

JO.

KREATIV IN REGIONALEN THEMEN

MENSCHEN. UNTERNEHMEN. KULTUR. IM NORDEN.

Seite 58 — **WEITBLICK**

RADELN FÜR BILDUNG

Seite 50 — **EINBLICK**

KINDER SUCHEN PFLEGEELTERN

Seite 06 — **KENNERBLICK**

HOHER REIFEGRAD





ResteRitter

Jedes Jahr werden in Deutschland mehr als 15 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen, wovon ein Großteil noch verwendbar wäre. Ob zu Hause, im Restaurant oder im Supermarkt, jeden Tag landen Unmengen unserer Lebensmittel im Müll. Die Kartoffel, die zu klein ist für die Ernte, der Apfel, der zu schrumpelig ist für den Laden oder die Pfirsiche, von denen wieder viel zu viele eingekauft wurden. Gleichzeitig

haben selbst in Deutschland tausende Kinder nicht genügend Geld für ein warmes Mittagessen. Das wollen die ResteRitter ändern, indem sie Lebensmittel vor der Mülltonne retten und aus ihnen leckere Fruchtaufstriche, Chutneys und Säfte herstellen. Mit dem Gewinn unterstützen sie die lokale Initiative MachMit-tag! (JO. berichtete) und verhelfen damit benachteiligten Kindern in Kiel zu einer warmen Mahlzeit.

Die ResteRitter, das sind Moritz Dietzsch, Nick Eßwein, Oke Hansen. Tatkräftig unterstützt werden sie durch einige ehrenamtliche Helfer. Die drei Geographiestudenten der CAU haben sich vor etwa zwei Jahren in einem Studienprojekt zusammengetan, um die theoretischen Inhalte ihres Studiums in die Praxis umzusetzen. Fokusthema ihrer Arbeit: eine nachhaltigere und gerechtere Welt. Mit ihrer originellen Idee haben die drei

Lebensmittelretter 2019 erneut den Nachhaltigkeitspreis der Stadt Kiel erhalten. Und das mit Marmelade!

Das Obst und Gemüse retten die Kieler Studenten vor der Tonne von Händlern, wie beispielsweise dem Obst- und Gemüsegroßhandel Brötzmann oder Plattformen wie Foodsharing e.V. und Privatgärten in Kiel. Hier ist alles dabei, was auf Grund kleiner optischer Mängel nicht mehr in den Handel gebracht werden kann oder im privaten Garten auf dem Kompost geendet wäre. Äpfel, Birnen, Trauben, Holunderbeeren, diverse Gemüsesorten, jede Lieferung ist unterschiedlich. Aus den geretteten Lebensmitteln werden dann leckere selbstgemachte Fruchtaufstriche, Säfte und Chutneys



Durch die ständig wechselnden Zutaten und die kreative Ader der ResteRitter entstehen immer neue Rezepturen in kleinen Chargen.



zubereitet. Durch die ständig wechselnden Zutaten und die kreative Ader der ResteRitter entstehen immer neue Rezepturen in kleinen Chargen. Dadurch wechselt das Sortiment saisonbedingt regelmäßig und es gibt laufend neue Kombinationen zu entdecken. Verpackt werden die fertigen Kreationen in nachhaltigen und wiederverfüllbaren Gläsern - 100 Prozent selbstgeköcht und plastikfrei.

Dabei geht es den ResteRittern nicht nur darum, Lebensmittel zu retten und nachhaltig zu verwerten, sondern auch darum, ihr Wissen über Nachhaltigkeit weiterzugeben. Hierfür sind sie im Rahmen eines Projektstages in Kieler Schulen unterwegs, den sie zusammen mit dem

Umweltbildungsverein Geo step by step e.V. entwickelt haben. Die Kinder sollen spielerisch an die Themen Nachhaltigkeit und Lebensmittel herangeführt werden. Es wird geschnippelt, gekocht, genascht. Und ganz nebenbei klären die ResteRitter über den bewussten Umgang mit Nahrungsmitteln, die richtige Lagerung dieser und das längst überholte Konzept des Mindesthaltbarkeitsdatums auf. Außerdem veranstalten die ResteRitter Schnippelparties, auf denen zur Musik nicht nur getanzt, sondern auch gemeinsam gekocht wird. Sie wollen zeigen, welche tollen Gerichte aus geretteten Lebensmitteln gekocht werden können und ein Bewusstsein für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln schaffen.



Foto: Johanna Misfeldt

Denkbar einfach, kann so jeder einen kleinen Schritt hin zu mehr Nachhaltigkeit gehen.

Die ResteRitter animieren mit ihrer Idee zum Nachmachen und Handeln - Klein ebenso wie Groß. Denkbar einfach, kann so jeder einen kleinen Schritt hin zu mehr Nachhaltigkeit gehen. Und dabei richtig leckere Produkte genießen.

Moritz Dietzsch ist der kreative Kopf im Trio. Er ist verantwortlich für das Entwickeln und Einkochen immer neuer Rezepte. Dabei ist die Lebensmittelverschwendung für ihn eine Herzensangelegenheit, was er freudig an andere weiter gibt. In seiner Freizeit sitzt er gerne mit den Pfadfindern am Lagerfeuer. Auf seinem Brot darf es dann auch mal feurig zugehen, zum Beispiel mit einem leckeren Birnen-Chutney mit Chili und Ingwer.

Nick Eßwein ist der ruhende Pol und hat einen realistischen Blick auf die Arbeit der ResteRitter. Für ihn ist das Thema Nachhaltigkeit kein Trend, sondern sein Lebens-Motto. Wenn er einmal nicht für die ResteRitter am Herd steht oder Äpfel sortiert ist er mit Hund und Fahrrad in ganz Europa unterwegs. Immer dabei: ein Glas Fruchtaufstrich mit Banane.

Oke Hansen ist der Idealist im Team und hinterfragt nicht nur gerne seine Arbeit sondern auch das Konzept von Nachhaltigkeit in unserer Gesellschaft. Ob beim Philosophieren, Marmelade-einkochen oder auf der Bühne mit seiner Metal-Band, Oke gibt immer Vollgas. Zur Stärkung isst er am liebsten ein leckeres Brot mit Pflirsich-Amarretto Fruchtaufstrich. «



Die Produkte der **ResteRitter** gibt es hier:

Bäckerei Lyck
Knooper Weg 132

Cafe Chili Vanilli | Pressezentrum
Holtener Straße 21

Familien(T)Räume
Hofholzallee 22

Galerie Seepferdchen - Der Laden an der Alten Mu
Lorentzendam 6-8

Geschäftsstelle der AWO Kiel
Preetzer Str. 35

Hofladen Hof Aderhold
Zum Schlüsbecker Moor 33

Hofladen Schönmoor
Hamburger Straße 20, Bad Segeberg

Marktschwärmer Kiel
www.marktschwaermer.de

Obst und Gemüsegroßhandel Brötzmann KG
Suchskrug 5-7

Raumzutat
Kleiner Kuhberg 36

ReiseShop Kiel
Walkerdamm 1

TragBar- Kaffeehaus & Design
Holtener Str. 174

unverpackt Kiel
Adelheidstraße 28

Auch einige Hotels vertreiben die Produkte der Geographiestudenten mittlerweile.

Wer Interesse an dem Schulprojekt hat oder einmal an einer Schnibbelparty teilnehmen möchte, darf sich jederzeit bei den ResteRittern melden. Auch überschüssiges Obst und Gemüse wird immer gerne angenommen.

ResteRitter • Chemnitzstraße 14 24114 Kiel • Tel. 0151-65135905
www.resteritter.de • Facebook: Resteritter • Instagram: @resteritter

Das Schaufenster zu maritimen Welten in Kiel

AQUARIUM

Aquarium GEOMAR
Düsternbrooker Weg 20
24105 Kiel

Offen:
ganzjährig 09:00 bis 18:00 Uhr
[Eingang an der Kiellinie]

Seehundefütterung:
10:00 und 14:30 Uhr
[außer Freitags]

Telefon: 0431 600-1637
kontakt@aquarium-geomar.de
www.aquarium-geomar.de

GEOMAR