

## Projekt Podcast – Gemeinsam. Lebensmittel. Feiern

Laufzeit: 01.02.2024 – 01.04.2025

### AUTOREN/PROJEKTLITIGATION

Angela Dietz, Stefanie Rutz,  
Anika Dickel und Claudia Prem (v.r.n.l.)



Arbeitsgruppe Nachhaltiger Konsum  
Bereich Ernährungswissen & Innovation

©KErn

### KOOPERATION/FÖRDERUNG

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



### HINTERGRUND

Lebensmittelverschwendungen ist eine der größten Herausforderungen unserer Zeit – sowohl ökologisch, sozial als auch wirtschaftlich.

Der Fokus auf gute Beispiele ist entscheidend, weil sie zeigen, dass die Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen machbar ist – und sogar Vorteile bringt. Erfolgreiche Praxisbeispiele aus ganz Bayern motivieren andere, ähnliche Maßnahmen umzusetzen, und senken mögliche Hemmschwellen. Sie bieten konkrete Lösungsansätze, die bereits funktionieren, und helfen dabei, nachhaltige Veränderungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette voranzutreiben.

### ZIEL

Projektziel ist es, diese guten Beispiele zur Reduktion von Lebensmittelverschwendungen über alle Stufen der Wertschöpfungskette sichtbar zu machen, um Menschen und Verantwortungsträger zu motivieren, Handlungskompetenzen zu vermitteln und nachhaltige Lösungen in ihrem jeweiligen Wirkungsradius weiter voranzutreiben.

### METHODIK

Die Akquise der Pioniere erfolgte über eine Anfrage bei ausgewählten Einrichtungen, Initiativen und Verbänden.

Bei der Suche nach Praxisbeispielen geeigneter Einrichtungen unterstützten die Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung an den ÄELF. Nach Vorgesprächen mit den möglichen Pionieren erfolgte die finale Auswahl im KErn-Team.

Die Aufzeichnung der Interviews und die Produktion der fünf Podcastfolgen übernahm die Agentur Marktführer Kommunikation.

### ERGEBNISSE

#### Folge 1: Pioniere der Landwirtschaft

Wie aus Ernteresten wertvolle Produkte entstehen: Birgit Dinauer verarbeitet Öreste zu Mehl und Protein, während Christoph Wasinger Erdbeeren zu Snacks veredelt.

#### Folge 2: Pioniere der Verarbeitung

Kreative Lösungen aus der Backstube und Brauerei: Bäckermeister Stefan Geisenhofer verwandelt altes Brot in frische Leckereien und ein studentisches Start-up entwickelt eine Milchalternative aus Biertreber.

#### Folge 3: Pioniere des Handels

Neue Wege im Lebensmittelhandel: Robin Hertschek macht seinen Supermarkt zu einer Erlebniswelt für nachhaltigen Konsum und Johanna Wiglinghoff setzt mit der „Teilerei“ auf gerettete Lebensmittel und soziale Solidarität.

#### Folge 4: Pioniere in der Gemeinschaftsverpflegung

Effiziente Küchenprozesse für weniger Verschwendungen: Steffen Schelle reduziert Abfälle im Pflegeheim St. Martin, während die Foodgrube überschüssiges Gemüse an eine engagierte Münchener Kita liefert.

#### Folge 5: Pioniere im Privathaushalt

Engagement im Alltag: Daniela Schnagl-Vitak rettet mit ihrer ehrenamtlichen Organisation „Lebensmittelretter“ überschüssige Lebensmittel aus dem Handel und stellt sicher, dass sie sicher weitergegeben werden. Peter Kaiser von der „Rosenheimer Leibspeise“ arbeitet mit Handel und Produzenten zusammen, um Lebensmittel an Bedürftige zu verteilen und sie in Mehrgänge-Menüs zu verwerten.

### AUSBLICK

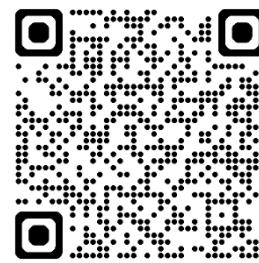
Eine Fortführung des Podcast-Formats wurde LfL übergeleitet angeregt.



**Good-Practice aus Bayern:** Lebensmittelrettung geht uns alle an: Allein in Bayern enden im Durchschnitt pro Person und Jahr 70 Kilogramm Lebensmittel im Abfall, wovon 31 kg noch verzehrfähig gewesen wären. Doch es geht auch anders! Überall in Bayern zeigen engagierte Menschen auf allen Stufen der Wertschöpfungskette, wie man mit innovativen Einfällen und Mut zum Handeln noch genießbaren Lebensmitteln ein zweites Leben schenken kann.

In der fünfteiligen Podcast-Reihe „Gemeinsam. Lebensmittel. Feiern – mit den Ernährungspionieren den Kreislauf schließen“ stellt das KErn diese Pioniere auf dem Gebiet der Lebensmittelrettung vor.

BR-Moderatorin Brigitte Theile führt in jeder Folge durch inspirierende Geschichten aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel oder Gemeinschaftsverpflegung und zeigt auf, wie Menschen selbst aktiv werden können.



<http://www.kern.bayern.de/podcast>



©KErn

