

Nachhaltigkeit im Food-Management

Am 03.09.19 unternahm der Kurs Food-Management einen Exkursionstag in den Gemeinschaftsgarten "himmelbeet", in den Laden Original Unverpackt und in die Markthalle Neun.

03.09.2019

Die Erste Station des Exkursionstages am 03. September war der "himmelbeet" im Berliner Stadtteil Wedding. Zunächst wurde den Studierenden das Konzept, das gute Leben für alle, erläutert. "himmelbeet" ist ein Gemeinschaftsgarten, welcher Menschen zusammenbringen und Menschen mit begrenzten Möglichkeiten den Zugang zu Garten und Umwelt ermöglichen soll. Es ist ein perfektes Beispiel für einen geschlossenen Produktlebenszyklus, der zuvor in der Vorlesung behandelt wurde. Der Garten dient der Erzeugung. Es können Pachtgärten erworben werden und auch im Gemeinschaftsgarten können zum Beispiel Kindergärten kleine Beete bewirtschaften. In der nächsten Stufe, der Verarbeitung, kann in den Gärten selbst geerntet und gekauft werden. Es werden Kochkurse angeboten oder Events wie Backofentage, wo die Lebensmittel verarbeitet werden. In der Nutzungsphase kann bei verschiedenen Events gemeinsam gegessen werden. In der letzten Phase, der Entsorgung, geht es für die meisten Lebensmittel in die Beseitigung und es kommt kein Kreislauf zustande. himmelbeet gewährleistet die Verwertung der Abfälle und kompostiert diese, um den Zyklus zu schließen und sie wieder der Erzeugung zuzuführen. Der nachhaltige Umgang und die Erhaltung eines grünen Stadtbildes standen für die Studierenden im Vordergrund.

Die zweite Station der Exkursion war Original Unverpackt in der Wiener Straße. Grundgedanke dieses Einzelhandelsgeschäfts ist es, Lebensmittel und andere Produkte des täglichen Bedarfs, ohne bzw. mit nachhaltiger Umverpackung anzubieten. Die Idee stammt von der Geschäftsführerin Milena Glimbovski, die nachhaltigkeitsorientierten Konsumenten eine Alternative zu bspw. Discountern bieten möchte, um so aktiv gegen die Plastik- und Verpackungsflut vorzugehen. Im Rahmen der Vorlesung wurde vorher über die Wertschöpfungskette und somit über die Entsorgung gesprochen. Zunächst erhielten die Studierenden einen Überblick über Eckdaten, erhältliche Produkte und die Art und Weise des Einkaufs im Laden. Bestehende und aufkommende Fragen wurden beantwortet. Anschließend konnten sich die Studierenden selbst ein Bild vom Unverpackt-Konzept machen und gingen dafür in zwei Gruppen durch das Geschäft. Auch während der Besichtigung erfolgte ein angeregter Austausch von Erfahrungen und Interessen zu den Artikeln zwischen den Teilnehmenden. Einige Studierende brachten sich auf den Hinweis der Exkursionsleiter hin Gefäße mit und konnten somit die Vielfalt an unverpackten Produkten austesten.

Die letzte Station der Exkursion war die Markthalle Neun, welche das Konzept verfolgt den Berlinern zu zeigen wie „anders einkaufen“ und „anders essen“ funktionieren kann. In der Markthalle Neun werden hauptsächlich regionale und saisonale Lebensmittel von kleinen Händlern aus Berlin und Brandenburg angeboten. Auch viele kleine Restaurants befinden sich in der Markthalle, welche die regionalen Lebensmittel und Produkte aus eigener Herstellung verarbeiten. Bevor die Studierenden die Markthalle betraten, wurde ihnen die Geschichte und das Konzept der Markthalle Neun erläutert, um auch den Hintergrund

der Entstehung der Markthalle nachvollziehen zu können. Danach erfolgte ein gemeinsamer Rundgang, wo sich die Studierenden einen Überblick über die verschiedenen Stände verschafften, offene Fragen austauschen und klären konnten. Zudem wurden auch Händler, wie Aldi kritisch zum Konzept der Markthalle betrachtet. Zum Abschluss haben einige noch die Qualität und den Geschmack der angebotenen Lebensmittel getestet. Durch die Markthalle Neun konnten die Studierenden einen weiteren Einblick in die lokale Wertschöpfungskette gewinnen und damit eine gesellschaftlich respektvolle Vertriebsform kennenlernen.