



ALLGEMEINE SCHLÜSSELQUALIFIKATION NACHHALTIGKEIT

Sustainable-Food-Circle-Projekt

Das Sustainable-Food-Circle-Projekt

Das Sustainable-Food-Circle-Projekt beschäftigt sich sowohl mit nachhaltigen Lebensmitteln als auch dem "Food-Waste-Problem". Konkret soll diesbezüglich mehr aufgeklärt werden, indem aufgezeigt wird, wo man in Halle nachhaltiger einkaufen kann und wie man beim Kochen Reste recycelt. Besonders im kleinen Rahmen scheint letzteres oft ein Hintergedanke zu sein, obwohl die meiste Müllproduktion von Lebensmitteln im privaten Bereich stattfindet. Weniger und fachgerecht entsorgter Müll entlastet die Stadtwerke und sorgt für höhere (CO₂-)Effizienz bei der Abfallverwertung. (Schanes et al., 2018) Lebensmittel selbst sind zwar biologisch abbaubar, ihre Plastikverpackung für etwa längere Haltbarkeit und den Transport jedoch nicht. Hilfreich in der Bekämpfung von Müll ist das Einkaufen von lokalen Lebensmitteln, Lebensmitteln ohne Verpackung oder das Einkaufen in sogenannten Unverpackt-Läden. Dabei wird nicht nur auf den Herkunftsort der Lebensmittel geachtet, sondern auch auf Saisonalität. Das fördert den regionalen Anbau und dessen Wettbewerbsfähigkeit und spart auch CO₂-Emissionen ein, die auf einem langen Transportweg aufgetreten wären. (Wakeland et al., 2012) Auf Regionalität ausgerichtete Lebensmittelmärkte würden auf globaler Ebene neben Einsparungen von CO₂ auch Abhängigkeiten von externen Belieferungen und damit Nahrungsengpässe potenziell vermindern. Außerdem sind die regionalen Lieferketten übersichtlicher und zumindest in Deutschland besser reguliert, sodass unethische Fleischproduktion, Bodenübernutzung und Umweltschäden durch übermäßigen Einsatz von Dünger und Pestiziden aus fernen Ländern mit geringerer Nachfrage konfrontiert werden. (Stagl, 2002) Neben den Appellen aus der Wissenschaft hat auch der Bund bereits Initiativen zu diesem Themenkomplex gestartet: Die jetzigen Lebensmittelabfälle in Deutschland sollen halbiert werden. Dafür sollen Lebensmittelspenden erleichtert werden. Der Gastronomie wird empfohlen, kleinere Portionen und effizientere Buffets anzubieten. Haushalte erhalten über Kampagnen Tipps zur Lagerung, Erhöhung der Haltbarkeit und Resteverwertung. Wohlgeachtet liegt die Verantwortung für die Hausabfälle bei den Verbrauchern. (Bundesregierung, 2022)

Projekt-Ziele und Impact

Der Instagram-Account und das Poster werden dem einen oder anderen eine neue Perspektive auf nachhaltige Ernährung gebieten, weshalb wir eine Follower-Anzahl von 100 angestrebt haben. Wenn sich immer mehr Einzelne bewusster ernähren, hat die positiven Auswirkungen auf verschiedene, nicht offensichtliche Bereiche. Je mehr Verbraucher ihre Gewohnheiten ändern, desto stärker sind diese Auswirkungen: Lokale Lebensmittelmärkte werden wettbewerbsfähiger, Umweltverschmutzung und Abfall werden vermindert und auf Lieferketten mit niedrigen Sozialstandards wird seltener zurückgegriffen.

Die Zielgruppe dieses Projekts besteht aus Verbrauchern in Halle, die im Dschungel der Informationen zu nachhaltiger Lebensmittelnutzung und Ernährung einen verständlich strukturierten und detaillierten Überblick suchen. Es soll ein Bewusstsein für die Möglichkeiten regional verfügbarer Lebensmittel entwickelt werden. Zumindest werden sie einige leckere und kreative Rezepte finden können.

Instagram und Blog

Um möglichst viele Personen mit unseren Projekthaltungen zu erreichen, haben wir uns entschieden, einen Blog und eine Instagram-Seite zu erstellen.

Letztere dient dabei vor allem, um Aufmerksamkeit bei den häufig jungen, an Nachhaltigkeit interessierten Nutzern zu erregen. Im Vergleich zu anderen sozialen Netzwerken benutzt diese Zielgruppe überwiegend Instagram. Neben unterhaltsamen und nützlichen Posts erhöhen wir unsere Reichweite durch Teilen, Liken und Kommentieren von Posts anderer Seiten mit Nachhaltigkeitsbezug. Als beispielsweise die Erdbeersaison begann, veröffentlichten wir eine Reihe von Inhalten u.a. zu regionalen Erdbeereckern, Zubereitungstipps und gesundheitlichen Fakten. Das Herzstück unserer Instagram-Seite bilden, die eigens konzipierten und gefilmten Kochvideos für nachhaltige Rezepte mit regionalen Zutaten.

Da Instagram eher für kürzere und visuellere Inhalte genutzt wird, dient unser Blog für tiefgreifendere Informationen in Textform mit höherem Anspruch an die Qualität. Für die Einträge über Themen wie Unverpacktläden, Kompostierung und Lagerung wurden aufwendige Recherchen angestellt. Über die Instagram-Seite wurde bei neuen Einträgen auf den Blog verwiesen.

Ende Juli konnten wir auf Instagram 61 Follower und durchschnittlich 14 Likes auf unsere Posts erreichen. Die Blogeinträge wurden insgesamt 45 mal besucht.

Besucht unser Instagram - @sustainablefoodcircle

Und unseren Blog: <https://sustainablefoodcir.wixsite.com/my-site>

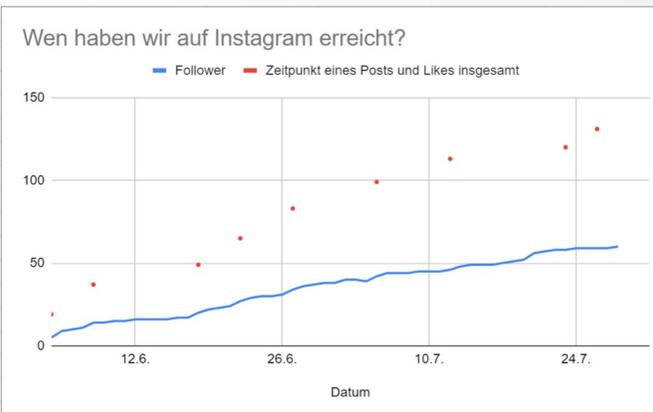
Rezepte

Nach kurzen Überlegungen haben wir uns für Rezepte entschieden, die vegan sind, um zu zeigen, dass man bekannte Rezepte auch sehr lecker veganisieren kann. Zusätzlich war es uns wichtig, dass die Zutaten sowohl regional als auch saisonal eingekauft wurden. So haben wir einige leckere Rezepte auf unserer Instagram-Seite vorgeschlagen, darunter ein leckerer frischer Grüner-Spargel-Erdbeer-Salat und ein Rote-Bete-Risotto. Die Rezepte sind schnell und leicht nachzumachen.



Linsenaufstrich; aus Resten einer Linsensuppe

Übersicht und Statistiken



Angefangen am vierten Juni stieg unsere Follower-Anzahl stetig und gleichmäßig mit jedem weiteren Post an. Gleichzeitig erhielten unsere Posts stetig mehr Likes. Durch regelmäßiges Posten, konnten wir schließlich über sechzig Personen erreichen.



Crummes Eck; ein Ort in Halle der Lebensmittel rettet



Fruchtiger Smoothie für heiße Sommertage; perfekt zum Aufbrauchen von Obst

Fazit

Während dieses Projektes luden wir fünf nachhaltige Kochvideos bei Instagram hoch. Zudem informierten wir die Follower über weitere nachhaltige Themen ausführlich auf unserem Blog und kurze Infos gab es auf dem Instagram-Kanal. Damit erreichten wir schlussendlich insgesamt 61 Follower bei Instagram und durchschnittlich 15 Personen über den Blog. Unser Follower-Ziel von 100 wurde damit nicht getroffen. Jedoch stieg die Follower-Zahl stetig an.

Quellen

Unsere Quellen befinden sich auf unserer Blog-Seite. Schaut doch mal vorbei!



Justus Fabian Wehnert
Clara Stöckel
Paula Lubenau
Joana Hofer Camara
Annika Seifert

nachhaltig
Team nachHALLtig
nachhaltig@sfi-halle.de
www.nachhaltig.de

SFI
Studentische Förderinitiative
der Naturwissenschaften e.V.
Am Kirchtor 1, 06108 Halle (Saale)
www.sfi-halle.de