

# Edition LOW

25

VOLLER IDEEN  
NACHMACHEN  
STUR-KÄRTCHEN  
BE-TATTOOS



NO MORE  
PLASTIC

**& Nachhaltigkeit** GRÜNER LEBEN  
WIE DIE NATUR UNS INSPIRIERT UND STÄRKT » KOCHEN  
» VOM GLÜCK DES GÄRTNERS » TOLLE PAPIER-I-



## Klimaschutz ist auch eine Frage der Ernährung

„ICH EMPFINDE EINE GROSSE WERTSCHÄTZUNG FÜR LEBENSMITTEL“

Hanna Legleitner engagiert sich mit dem Berliner Verein Restlos glücklich für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln.

### Welches Ziel verfolgt ihr?

In Deutschland landen jedes Jahr rund 18 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Unsere Vision ist, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 zu halbieren und viele Menschen für die Wertschätzung von Lebensmitteln zu begeistern. In unseren Workshops für Kinder und Erwachsene verwerten wir gerettete Nahrungsmittel und zeigen, wie viel Spaß eine klimaverträgliche Ernährung macht.

### Ihr rettet Lebensmittel?

Genau, wir kooperieren mit Supermärkten und holen Lebensmittel ab, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, die optisch nicht der Norm entsprechen, deren Etiketten schief gedruckt sind oder die als Aktionware nach Ostern oder Weihnachten aus

dem Sortiment gehen. Manchmal ernten wir auch auf Feldern nach, zum Beispiel zu kleine Kartoffeln, die der Handel nicht abnimmt. In unseren Kursen geben wir Tipps für die richtige Lagerung und zeigen kreative Rezepte zur Resteverwertung, zum Beispiel für Brotletzen aus altem Brot, Zwiebeln, Floter Bete und Kräutern – einfach und total lecker.

### Wie bist du selbst auf dieses Thema gestoßen?

Früher habe ich mir kaum Gedanken darüber gemacht. Dann sah ich eine Doku über Lebensmittelverschwendung und begann, mich bei Foodsharing zu engagieren. Mittlerweile empfinde ich eine große Wertschätzung für Lebensmittel – es tut mir richtig weh, wenn ich etwas wegwerfen muss oder sehe, wie viel andere wegwerfen. Ich kaufe regional und saisonal und verwerte so viel wie möglich, also auch Schalen, Strunk und Grün, zum Beispiel für Gemüsebrühe.  
restlos-gluecklich.berlin