwendungen lieber ist, diese an Bedürftige zu verteilen.

David: Im Bereich der Lebensmittelrettung gibt es für Studenten viele Möglichkeiten sich zu engagieren. Einmal die Tafeln, die immer nach Unterstützung auf freiwilliger Basis suchen, als Student vielleicht ganz praktisch, weil die hauptsächlich vormittags in die Supermärkte fahren, um dort Lebensmittelüberschüsse abzuholen, als Student hat man da vielleicht Zeit. Ansonsten gibt es auch noch Nachernteaktionen auf Feldern, wo Lebensmittel, die die Bauern nicht ernten, weil sie die einfach nicht verkaufen können, dort lassen und die ansonsten wieder runtergepflügt werden würden.

Gibt es für dieses Projekt irgendwelche Hintergrundgeschichten, beziehungsweise wie ist diese Idee überhaupt entstanden?

Julien: Ehrlich gesagt war das eher ein Zufall glaub ich, dass die htwa saar dabei ist. Also das Projekt wurde entwickelt von den Projektpartnern, die im Projekt involviert sind, also Luxemburg, Belgien. Und die haben dann eine Universität gesucht, eben auch in Deutschland, damit auch eine Universität das Projekt vertritt.

David: Das war ein Partner in Metz, der eine Zusammenarbeit mit der Tafel in der Umgebung gestartet hat, weil die zentral sehr viele Lebensmittel sammeln und dort dann Gemüse und

Obstüberschüsse entstehen, die die dann für die Tafel verarbeiten und dann zurück an die Tafel spenden.

Wird die Laufzeit des Projekts noch verlängert oder ist das Projekt jetzt zu Ende?

David: Das Projekt endet am 31 Dezember 2022 und ist dann erst mal abgeschlossen, aber wir sind schon am Plan von Folgeprojektanträgen, damit die Ergebnisse nicht verloren gehen und auch, damit man das Ganze noch weiterentwickeln kann.

Und wie vorhin schon gesagt, auch eventuell auf andere Regionen übertragen kann.

Unsere letzte Abschlussfrage ist, hätten ihr euch etwas gewünscht, dass wir fragen bzw. wollt ihr noch irgendwelche Informationen auf jeden Fall weitergehen?

Julien: Also eine andere Möglichkeit, die mir auch eingefallen ist an dem Projekt teilzunehmen sind die Hiwis. Jetzt ist das Projekt fast zu Ende, aber trotzdem, wenn da Leute interessiert sind an so einem Projekt teilzunehmen können sie sich gerne bei Professor Melo melden. Das ist auch eine Möglichkeit, mitzuwirken in den nachhaltigen Projekten an der htw saar.