

Wir im Wandel. Staffel 2 – Folge #5: Retten und Teilen – Nicole und Najine engagieren sich für suffizienten Konsum

Transkript

Sonja: Monika, versuchst Du im Alltag Energie zu sparen?

Monika: Ja, das ist mir echt wichtiger als früher. Ich zieh öfters mal den Stecker von Geräten, wenn ich sie nicht mehr brauche. Und ich kriege auch immer schön Post von meinem Öko-Stromanbieter, dass ich das wirklich sehr gut mache mit dem Stromsparen. Und das beflügelt mich natürlich auch.

Sonja: So ein Ansporn ist natürlich super gut. Ich versuche zum Beispiel, keine Lebensmittel wegzuerwerfen. In Lebensmitteln steckt ja auch viel Energie drin. Aber wenn ich dann vorm Kühlschrank stehe und überlege, was ich mit diesem ollen Gemüse kochen könnte, frage ich mich schon auch: Was hilft das? Ich allein kann kaum das Klimaproblem lösen. Es gibt da aber zwei Frauen, die haben diese Frage längst für sich beantwortet und denken viel größer.

01 Nicole Klaski: Die Menschen wollen Lebensmittel retten. Und da bin ich auch sehr stolz drauf, dass wir da auch Pionierinnen sind. Und dass wir da sehr, sehr viele Menschen halt mit erreichen können.

02 Najine Ameli: Wir haben große, große Schraubzwingen. Wenn ich mal zu Hause ein Paletten-Möbel bauen will, dann brauche ich die. Aber die brauche ich gefühlt 30 Sekunden bis der Leim angezogen ist. Und dann kann ich das wieder weggeben. Und diese Vermeidung der Neuanschaffung. Das ist unser Ziel.

Sonja: Najine Ameli und Nicole Klaski sind zwei Macherinnen; die wollen nicht alleine die Welt retten, aber dabei helfen. Wie ihnen das gelingt; wie viel wir Verbraucher für den Klimaschutz machen können – aber auch welche Rolle die Politik hat, darum geht es in dieser Folge.

Intro mit Ansage

Wir im Wandel. Geschichten vom Umbruch

Intro zu Ende

Intro-Musikbett endet

Sonja: Hallo. Ich bin Sonja Ernst.

Monika: Und ich bin Monika Ahrens. Hallo!

Sonja: Wir sind beide Journalistinnen. Den Podcast „Wir im Wandel“ produzieren wir für die Bundeszentrale für politische Bildung. Ihr hört heute die vorletzte Folge von Staffel zwei.

Wir im Wandel. Staffel 2 – Folge #5: Retten und Teilen – Nicole und Najine engagieren sich für suffizienten Konsum

Monika: Wir erzählen von Menschen, die den Wandel mitgestalten wollen – im Alltag, auf der Arbeit oder in der Gesellschaft.

Sonja: Und in der zweiten Staffel drehen sich all diese persönlichen Geschichten um die Energiewende. Also, darum wie wir die Energieversorgung umstellen können, damit sie nachhaltiger und auch klimafreundlicher wird. In der Politik geht es bei der Energiewende vor allem um die Frage, wie sich die Wirtschaft quasi umbauen lässt, also hin zu erneuerbaren Energien. Zur Energiewende gehört aber auch das Einsparen von Energie. Denn damit das alles klappt, dieser „Umbau“, dafür ist es wichtig, weniger Energie zu verbrauchen. Denn so viele Windkraftträder und Solarfelder können wir gar nicht bauen.

Monika: Und dazu gehört eben auch, dass wir als Privatpersonen was tun. Dass wir sparen, dass wir weniger einkaufen, weniger Strom verbrauchen, weniger heizen.

Sonja: Ja, und das können wir natürlich auch direkt tun. Im letzten Winter haben wir ja ordentlich Heizenergie gespart, weil es so teuer war. Aber sonst ist das Energiesparen schon eher so eine Sache der Eigenverantwortung: Ich bin sparsamer, weil ich mir die steigenden Kosten gar nicht leisten kann; und/oder, ich spare ganz bewusst, eben wegen der Klimakrise. Oder ist es mir einfach egal ...

Monika: Na ja, gut, also, mir ist das nicht egal. Ich finde das schon gut, wenn man nicht einfach Ressourcen zu verschwendet. Aber ich frag mich, braucht es da nicht Gesetze und Vorgaben; wieviel Energie darf die Bevölkerung und die Wirtschaft verbrauchen überhaupt – und wie soll die produziert werden.

Sonja: Vermutlich braucht es beides: also, die Privatperson und ganz sicher auch die Politik. Nicole Klaski und Najine Ameli auf jeden Fall, die warten nicht, bis die Politik um die Ecke kommt. Die fragen sich auch nicht die ganze Zeit, ob ihr individuelles Verhalten den Planeten schützt. Die machen einfach.

ATMO *Halle, Leute reden, oben schon drunterziehen*

03 Najine Ameli: Ja, willkommen in der Bibliothek der Dinge. Ich bin Najine Amelie. Ich bin eine der MitgründerInnen hier von dieser Räumlichkeit.

Sonja: Ich war im Nordosten von Bochum – in einer sehr, sehr großen Halle.

03 Najine Ameli: Und ja, was ist die Bibliothek der Dinge? Die funktioniert wie eine Bücherei. Nur, dass man sich bei uns alles ausleihen kann, außer Bücher.

Sonja: Und das stimmt! Es gibt wirklich alles, nur eben keine Bücher.

Wir im Wandel. Staffel 2 – Folge #5: Retten und Teilen – Nicole und Najine engagieren sich für suffizienten Konsum

04 Najine Ameli: Also, in unseren Regalen findet man von Werkzeugen über Spielzeuge, über Reise-Equipment, über Fahrzeuge, über Hobby-, Sport-, Freizeit-Geräte, DIY-Zubehör oder eben auch Küchengeräte. Alle möglichen Utensilien...

Sonja: Die Halle, in der wir stehen, die hat über 500 Quadratmeter. Wenn man reinkommt, ist links die Ausleihe. Im Raum stehen viele volle Regale. Und von der Decke hängen hier und da Plakate mit Icons darauf, um Bereiche zu markieren. Vorne links zum Beispiel prangt eine Spielekonsole.

05 Najine Ameli: Hier haben wir alles von Spielzeugen über Holz-Eisenbahn, Plastik-Bauklötze – ohne Markennamen nennen zu wollen – Puppenhäuser, Verkleidungsutensilien, Geduldsspiele, Reisespiele, alles Mögliche steht hier. Ist aber auch einiges ausgeliehen.

Sonja: Najine Ameli ist Anfang 40; sie hat dunkle, halblange Haare; trägt Turnschuhe und Kleid; und sie strahlt, als sie mich herumführt.

06 Najine Ameli: Genau, also das ist der Werkzeugbereich. Ich will ein Bild aufhängen, ich muss meine Fassade reparieren. Ich habe ein undichtes Fenster oder meine Waschmaschine oder mein Fahrrad ist kaputt...

Sonja: Ja, und dann braucht man Werkzeug. In dieser Bibliothek gibt es aber nicht nur Hammer, Säge, Schraubenschlüssel. Sondern auch spezielles und auch teures Werkzeug.

07 Najine Ameli: Wir haben vom Elektro-Tacker über eine Handkreissäge mit Schiene über eine Fräse. Aber auch Flex in verschiedenen Größen. Ständerbohrmaschine. Das sind so Dinge. Einmal in meinem Leben mache ich das Bad neu, da brauche ich einen Fliesenschneider, den brauche ich nie wieder. Wer schneidet schon Fliesen im Alltag, außer ich mache das beruflich. Und das sind aber so Dinge: Wenn ich sie brauche, dann brauche ich sie. Und aus dieser Ecke kommt auch dieser ganz starke Drang oder Hang, Dinge gemeinschaftlich zu nutzen, weil hier wirklich auch Waren im Wert von vielen hundert Euro liegen.

Monika: Okay, das heißt: Ich kann mir da wirklich alles ausleihen. Handkreissäge und Fräse brauche ich gerade nicht, aber Fliesenschneider finde ich wirklich sehr verführerisch. Mein Bad ist super oll.

Sonja: Also, ich sag mal: viel Erfolg damit ...das Werkzeug liegt jedenfalls bereit für dich. Alles, was Du brauchst, ist ein Ausweis – wie bei anderen Bibliotheken auch. Dafür wirst du Mitglied bei der bib der Dinge. Jahres-Abo kostet 100 Euro, es gibt Ermäßigungen. Und dann kannst du dir ausleihen, was du brauchst, wenn es nicht gerade ausgeliehen ist.

Wir im Wandel. Staffel 2 – Folge #5: Retten und Teilen – Nicole und Najine engagieren sich für suffizienten Konsum

08 Najine Ameli: Also, Akkuschrauber natürlich. Schleifmaschinen. Die ganzen Laufräder sind ständig unterwegs. Diverse Schnellkochtöpfe beziehungsweise so riesige...Wir haben so mit integriertem Strom, so große Bräter, die sind auch viel unterwegs. Schokobrunnen, ist auch immer gerne weg, haben wir ja mittlerweile 4. Und erstaunlicherweise diese sperrigen Teile wie dieser Kicker. Ich habe den hier schon vom Hof tragen sehen. Vier Männer hoch. Sehr lustig.

Monika: Also, es gibt da wirklich Sachen, die man nur in Mannschaftsstärke abtransportiert kriegt...

Sonja: Ja. Es gibt auch Camping-Zelte, Stand-up-Paddles, Schutzkragen für Hunde und und und. Mittlerweile haben die da 2.300 Gegenstände. Alle haben eine Nummer und sind katalogisiert. Online kannst du schauen, was es so gibt; was ausgeliehen ist; du kannst auch reservieren. Und du kannst dir Gegenstände, die du ausleihen willst, zum Beispiel in die Zentralbücherei in Bochum liefern lassen.

Monika: Woher haben die diese ganzen Sachen?

Sonja: Über 90 Prozent sind Spenden. Der Rest sind Anschaffungen. Bochum Marketing zum Beispiel fördert die bib, hinzu kommen die Beiträge der Mitglieder. Die vielen Spenden kommen teils von Privatleuten, die mal den Keller, die Wohnung aufräumen und sich denken: Oh, das brauche ich einfach nicht mehr. Viele Gegenstände stammen auch aus Haushaltsauflösungen.

09 Najine Ameli: Von der Idee her wird man dem Menschen ja auch wieder ein Stück weit gerecht, dem das gehört hat. Also mein Vater ist vor zehn Jahren verstorben, von dem sind auch einige Sachen hier im Inventar und ich weiß, dass er sich einen Keks freuen würde, wenn er wüsste „Juhu, das liegt nicht irgendwo rum, sondern es wird genutzt.“ Und genau darum geht es ja. Die Dinge wieder in den Kreislauf zu kriegen.

Monika: Ok, und damit wir das nochmal klarkriegen: Durch dieses gemeinschaftliche Nutzen und eben nicht alles neu, selbst kaufen, werden Ressourcen und Energie eingespart.

Sonja: Ganz genau.

Monika: Ist das das Hauptziel der bib?

Sonja: Ich würde sagen, es ist eins der Ziele. Es geht hier um das Modell einer „sharing economy“, also einer „Wirtschaft des Teilens“. Und indem man Dinge teilt, leiht, schenkt, mietet und so weiter – eben nicht neu kauft – lässt sich Energie sparen. In Bochum geht es aber um noch mehr.

Wir im Wandel. Staffel 2 – Folge #5: Retten und Teilen – Nicole und Najine engagieren sich für suffizienten Konsum

ATMO Halle, Gespräche, oben schon drunter ziehen

Sonja: Najine Ameli hat die bib der Dinge mitgegründet. Hinter ihrer Motivation steckte auch ein beruflicher Neustart. Vorher hat sie im Bereich Industriedesign gearbeitet. Sie hat Produkte entworfen.

10 Najine Ameli: Ich habe das schon immer so in Frage gestellt. Bow, was mache ich eigentlich, wenn mir jemand sagt "wir brauchen Wegwerf-Einmal-Kugelschreiber oder so was?". Ich hätte das nicht machen können.

Sonja: Deshalb geht sie zurück an die Uni, macht ihren Master und promoviert im Bereich Nachhaltige Entwicklung. Dafür besucht sie verschiedene Bibliotheken der Dinge. Und sie sammelt Daten von 40 solcher bibs weltweit und von rund einer Million Verleihvorgängen.

11 Najine Ameli: Das war dann so... Ich war damit fertig und dachte mir okay, die einzig logische Schlussfolgerung ist jetzt, das zu tun, worüber ich geschrieben habe.

Sonja: Ja, und das hat sie dann gemacht – mit anderen gemeinsam. Es gibt ein großes Team von Ehrenamtlichen. Los ging es 2021. Und in die bib flossen viele Erkenntnisse aus der Forschung von Najine Ameli: Die Bibliothek wurde mehr als eine Ausleihe. Es gibt einen offenen Werkstattbereich mit 3 Werkbänken; voll ausgestattet. Es gibt eine Fahrradwerkstatt, Nähmaschinen. Und Mitglieder können das alles nutzen, sie können in der Halle basteln, reparieren, bauen. Das passiert oft gemeinsam und dabei wird auch Wissen geteilt.

ATMO zwei Männer sprechen miteinander; reparieren was

Sonja: Hier wird gerade ein Rasentrimmer repariert. Denn die elektrischen Gegenstände werden geprüft, gewartet und falls nötig eben auch repariert.

ATMO nochmal hochziehen

Sonja: Und auch das erledigen alles Ehrenamtliche – eben auch gemeinsam. Generationenübergreifend. Das alles macht diese Halle zu einem sozialen Ort, der allen offen steht. Der lebendig und vielfältig ist.

12 Najine Ameli: Also, ist es tatsächlich so: Es gibt Leute, die kommen hierher, weil sie sich sonst anders nicht leisten können. Es gibt Menschen, die kommen hierher, weil sie es sich nicht anders leisten wollen. Und es gibt aber auch Menschen, die einfach sagen: Ich brauche gar nichts, ich mach trotzdem mit. Einfach, weil ich die Idee gut finde. Also, wir haben alles. Auch alterstechnisch, Bildungshintergrund. Ganz, ganz unterschiedlich. Die Motivationen... manche haben mit Öko-Gedanken

Wir im Wandel. Staffel 2 – Folge #5: Retten und Teilen – Nicole und Najine engagieren sich für suffizienten Konsum

überhaupt gar nichts am Hut und andere sind nur deswegen hier. Also, das ist wirklich ganz, ganz gemischt und die lassen sich alle nicht in irgendwelche...also in tausende Schubladen stecken. Aber nicht in eine. Aber das bereichert das Projekt ja tatsächlich auch sehr. Das ist das, was es so schön warm und kuschelig macht.

Monika: Schön warm und kuschelig, das mag ich auch gerne. Und ich mag auch gerne sozialen Austausch und nicht einfach so ein einsames Youtube-Tutorial.

Sonja: Ja. Und: Durch die bib der Dinge werden ja auch Ressourcen und Energie gespart. Eben, weil Menschen ihr Verhalten ändern. Denn du musst längerfristig planen, wenn man nicht alles zu Hause rumliegen hat; man muss es ausleihen, du musst es zurückbringen. Manchmal ist vielleicht was ausgeliehen, was du gerne hättest in dem Moment. Und so ein energiesparendes Konsumieren fällt unter den Begriff Energiesuffizienz.

13 Johannes Thema: Energiesuffizienz bezeichnen wir im Prinzip als die Strategie, Energie einzusparen. Und zwar eben nicht durch technologische Maßnahmen wie Energieeffizienz, sondern durch ein anderes Verhalten, ein anderes Konsumieren, indem eben entweder weniger energieintensive Dinge, Produkte, Dienstleistungen konsumiert werden – also weniger – oder kleinere.

Sonja: Das erklärt uns Johannes Thema.

14 Johannes Thema: Ich arbeite am Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie in der Abteilung Energiepolitik.

Sonja: Das Institut versteht sich als internationaler Think Tank mit Schwerpunkt Nachhaltigkeitsforschung. Johannes Thema beschäftigt sich mit der Energiepolitik – unter anderem mit Energiesuffizienz.

Monika: Als, dass ich mein Verhalten ändere, um Energie zu sparen. Und das wäre dann so etwas wie Bus und Bahn nutzen statt Auto.

Sonja: Ja. Das ist so ein klassisches Beispiel. Und wenn wir beim Verkehr bleiben: kleinere statt große Elektroautos, das spart natürlich auch Energie. Im Haushalt lässt sich auch viel einsparen: also, weniger Vollbäder nehmen; Restwärme beim Backen nutzen; und Licht aus, wenn du aus dem Zimmer gehst.

Monika: Ok, das sind diese Uralt-Haushaltstipps, die aber ja auch tatsächlich was bringen

Sonja: Ja, und vor allem, wenn es viele Menschen tun. Es gibt eben auch kreativere Ansätze, um Energie zu sparen: In Frankreich zum Beispiel werden

Wir im Wandel. Staffel 2 – Folge #5: Retten und Teilen – Nicole und Najine engagieren sich für suffizienten Konsum

Mitfahrgelegenheiten finanziell gefördert. Wenn du jemanden in deinem Auto mitnimmst, bekommst du Geld dafür.

Monika: Ja, und wir haben ja auch jetzt schon über den letzten Winter gesprochen, dass uns da die steigenden Energiepreise dazu gebracht haben, auch zu sparen. Sind hohe Energiepreise generell ein effektiver Hebel, um das Verhalten zu ändern?

Sonja: Also, was uns im letzten Winter sparsamer gemacht hat, ist noch nicht ganz klar, sagt Johannes Thema. Sicherlich die hohen Kosten, aber vermutlich auch moralische Argumente – „Frieren für den Frieden“ oder „Kalt duschen statt Gas von Putin“ – das waren ja so Slogans. Und er findet generell: Den Verbrauch allein über höhere Preise zu regeln, das sei keine gute Idee.

15 Johannes Thema: Wenn man sagen würde, wir gehen hauptsächlich über Preise oder nur über Preise, bei dem Ziel dieser Energieeinsparung, dann hat das natürlich ganz zentrale Effekte, weil sich bestimmte Menschen höhere Preise halt leisten können oder auch nicht. Also, das ist ein Problem. Nur über Preise kann man das mit Sicherheit nicht lösen.

Sonja: Und es ist jetzt schon so, dass Haushalte mit höherem Einkommen mehr Konsumausgaben haben und damit verbunden mehr Energie verbrauchen. Steigende Preise allein sind also keine Lösung, wenn die Energiewende sozial gerecht sein soll. Und darum geht es ja auch in der bib der Dinge in Bochum.

Monika: Aber, wie gelingt es denn dann, dass deutlich mehr Menschen ihr Verhalten ändern?

Sonja: Bei der Energiesuffizienz geht es am Ende einfach um individuelle Entscheidungen, sagt Johannes Thema.

16 Johannes Thema: Aber all das passiert eben nicht einfach, weil diese Menschen sich jetzt anders entscheiden, weil wir plötzlich eine andere Kultur haben oder das vom Himmel fällt oder so, sondern es ist eben Konsequenz der Rahmenbedingungen, in denen wir leben.

Monika: Also, mit anderen Worten, er sagt: Damit eine Mehrheit von uns ihr individuelles Verhalten ändert, muss die Politik erstmal die Rahmenbedingungen schaffen.

Sonja: Genau das. Und dafür gibt es so Push-Maßnahmen, das sind Verbote und Gebote, sowie Pull-Maßnahmen, das wären freiwillige Angebote. In der bib der Dinge werden Gegenstände ja auch repariert. Eben damit sie möglichst lange genutzt werden. Die Politik könnte zum Beispiel Herstellern verbieten, dass Ersatzteile teils so absurd teuer sind, dass sich so eine Reparatur gar nicht lohnt. Ein Pull wäre, ein

Wir im Wandel. Staffel 2 – Folge #5: Retten und Teilen – Nicole und Najine engagieren sich für suffizienten Konsum

Angebot zu machen: In Österreich gibt es den sogenannten Reparatur-Bonus. Das heißt, du gehst mit deinem kaputten Staubsauger oder so zu einem Handwerksbetrieb und die reparieren das Ding. Du zahlst dann 50 Prozent der Rechnung; der Rest wird übernommen und zwar bis zu 200 Euro. In Thüringen gibt es auch so ein Programm. Aber: Insgesamt in Deutschland tut sich die Politik einfach wirklich schwer mit solchen Suffizienz-Maßnahmen.

17 Johannes Thema: Ja, es wird tatsächlich häufig stiefmütterlich behandelt, weil viele Menschen unter Energiesuffizienz eben verstehen so ein Hineinregieren in das individuelle Leben. Das ist es aber eigentlich nicht. Sondern, es geht auch nicht einfach nur um Verbote oder Anordnungen, sondern es geht eben um die Strukturen, warum Menschen bestimmte Dinge tun. Und die müssen eben so gestaltet sein, dass sie die richtigen Anreize auch setzen. Oder auch ermöglichen, bestimmte Dinge zu tun oder auf bestimmte Art und Weise zu leben.

Monika: Ja, damit es für die Verbraucher auch einfacher ist, Energie zu sparen.

Sonja: Ganz genau. Und es gibt einen Bereich, da wäre das auch gut möglich, nämlich im Bereich Lebensmittel.

ATMO *Geräusche vom Hubstapler, Begrüßung, schon oben drunterziehen*

Sonja: Ich habe im Norden von Köln Nicole Klaski getroffen. Wir sind da auf einem großen Gelände – drumherum niedrige Gebäude. Und Nicole fährt mit einem Hubstapler herum.

ATMO *nochmal hochziehen*

Sonja: Nicole Klaski ist Anfang 40; hat die Haare hochgesteckt, trägt einen grünen Overall, Bauchtasche, geschlossene feste Schuhe. Und ich hab mich während ihrer Arbeit an sie drangehängt. An dem Tag ist morgens eine große Lieferung mit dem Lkw gekommen: 30 volle Paletten. Und die bringt Nicole Klaski nach und nach mit dem Hubstapler in eine Lagerhalle, um sie dort zu verteilen und zu stapeln.

ATMO *Geräusche vom Hubstapler*

18 Nicole Klaski: Und das ist jetzt Chocolate Chips und die staple ich auf die anderen Chocolate Chip. Und das passt. Und dann stelle ich die Weihnachtsmänner oben drauf und dann können wir gucken, was die nächsten Sorten sind.

Monika: Sie stapelt Weihnachtsmänner? Jetzt im Sommer?

19 Nicole Klaski: Ja, also, das ist dann Saisonware. Ist auch eines der Kriterien, warum Lebensmittel aussortiert werden, weil sie einfach halt nicht mehr passend

Wir im Wandel. Staffel 2 – Folge #5: Retten und Teilen – Nicole und Najine engagieren sich für suffizienten Konsum

sind. Das gleiche gilt für Osterhasen oder manchmal im Fußball, wenn die WM vorbei ist, wird auch viel aussortiert, obwohl sie noch im Mindesthaltbarkeitsdatum sind.

Sonja: Also, Du hörst es schon: Das ist kein normales Lebensmittel-Lager. Es gehört zu The Good Food, das ist ein gemeinnütziges Unternehmen in Köln. Nicole hat es gegründet und ist Geschäftsführerin. Das Ziel ist es, Lebensmittel zu retten. Im großen Stil – und auf verschiedenen Wegen. Einer ist das Lager; das hat so 300 Quadratmeter und ist voll mit Paletten mit Kartons drauf.

20 Nicole Klaski: Zum Beispiel gibt es im ersten Gang nur Getränke ohne Alkohol. Das sind Limos und Säfte und ganz viel Tonic-Wasser. In diesem Gang hier sind alkoholische Getränke. Und dann sind hier noch mal so Trockenwaren: Da gehört alles zu zwischen Erbsen-Drink, Hafer-Drink, Back-Mischungen, Salzstangen, Margarine. Was haben wir hier? Risotto-Reis...ja.

Monika: Du warst in ziemlich vielen Hallen unterwegs. Erst mit Najine, jetzt mit Nicole...

Sonja: Ja, stimmt.

Monika: Das klingt auch ein bisschen wie bei der bib der Dinge – unheimlich viele Sachen ...woher kommen die hier?

Sonja: Von ganz unterschiedlichen Firmen. Teils Supermärkte, Großhandel, Verpackungsfirmen. Jedenfalls wollen die, dass die Lebensmittel nicht im Müll landen. Denn – mal abgesehen von der Saisonware, die eben über den Verkauf nicht weggeht – stehen hier vor allem Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum bald abläuft oder schon abgelaufen ist.

21 Nicole Klaski: Also, das Mindesthaltbarkeitsdatum ist eigentlich nur eine Empfehlung. Das bedeutet, selbst wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist, bedeutet das nicht, dass das Lebensmittel nicht mehr verzehrfähig ist. Das finde ich so schade, dass halt überall Lebensmittel aussortiert sind, nur weil sie eventuell die Farbe verändern könnten oder die Konsistenz verändern. Und das ist noch nicht mal der Fall bei den meisten Lebensmitteln. Das heißt, wir verschwenden unglaublich viele Lebensmittel wegen des Mindesthaltbarkeitsdatum.

Monika: Und, wie ich immer sage: Mindestens haltbar bis, heißt eben nicht, sofort tödlich ab...

22 Nicole Klaski: Noch so ein ganz irres Beispiel ist Salz. Das ist ja Jahrtausende Jahre alt und dann wird es eingepackt und ein Mindesthaltbarkeitsdatum kommt drauf, finde ich, ist Quatsch.

Wir im Wandel. Staffel 2 – Folge #5: Retten und Teilen – Nicole und Najine engagieren sich für suffizienten Konsum

Monika: Wird sich sowas in nächster Zeit mal ändern?

Sonja: Eher nein. Und das ärgert Nicole Klaski – schon ziemlich lange. Und deshalb hat sie The Good Food gegründet. Und wir machen mal einen Abstecher in den Laden von The Good Food. Im Kölner Stadtteil Ehrenfeld gibt es nämlich einen von mittlerweile zwei kleinen Verkaufsläden.

ATMO *im Laden, Leute reden, oben schon drunter ziehen*

Sonja: Es gibt zwei Räume. Im hinteren ist die abgepackte Ware, zum Beispiel Tee, Chips, Schokocreme. Im vorderen steht ein großes Holzregal und das wird gerade mit Gemüse und Obst aufgefüllt.

ATMO *nochmal hochziehen*

Sonja: Ja, und da ist gerade die Bauerntour angekommen.

Monika: Was ist das?

Sonja: Das sind an dem Tag gehören drei Leute; die haben Lebensmittel von Bauernhöfen geholt. Und die laden – mit der Hilfe einiger Kunden – einen Transporter aus.

23 Leonie Liebsch: Also, beispielsweise Salat haben wir jetzt dabei. Kartoffeln dabei und Spinat und Radieschen. Genau, haben wir dann halt mit Löffel oder je nachdem halt mit Messer geerntet.

Sonja: Das ist Leonie Liebsch. Sie ist 28. Sie organisiert die Bauerntouren und ist auch selbst immer mit dabei.

Monika: Und die holen diese Lebensmittel direkt beim Bauern ab?

Sonja: Ja, und zwar machen die Nachernte auf diesen Höfen. Zum Beispiel Kartoffeln, die zu klein sind; Möhren, die zu krumm sind und so weiter. Die holt das Team nach der eigentlichen Ernte vom Feld. Und das ist Gemüse, das nicht den EU-Normen entspricht; und das kaufen die Einzel- oder Großhändler den Landwirten nicht ab.

24 Leonie Liebsch: Kartoffeln haben wir eigentlich über das ganze Jahr...

Sonja: Und es gibt natürlich auch Saison-Gemüse.

25 Leonie Liebsch: Also, jetzt wird das eine Zeit lang Salat sein, weil gerade Salaternte ist als auch Radieschen. Und das dauert jetzt eine Weile. Und dann im

Wir im Wandel. Staffel 2 – Folge #5: Retten und Teilen – Nicole und Najine engagieren sich für suffizienten Konsum

Winter ist es halt vor allen Dingen eben Lauch oder Kohl. Genau.

Sonja: Aber eben auch Fenchel, Rote Beete, Himbeeren, Äpfel und noch viel mehr. Eben immer, was es dann gibt. Bio und konventionell, das ist egal. Beim Salat ist es zum Beispiel so, da geht es nicht um EU-Normen, sondern, der schießt einfach gerade aus der Erde wie nichts. Und die Bauern bekommen so viel auf einmal gar nicht verkauft.

Monika: Und dann geben die denen das einfach?

Sonja: Das beruht auf gegenseitigem Vertrauen. Das hat sich das Team über die Jahre auch zu denen aufgebaut. Und die Bauern wollen auch nicht, dass die wertvollen Lebensmittel – in denen steckt ja auch ihre Arbeit – verschwendet werden.

26 Leonie Liebsch: Der Bauer kommt tatsächlich mit. Also, jedes Mal, wenn wir vor Ort sind, suchen wir den einmal auf dem Hof. Entweder, der ist im Büro oder irgendwo auf dem Feld. Je nachdem. Und dann zeigt er uns tatsächlich, wo wir ernten dürfen.

Sonja: Die Bauertour fährt teils auch noch andere Stationen an, um Lebensmittel einzusammeln. Diesmal gab es noch viele Paprika, auch Limetten.

27 Leonie Liebsch: Das sind jetzt Lebensmittel, die wir von einem Verpackungsunternehmen mitgenommen haben, angeboten bekommen haben. Und das wäre alles in der Tonne gelandet. Und wir haben das jetzt vor Ort sortiert, also das Schimmelige vor Ort gelassen und das Gute mitgenommen und bringen das jetzt in den Laden halt beziehungsweise in den Keller.

Sonja: Im Laden werden all die geretteten Lebensmittel verkauft. Die Kundschaft, die ist ganz gemischt.

28 Leonie Liebsch: Das sind Leute, die ganz normal irgendwo einkaufen. Leute, die eben auch ein bisschen weniger Geld haben. Junge Leute, ältere Leute, ganz unterschiedlich. Also, breit gefächert. Kommen schon vermehrt auch Leute, die halt nicht so viel Geld haben und das Angebot auch nutzen, weil man eben zahlen kann, was man möchte. Solange es fair ist.

Monika: Ach, krass. Man zahlt, was man will?

Sonja: Also, in dem Laden hängt ein Schild, da steht drauf „Zahl, was es dir wert ist“.

Monika: Also, 1 Euro für 3 Kilo Kartoffeln wäre ok?

Sonja: Also, du könntest das mal probieren. Aber ich glaube, die würden dann mit dir

Wir im Wandel. Staffel 2 – Folge #5: Retten und Teilen – Nicole und Najine engagieren sich für suffizienten Konsum

reden.

29 Leonie Liebsch: Genau, dann gehen wir mit den Kunden ins Gespräch und versuchen denen das zu erklären. Den Hintergrund, was alles an Arbeit da reingesteckt wird. Und genau dann funktioniert das auch eigentlich immer ganz gut und dann fair bezahlt wird.

Monika: Das heißt, wenn ich wirklich da auftauche und einen Euro zahle für drei Kilo Kartoffeln, schauen die mich beim nächsten Mal einkaufen wahrscheinlich ein bisschen böse an.

Sonja: Könnte passieren, ja. Aber die Idee ist eigentlich dafür gedacht, dass die Kunden auch selbst überlegen, wie viel Arbeit, Energie und Ressourcen in diesen Waren stecken. Aber es geht schon in die Richtung „Zahl, was es dir wert sein sollte“. Es ist aber auch so: Das ist ein kleiner Laden, die kennen sich untereinander und wer wirklich weniger Geld hat, der kann auch ein bisschen weniger zahlen.

Irgendwann ist der Transporter leergeräumt. Die Kundschaft trägt ihre Einkäufe aus dem Laden. Und Leonie fährt wieder.

ATMO sagt Ade, Straße, Bus fährt los und geht über in Lagerhallen ATMO, oben schon drunterziehen

ATMO Lagerhalle, Hubstapler, Nicole ist zu hören

Sonja: Nicole Klaski verteilt in der Lagerhalle die Paletten nach einem bestimmten System. Ihr macht das Spaß, das sei wie Tetris.

ATMO nochmal hochziehen

Sonja: Die Idee zu The Good Food und dem Retten von Lebensmitteln im großen Stil, das ist nach und nach entstanden. Nicole hat erst beim Foodsharing mitgemacht.

Monika: Das sind diese Leute, die zum Supermarkt gehen und zum Bäcker und dann die Lebensmittel abholen, die nicht verkauft wurden. Und dann auf Stationen verteilen, wo sich das jeder abholen kann. Ne?

Sonja: Ganz genau. Ich würde sagen, das gibt es vor allem in Städten. Und die Station kann ein Regal im Bürgerzentrum sein. Oder ein Fahrrad mit so großen Boxen auf dem Gepäckträger. Die meisten dieser Lebensmittel-Retter sind organisiert: Es gibt den Verein Foodsharing eV, der wurde 2012 gegründet. Nicole Klaski war von Beginn an dabei, sie war auch Geschäftsführerin.

Wir im Wandel. Staffel 2 – Folge #5: Retten und Teilen – Nicole und Najine engagieren sich für suffizienten Konsum

30 Nicole Klaski: Und hab dann innerhalb meiner Arbeit dort festgestellt, dass es Quellen der Lebensmittelverschwendung gibt, die ich eben nicht innerhalb Foodsharings abdecken kann, weil es dann halt eben mal Lkw-weise Lebensmittel gibt, die gerettet werden müssen oder halt mal eine Lagerhalle nötig ist, damit man das mal kurz lagern kann. Und das ging innerhalb Foodsharing nicht, weil Foodsharing komplett geldfrei ist.

Monika: Und dann hat sie das so richtig groß aufgezogen.

31 Nicole Klaski: Also, mir war überhaupt nicht bewusst, wie groß das wird. Also lange Zeit nicht. Ich dachte nur, ich möchte gerne diese großen Mengen an Lebensmitteln auch retten können. Und damit fange ich jetzt mal langsam an. Und zwar bin ich damals einfach mal mit dem Auto meiner Tante rausgefahren in die Landwirtschaft und habe dort halt Nachernte gemacht.

Sonja: Am Anfang waren die zu zweit, Nicole Klaski und Ines Rainer; später hat Nicole die Idee alleine weiterverfolgt. Und zu Beginn – das war so ab 2015 – standen die beiden dann auf dem Markt und haben eben krumme Möhren und zu kleine Kartoffeln verkauft. Das kam sehr gut an. Nach und nach wurden es auch mehr Lebensmittel. Und 2017 hat dann der erste Laden aufgemacht; in Köln gibt es mittlerweile zwei Läden. Und bei The Good Food sind jetzt vier Personen fest angestellt: das ist zum einen Nicole und auch Leonie. Aber möglich ist das alles nur, weil es viel ehrenamtliches Engagement gibt – nämlich 180 Personen, die da mithelfen. Beispielsweise im Laden, oder die fahren mit zum Bauern und so weiter.

Monika: Das ist also so ein richtiges Universum entstanden, wo voll viele Leute mitmachen.

Sonja: Ja. Und Nicole Klaski war damals echt so eine Pionierin mit diesem Reste-Supermarkt – ohne feste Preise.

Monika: Aber im Grunde genommen wäre es besser, wenn es so etwas wie The Good Food gar nicht bräuchte. Weil wir erst gar nicht so viele Lebensmittel wegschmeißen.

32 Nicole Klaski: Warum nicht das Wegwerfen der Lebensmittel verbieten? Da finde ich, ist Deutschland sehr, sehr vorsichtig oder auch viel zu rückschrittlich. Fast schon. Weil, wenn ich mir andere Länder angucke wie Frankreich und Tschechien zum Beispiel, die haben ein Wegwerf-Gesetz. Das bedeutet, Lebensmittel dürfen überhaupt nicht mehr weggeschmissen werden, sondern müssen an gemeinnützige Institutionen gespendet werden.

Sonja: Dieses Gesetz in Frankreich, da gibt es schon seit 2016. Und es verbietet eben großen Einzelhändlern und Supermärkten Lebensmittel wegzuwerfen. In

Wir im Wandel. Staffel 2 – Folge #5: Retten und Teilen – Nicole und Najine engagieren sich für suffizienten Konsum

Deutschland könnte man statt „Mindesthaltbarkeitsdatum“ so etwas wie „best before“ auf die Produkte drucken. So heißt es nämlich im Englischen: Dann wird klarer, nach dem Datum sind die Lebensmittel durchaus noch verzehrbar. Und wir alle könnten zu Hause mal unsere Sinne anwerfen.

33 Nicole Klaski: Wenn der Joghurt gut geschlossen im Kühlschrank übers Mindesthaltbarkeitsdatum steht und auch Milch tatsächlich, dann gerne mal ein Schlückchen probieren, sich auf die eigenen Sinne berufen, einmal selber riechen, gucken, schmecken. Und wenn das dann noch in Ordnung ist, gerne verzehren.

Sonja: Also, ruhig mal mutig sein.

Monika: Ja, aber nichts essen und trinken, was verschimmelt ist.

Sonja: Nein. Darum geht es auch nicht. Aber eben besser planen, was brauche ich in den nächsten Tagen. Was liegt noch im Kühlschrank rum. Und so weiter.

Monika: Wo wir wieder beim Thema Eigenverantwortung sind.

Sonja: Ja, also zu Hause kannst du ja wirklich ein bisschen was dran verändern, dass du nicht so viel Lebensmittel in die Mülltonne wirfst. Die Lebensmittelverschwendung im Supermarkt, die kannst du eben nicht ändern.

Monika: Nein, aber ich kann mich von Nicole und Najine inspirieren lassen, wie ich energieärmer konsumiere.

34 Johannes Thema: Grundsätzlich ist natürlich jede Initiative, die irgendwie ein positives energiearmes Leben vorlebt, immer zu begrüßen. Schon allein, weil jede einzelne Initiative dann auch irgendwie in die Gesellschaft über ihre Netzwerke hineinwirkt.

Sonja: Das sagt Johannes Thema. Und mit solchen Initiativen lässt sich viel ausprobieren; was funktioniert wie; und klar, solch Erfahrungen lassen sich dann auch nutzen.

35 Johannes Thema: Und dann kommt wieder die Politik ins Spiel. Kann man die entweder fördern oder kann man den regulatorischen Rahmen so setzen, dass genau solche Projekte eben zu den Mainstream-Projekten werden. Aber das ist dann wieder eine Frage von politischen Rahmenbedingungen. Von alleine geschieht das nicht.

Monika: Also, es braucht die Politik?

36 Nicole Klaski: Also, ich möchte schon sagen, dass jede und jeder Einzelne von

Wir im Wandel. Staffel 2 – Folge #5: Retten und Teilen – Nicole und Najine engagieren sich für suffizienten Konsum

uns was bewegen kann. Das hilft schon sehr. Aber ich denke, das große Ganze muss schon politisch geklärt werden und auch geändert werden.

Monika: Das sehe ich eigentlich genauso. Aber ich denke, solche Projekte, solche Bewegungen, können da auch echt Druck auf die Politik machen. Wenn sich da Leute hinstellen und sagen: „Hey, Leute, ihr müsst was tun, ihr müsst was ändern.“ Das kann schon auch ein starker Push sein.

Sonja: Das kann ein totaler Push sein. Finde ich auch. Und Nicole Klaski und Najine Ameli die verzweifeln erstmal nicht daran, dass sich politisch bislang so wenig tut. Die machen weiter. Und: Die haben eine realistische Perspektive.

Najine Ameli: Also, man muss das immer so ein bisschen relativieren, selbst wenn wir jetzt natürlich mit so einem Ort nicht die Welt retten, stoßen wir zumindest Verhaltensweisen, Änderungen an und das ist ja das, was wir eigentlich auch hier wollen.

Outro-Musikbett startet

Sonja: Das war die fünfte Folge der zweiten Staffel von „Wir im Wandel“.

Monika: Danke Dir Sonja. Dass du mir diese beiden tollen Frauen vorgestellt hast mit ihren tollen Projekten. Das hat mich jetzt echt nochmal inspiriert, mein Verhalten noch weiter zu ändern.

Sonja: Und warte mal ab, die nächste Post von deinem Stromanbieter. Vielleicht wirst Du Kundin des Jahres...

Monika: Auf jeden Fall...

Sonja: Ich wünsche Dir viel Erfolg... Und wir wollen natürlich auch wissen, wie euch die Folge gefallen hat. Schickt uns eine E-Mail an wirimwandel@bpb.de. Meldet euch auf den Social-Media-Kanälen der Bundeszentrale für politische Bildung. Und auf der Webseite gibt es auch noch Infos unter bpb.de/wirimwandel.

Monika: In unserer nächsten Folge erzähle ich übrigens von einem Mann, der ein Produkt erfunden hat, mit dem er die Energiewende voranbringen will. Ob es geklappt hat, erfahrt ihr dann.

Sonja: Die Folge, die ihr gerade hört, steht unter der Creative Commons Lizenz. Das bedeutet: Ihr dürft den Podcast ohne Bearbeitung für nicht-kommerzielle Zwecke nutzen und auch teilen, und zwar dann, wenn ihr die Urheberin nennt, in diesem Fall „Sonja Ernst für bpb.de“.

Wir im Wandel. Staffel 2 – Folge #5: Retten und Teilen – Nicole und Najine engagieren sich für suffizienten Konsum

Monika: Ja, und empfiehlt uns gerne weiter. Gebt uns Sterne; abonniert unseren Podcast. Dann finden uns andere nämlich noch einfacher. Wir freuen uns wirklich über Werbung für „Wir im Wandel“.

Sonja: Für diesen Podcast sind wir, also ich – Sonja Ernst – ...

Monika: ... und ich – Monika Ahrens – verantwortlich für Konzept, Recherche, Umsetzung und auch die Produktion.

Sonja: Bei der Bundeszentrale für politische Bildung hat Tim Schmalfeldt die Redaktion. Jenni Gärtner unterstützt uns als Regie. Musikintro und -outro kommen von Alex Stojanoff.

Monika: Wir gehen jetzt in die Sommerferien und sind am 29. August wieder da mit einer neuen spannenden Geschichte!

Sonja: Bis dahin – habt einen schönen Sommer.

Monika: Mit kühlen Getränken.

Sonja: Aber denkt an die Stromrechnung... Tschüss.

Wir im Wandel. Geschichten vom Umbruch.

Eine Produktion der Bundeszentrale für politische Bildung

Bundeszentrale für politische Bildung/bpb 2023

Sonja Ernst für bpb.de

CC BY-NC-ND 4.0