

ALEXANDER KOSCHNY

„Wir müssen etwas ändern“

AULENDORF. Die Statistik besagt, dass jeder Verbraucher und jede Verbraucherin allein in der Region Bodensee-Oberschwaben etwa 75 Kilogramm an Lebensmitteln im Jahr wegwirft. Somit landen jährlich 46,5 Millionen Kilogramm an Lebensmitteln im Mülleimer. Der Aulendorfer Christian Falkenstein ist Initiator der Umsetzungsgemeinschaft und des Forschungsprojekts „2+12“. Ziel des Projekts ist es, den Hunger in der Welt zu bekämpfen. In der Musterregion Bodensee-Oberschwaben soll das Vorhaben nun seinen Anfang nehmen. BLIX hat mit Christian Falkenstein darüber gesprochen.

Herr Falkenstein, erklären Sie uns, wie Sie auf die Idee eines Kreislaufsystems zur Nachhaltigkeit von Lebensmitteln gekommen sind.

Da ich beruflich weltweit für die Lebensmittelindustrie tätig bin, kenne ich die Branche. Mir waren dabei immer schon hungernde Menschen auf der einen und dass Lebensmittel weggeschmissen werden auf der anderen Seite ein Dorn im Auge. Vor etwa zwei Jahren ist meine Firma Teil eines EU

Ernährung von zwei Milliarden Menschen ausreichen würden, jedes Jahr weg und haben auf der anderen Seite ca. 800 Millionen Hungernde. Da müssen wir doch etwas daran ändern, oder?

In der Region Bodensee-Oberschwaben werden ca. 46,5 Millionen Kilogramm an Lebensmitteln pro Jahr weggeworfen, was sind die Folgen?

Die Folge ist, dass wir für die Produktion ein-

und diese dann mit Hilfe einer digitalen Plattform innerhalb des Partnernetzwerkes zu verteilen.

Ziel dabei ist es, die Obst- und Gemüsereste entweder schnell frisch wieder in den Kreislauf zurückzubringen oder in Form von Saft, Trocknung, Konserven etc. durch Nutzung der regional produzierenden Infrastruktur haltbar zu machen und dann wieder zu verteilen.

Mit wem wollen Sie bei der Realisierung des Projekts zusammenarbeiten? Von wem erhoffen Sie sich Unterstützung?

Wir sehen vier große Partnergruppen:

1.) Wo fallen Obst- und Gemüsereste in der Musterregion an (Handel, Bauern, Großhandel, Lebensmittelhersteller..)?

2.) Wer könnte diese Obst- und Gemüsereste in seiner Produktion beimischen (Saftproduzenten, Trocknungsunternehmen, Konservenhersteller..)?

3.) Gibt es soziale Einrichtungen, welche die Obst- und Gemüsereste frisch oder haltbar gemacht benötigen (Tafeln, foodsharing, too good to go, World Food Programme)?

4.) Eigens hergestellte Produkte (Eigenmarke) unter Nutzung der bestehenden regionalen Infrastruktur (Lohnfertigung) und Nutzung des mobilen FOX Containers.

Erscheint Ihnen unsere Region für dieses Projekt als prädestiniert?

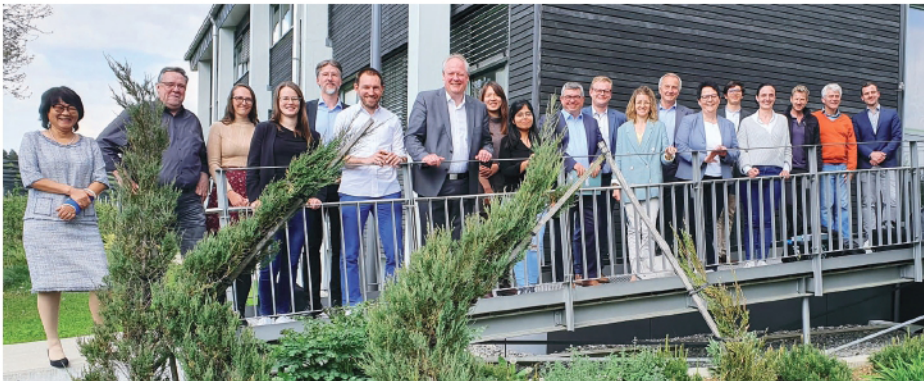
Unsere Region hat einige Vorteile. Wir haben eine gute Infrastruktur, was heißt, dass wir viele auch kleinere Produktionsbetriebe und Manufakturen haben, welche Lebensmittel in unterschiedlicher Form verarbeiten und haltbar machen können. Am Bodensee haben wir viel Obstbau. Auch gibt es bei uns einige Tafelläden, foodsharing Organisationen und kirchliche Suppenküchen. Desweiteren ist die öffentliche Hand gut organisiert. Entscheidend ist, dass möglichst viele bei dem Projekt mitmachen und wir über die Lebensmittelreste möglichst frühzeitig informiert werden.

Soll das Projekt bei Erfolg überregional ausgeweitet werden?

Ja, wir wollen die Erkenntnisse aus dem Neuen Kreislaufsystem 2+12 in der Musterregion Bodensee-Oberschwaben später skalieren und auf andere Regionen übertragen. Um wirklich einen Beitrag gegen den Welthunger leisten zu können, braucht es große Mengen an haltbar gemachten Lebensmitteln.

Wie können sich Privatpersonen beteiligen?

Wir haben ein Forschungsnetzwerk gegründet, unser nächstes Treffen ist für den 6. Oktober 2022 im InnoCamp in Sigmaringen geplant. Man kann auch gerne bei uns vorbeikommen oder uns info@2+12.org anschreiben. bzw. anrufen unter: 0171-5782670. Auch sind wir gerade dabei eine Homepage unter der Adresse www.2plus12.org zu erstellen.



*Christian Falkenstein (7. v.l.) beim ersten Forschungsnetzwerktreffen am 2. Mai. Teilgenommen haben Vertreter*innen von KOB, DLG, HTWG Konstanz, Zero Waste Factory, EDEKA, FH Joanneum Graz, Hochschule Sigmaringen, LARVEST, IWT Wirtschaft und Technik GmbH, BIOPRO Baden-Württemberg GmbH, Fraunhofer, PROWAY GmbH, RWU, DIL, Hochschule für Technik und Wirtschaft des Saarlandes, Chemie Cluster Bayern GmbH und der Zeppelin Universität.*

Projektes mit Namen FOX geworden. FOX bedeutet Food Processing in a Box. Hier wird eine kleine Produktionsstätte im Container geschaffen die mobil einsetzbar ist. Das Projekt sieht vor zwei Containersysteme zu bauen, einer zur Saftherstellung und einer zur Trocknung von Obst- und Gemüse. Der Saftcontainer steht seit Mitte Mai 2022 beim Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee (KOB) in Bavendorf bei Ravensburg. Dies hat uns auf die Idee gebracht den Container als Fixpunkt für das neue Kreislaufsystem 2+12 zu nutzen und in einem regionalen Radius hier Obst- und Gemüsereste zu verarbeiten.

Was ist Ihre persönliche Motivation, sich dieses Themas anzunehmen?

Wie gesagt ist es mir ein Anliegen einen Beitrag gegen den Hunger auf der Welt zu leisten. Wir schmeißen weltweit Lebensmittel, welche zur

gesetztes tierisches Leben und tierische Produkte, Rohstoffe wie Energie und Wasser sowie unsere investierte Arbeitskraft und Zeit einfach wegschmeißen und damit die Umwelt belasten. Hinzu kommt auch die hierfür unnötig verwandte Fläche, unter anderem auch die abgeholzte in Brasilien und der ganze Verpackungsmüll.

Was bedeutet die Bezeichnung „2+12“?

Der Name leitet sich aus den Nachhaltigkeitszielen (Agenda 2030) der UN ab: (2) Kein Hunger und (12) Nachhaltige(r) Konsum und Produktion.

Erklären Sie uns bitte das Prinzip Ihres Projekts? Wie soll es in der Praxis funktionieren und umgesetzt werden?

Der Grundgedanke des Forschungsprojektes ist es, zu Beginn Obst- und Gemüsereste später auch andere Lebensmittelreste ausfindig zu machen