Zu gut für die Tonne

Nicht immer kommt die Karotte perfekt aus der Erde. Nicht immer werden alle Brote verkauft. Nicht immer geht Kohlrabi mit braunen Stellen weg. Aber immer öfter gibt es tolle Ideen, wie man das Gemüse noch nutzen kann. Wie man die Brote weiterverarbeiten kann. Oder wer bei der Optik auch mal ein (Hasen-) Auge zudrückt.

Ab in den Schnabel

Beim Unser Johannshof im baden-württembergischen Bowiesen freuen sich die eigenen Hühner sowie Kolleg*innen mit Mobilställen über nicht (mehr) verkaufsfähige Karotten, rote Beten sowie deren Blätter. Gerade im Winter, wenn die Wiese nicht so viel hergibt, ist das eine willkommene Abwechslung. Im Sommer gibt es – so wie hier – dann auch mal eine Zucchini. Küchenabfälle sind aus Hygienegründen übrigens tabu. Eine weitere gute Idee: das Hasen-Gemüse für Kund*innen mit langohrigen Haustieren. Aber

was gilt eigentlich als nicht mehr verkaufsfähig. Die vielfältigen Gründe erklärt Betriebsleiterin Sibylle Stattelmann: "Dieses Jahr hatten wir ein großes Problem durch Mäusefraß. Zudem bleiben regelmäßig die besonders kleinen Karotten in unserem Selbstbedienungshäuschen liegen. Andersherum ist es bei der roten Beete: Wenn es zu viel regnet, kann sie schnell zu groß zu werden. Eine Knolle von 1,5 Kilogramm suchen nur die wenigsten. Und manchmal hat das Gemüse schwarze Flecken, die man eigentlich einfach wegschälen kann, aber in der Regel greift man ja doch eher zur optisch ansprechenderen Alternative daneben."

Ab ins Glas

Bevor eben jenes Gemüse bei den Hühnern oder auf dem Kompost landet, wird es bei Hildes Grünzeug aus Geilenkirchen in Nordrhein-Westfalen weiterverarbeitet. Das Team stellt saisonale Produkte her, um frische Produkte haltbar zu machen. So gibt es zum Beispiel Grünkohlpesto, Sauerkraut aus Spitzkohl und Kürbissuppe. Sogar ein eigenes Rezept für Gemüsebrühe hat das Team entwickelt. In den Gläsern landet dann Gemüse, dass zwar noch super schmeckt, aber optisch nicht mehr einwandfrei ist - beispielsweise Wurzelpetersilie, Möhren oder das Grün von Sellerie.

Ab in die (Retter-) Ecke

Gut 250 Kilometer weiter liegt in Detmold der Biohof Meiwes, der Gemüse auf vielfältige Weise vor der Tonne rettet. So gibt es im Hofladen eine Retter-Ecke mit nicht mehr ganz frischem oder krummen Gemüse. Auch für ihre Bio-Kisten können die Kund*innen gezielt Retter-Gemüse im Online-Shop auswählen und bestellen. Eine Extra-Aktion gab es einmal für Kohlrabi, der wegen unerwartet bevorstehendem Frost früher geerntet werden musste. Im Vorfeld kommuniziert, konnten so 1800 kleine Kohlrabi verkauft und somit vor dem Frost gerettet werden. Die Kundschaft schätzt die Aktionen aus unterschiedlichen Gründen. Viele freuen sich, etwas gegen die Lebensmittelverschwendung tun zu können. Dankbar sind aber zum Beispiel auch Studierende oder Alleinerziehende mit mehreren Kindern, die sich so mit einem eher kleineren Geldbeutel frisches Bio-Gemüse leisten können.

Ab in die Kiste

Bei Marion Winkler (siehe Titelbild) und ihren Eltern gibt es keinen Hofladen, sondern "nur" Bio-Kisten – und zwar 2000 Stück pro Woche. Damit bei dieser Menge möglichst wenig Müll entsteht, haben die Winklers von Wino Biolandbau in der "schwäbischen Toskana" sich verschiedene Schritte überlegt. Zum einen bestellen die Kund*innen ihre gewünschten Produkte vor. Beeren werden auf dem Obsthof dann beispielsweise nur so viele frisch geerntet, wie direkt in den Kisten landet. Zum anderen liefert das Team geeignetes Obst und Gemüse, wie Zwiebeln oder Kürbisse, komplett unverpackt aus. Salat oder kleine Tomaten kommen in Papiertüten. Zusätzlich kommen bei den Winklers nur Mehrweggläser in die Tüte, also in die Kiste. So zum Beispiel Joghurt, Milch und Linsen aus der Region. Sie werden in Papiersäcken à 25 kg geliefert und vor Ort in die Pfandgläser gefüllt.

Ab nach Hause

Drei Läden, eine kleine Gärtnerei und ein vegetarisches Restaurant: In Willich, Viersen und Kempen verwertet das Team von Harald Vienhues aussortiertes Gemüse in vielfältiger Weise. Die Reste aus den Läden werden samstags sortiert, bis montags gekühlt und zu Beginn der Woche zu Quiche für das Restaurant verarbeitet - manchmal landet das Gemüse auch im Strudel. Aus altem Brot entstehen Knödel. Durch Corona kam auch die Idee auf, Essen für daheim zu produzieren. Unter der Marke Vien for tu hues (plattdeutsch: Feines für Zuhause) gibt es seither u.a. Currys, Pestos und Suppen. Aktuell sind die gelagerten Äpfel dran und werden, wenn sie nicht mehr so schön sind, zu Apfelmus. Rund 100 Gläser mit verschiedenem Inhalt, die mittlerweile den halben Umsatz ausmachen, entstehen so pro Woche. Foto: Conny Türk

Ab ins nächste Leben

Auch wenn die Bäckerei Bio-Kaiser aus Hessen nach Bestellung backt, weiß man natürlich nie, wie viel in den Filialen letztendlich gekauft wird. Bleibt etwas übrig, hat die Bäckerei verschiedene Kooperationspartner: die Tafel, Too Good To Go, Foodsharing, eine Einrichtung für Obdachlose und ein Schäfer, der ältere Produkte an seine Tiere verfüttert. Sogar ein neues Produkt entsteht aus altem Brot – und zwar Bier. Das Team von Knärzje - im Dialekt: das Endstück vom Brot - ersetzt damit einen Teil des Malzes.

Bioland

Bei der Bio-Frischvermarktung Querbeet und dem Pappelhof in Hessen werden die Karotten nach der Ernte in drei Kategorien unterteilt: Möhren, Saft-Möhren und Solidarmöhren. Letztere hätten es unter normalen Umständen wohl eher nicht auf den Esstisch geschafft. Durch den Kauf der Solidarmöhren kann sich die Kundschaft solidarisch mit den Landwirt*innen zeigen. Denn natürlich kommen aus der Erde nicht nur perfekte Karotten – und natürlich stecken in den "krummen Dingern" dennoch der gleiche Geschmack, die gleichen Inhaltsstoffe und der gleiche Arbeitsaufwand. Doch die besonderen Möhren sind sogar noch in eine andere Richtung solidarisch. Wie das aussieht, siehst du im Video.

Solltest du das Video hier nicht angezeigt bekommen, akzeptiere alle Cookies oder schau es dir hier auf YouTube an.