

Essen vor der Tonne retten

Als frischgebackene Köchin plädiert Katrin Wohltmann für mehr Nachhaltigkeit in Cuxhaven

Von Jara Tiedemann

CUXHAVEN. Wenn die junge Frau einkaufen geht oder kocht, dann so, dass es reicht. Bleibt doch mal etwas übrig, zaubert sie am nächsten Tag eben etwas aus den Resten. Lebensmittel landen bei Katrin Wohltmann genau dort, wo sie hingehören: auf dem Teller. Auf vielfältige Weise setzt sie sich gegen Lebensmittelverschwendung und für mehr Nachhaltigkeit ein.

Auf den „Nachhaltigkeits-Trip“, wie die 22-Jährige es nennt, sei sie 2016 während eines Freiwilligen Sozialen Jahres in Ghana gekommen. Dort wurde ihr bewusst, wie gut wir Deutschen es Lebensmittel- und trinkwassertechnisch haben. Und: Wie sehr wir im unbewussten Überfluss leben.

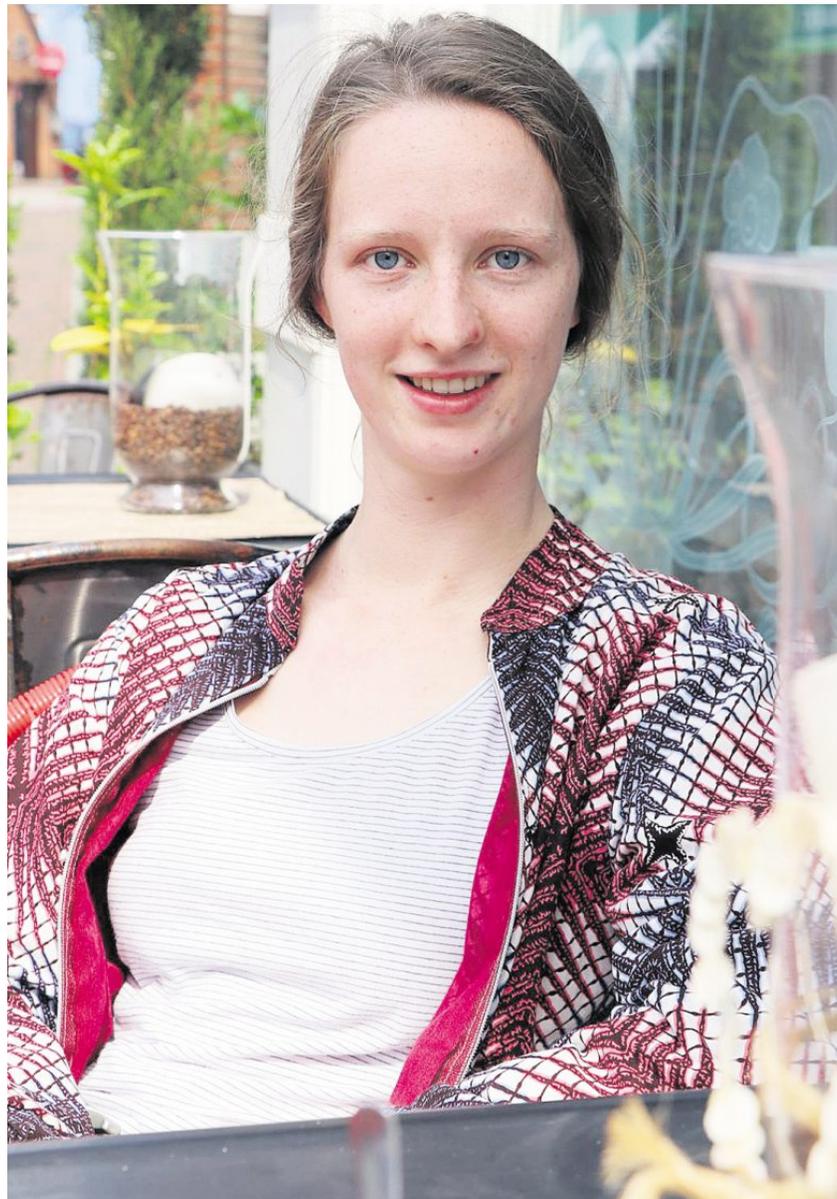
In dieser Woche hat Wohltmann erfolgreich ihre Ausbildung zur Köchin im Hotel „Seelust“ abgeschlossen. In den vergangenen Jahren hat sie dort nicht nur gelernt, wie man perfekte Menüs kreiert, sondern auch, wie man Lebensmittel restlos verwertet, damit am Ende nichts weggeworfen werden muss.

Saisonkalender für Obst

Doch auch im Privaten hat die 22-Jährige den Nachhaltigkeitsgedanken fest verinnerlicht. „Ich versuche, so zu kochen, dass nichts übrig bleibt.“ In ihrer Cuxhavener WG hängt außerdem ein Saisonkalender für Obst und Gemüse. Zum nachhaltigen Leben zähle für sie eben auch, auf regionale saisonale Bio-Produkte zu setzen. Ist die Milch alle, radelt sie – wenn möglich – mit ihrer Glasflasche nach Sahlenburg zur Milchtankstelle. Und auch auf dem heimischen Wochenmarkt kauft sie gern ein. „Wobei man da natürlich auch sehen muss, dass nicht alles aus der Region kommt, was dort verkauft wird.“

Hat Katrin Wohltmann Appetit auf ein Stück Fleisch, achtet sie darauf, wo es herkommt. Generell sei es ihr wichtig, dass die Lebensmittel, die sie täglich verzehrt, fair produziert wurden.

„Das immer zu 100 Prozent nachzuvollziehen ist aber gar nicht so leicht“, beschreibt sie den Zwiespalt, in dem sie sich gerade als Köchin oft befindet. Aufgewachsen ist sie in Bremen. Dort hat sie auch die App „Too good to go“ (zu gut zum Wegwerfen) kennengelernt. Gastronomische Betriebe, Bäcker und Supermärkte können sich hier registrieren und so genannte Wundertüten anbieten.



Bei der 22-jährigen Katrin Wohltmann wird Nachhaltigkeit groß geschrieben. Dieses Bewusstsein versucht sie, auch weiterzutragen. Foto: Tiedemann

ten. Mit Essen, das überproduziert wurde und Lebensmitteln, die am Folgetag nicht mehr verkauft werden können.

Essen vorm Wegwerfen retten

Das Essen wird in den Wundertüten zum reduzierten Preis für die Kunden angeboten, die sich Tüten zu bestimmten Zeiten abholen können. Das bedeutet: Weniger Verschwendung für die Betriebe und Ressourcenschonung für die Umwelt. „In Bremen nutze ich das häufig“, erzählt Wohltmann, die sich wünschen würde, dass sich auch mehr Cuxhavener Betriebe bei „Too good to go“ registrieren. Bislang zählt nur „Happy Cashew“ dazu. „Wenn gutes Essen weggeworfen wird, trauere ich“, erzählt die 22-Jährige. In der

Diskussion um das Wegwerfen von Lebensmitteln lösen dabei vor allem die Mindesthaltbarkeitsdaten Kopfschütteln bei der jungen Köchin aus. „Es kann doch nicht sein, dass man einen Joghurt nicht mehr isst, nur weil er heute abläuft. Wir sollten da mehr unseren Sinnen trauen. Die verraten uns schon sehr gut, wann wir etwas nicht mehr essen oder trinken sollten.“ Manche Leute in ihrem Umfeld seien manchmal schon ein bisschen genervt von ihrem „Nachhaltigkeits-Trip“. „Aber ich finde, es ist ganz wichtig, darüber zu reden, und auf

das Thema aufmerksam zu machen.“ Deswegen geht es für die 22-Jährige nun für ein Auslandspraktikum nach Belgien und dann zum Studieren in die Niederlande. „International Food- and Agribusiness“ wird sie dort studieren. Ein Schwerpunkt in dem Studiengang ist der Umgang mit knapper werdenden natürlichen Nahrungs- und Energiequellen sowie die nachhaltige Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Wirtschaft. „Das Kochen macht Spaß, aber ich möchte noch viel mehr in das Thema Nachhaltigkeit einsteigen.“

