



Projekt "Verwenden statt Verschwenden"

An der Landesberufsschule "Emma Hellenstainer" wird derzeit das Schüler*innen-Projekt "Verwenden statt Verschwenden" durchgeführt. Fachlehrer und Küchenmeister Tobias Zanotto hat das Projekt mit den Schüler*innen der 2. Kochlehrlinge initiiert und mit Biokistl Südtirol den idealen Projektpartner gefunden. Ziel ist die Verwertung von Produkten, die für den herkömmlichen Verkauf nicht (mehr) in Frage kommen.

"Biokistl Südtirol verkauft südtirolweit Obst und Gemüse", so Projektleiter Tobias Zanotto, der das Projekt im Rahmen seiner Lehrerausbildung durchführt und dokumentiert. "Nicht alle Produkte können verkauft werden, da sie nicht den Vorstellungen der Kund*innen entsprechen. Diese Lebensmittel werden teils verschenkt, an wohltätige Organisationen weitergegeben oder müssen entsorgt werden." Und hier kommen die Schüler*innen der 2. Kochlehrlingsklasse ins Spiel. Die Jugendlichen erhalten wöchentlich jeweils am Donnerstag Obst und Gemüse, das Biokistl Südtirol aus dem Verkauf nehmen musste. Sie haben es sich unter der Leitung ihres Fachlehrers zum Ziel gesetzt, die Lebensmittel durch verschiedene Weiterverarbeitungsprozesse und Konservierungsmethoden zu verwerten und haltbar zu machen.

Die Schüler*innen arbeiten motiviert mit und sind sich bewusst, dass sie einen wertvollen Beitrag leisten. Immerhin landen in Südtirol pro Kopf jährlich 27,5 kg Obst und Gemüse im Müll. "Wir wollen eine neue Ära einleiten", so die Jugendlichen, "das Ende der Verschwendung."

Am Donnerstag, 18. November 2021 haben die Schüler*innen gemeinsam mit ihren Fachlehrern die Ergebnisse und Produkte an der Hellenstainer präsentiert und geladene Gäste und Mitarbeiter*innen konnten diese gegen eine freiwillige Spende erwerben. Direktorin Brigitte Gasser Da Rui ist begeistert von dieser wegweisenden Initiative. "Das Projekt ist genau auf einer Linie mit den gelebten Werten der Hellenstainer und ganz einfach eine runde Geschichte. Neben dem pädagogischen Schwerpunkt liegt das Hauptaugenmerk auf Bio, Nachhaltigkeit und Müllvermeidung. Auf unspektakuläre Weise haben die Jugendlichen und ihr Fachlehrer Tobias Zanotto gezeigt, wie ihr liebevoller, wertschätzender Umgang mit nicht mehr verkäuflichen Lebensmitteln Kindern und Jugendlichen zugutekommt, die nicht auf der Sonnenseite des Lebens geboren wurden." Die Schüler*innen haben sich dafür entschieden, die gesammelte Geldsumme dem Südtiroler Kinderdorf Brixen zu spenden.

Armin Mairhofer, Kochfachlehrer an der Hellenstainer, zeigte sich begeistert und fand im Rahmen des offiziellen Teils der Projektvorstellung lobende Worte für seinen Kollegen Tobias Zanotto. "Diese Initiative ist ein gelungenes Beispiel für die wunderbare Ethik, die unseren schönen Kochberuf kennzeichnet. Die Wertschätzung von Lebensmitteln und die Achtsamkeit in der Verarbeitung sind Voraussetzungen, um ein guter Koch zu werden."

An der Projektpräsentation nahmen Margit Tauber (Südtiroler Kinderdorf), Reinhard Steger (Südtiroler Köcheverband), Christiane Aspmair (Biokistl Südtirol) sowie Schüler*innen, Eltern und Lehrpersonen teil.

