

Streetfood über das Essen hinaus

Heutzutage werden viel zu viele Lebensmittel weggeworfen, anstatt diese zu verwenden. Viele Grosshändler wie Migros oder Coop machen mit diversen Kampagnen auf dieses Problem aufmerksam. Auch in unseren Jugendtreffs wird darauf geachtet, dass Lebensmittel, welche kurz vor dem Verfall stehen, durch Aktionen zum halben Preis trotzdem noch konsumiert werden. An Events, bei denen gekocht wird, werden die übriggelassenen Lebensmittel mit nach Hause gegeben oder für einen anderen Treff genutzt. Es wird auch besonders ein Augenmerk auf die Verwendung regionaler Produkte gelegt. Durch solche Aktionen wird versucht, bei den Jugendlichen ein Bewusstsein zu schaffen. Erstaunlich ist, dass die Jugendlichen auch von alleine kommen und uns helfen, die anderen Jugendlichen aufzuklären und aufmerksam auf den Verbrauch und ihre Wegwerfgewohnheiten zu machen.

Auf dieses Thema versuchen die Jugendarbeitsstelle Zurzach und die Jugendarbeitsstelle Surbtal-Würenlingen bei einem regionalen Projekt besonders hinzuweisen. Dies mit der Durchführung eines Streetfoodfestivals, welches am 20. Juni in Döttingen stattfindet. Bereits ein Jahr zuvor wurde das Streetfoodfestival in Döttingen mit grossem Erfolg lanciert. An diesen soll im Sommer angeknüpft werden, mit neuen Herausforderungen, wie dem Verhindern von Foodwaste. Mit Hilfe von Jugendlichen aus der Region sollen den Anwohnenden mit verschiedenen Gerichten kulinarische Highlights geboten werden. Die Jugendlichen werden durch eine Gruppe der HPS-Schüler unterstützt.

Bei diesem Festival geht es nicht nur darum, den Bewohnenden von Döttingen und der Region etwas Leckereres zum Essen zu zaubern, sondern auch darum, die Jugendlichen selbstständig kochen zu lassen sowie das Menü auszuwählen und es vorzubereiten. Den Jugendlichen wird an diesem Tag viel

Verantwortung überlassen, sie haben jedoch immer die Möglichkeit, bei der erfahrenen Kochschullehrerin von Döttingen, welche auch an dem Anlass mitwirkt, nachzufragen. Sie lernen gemeinsam, ein Gericht von Anfang bis Ende herzustellen. Meist suchen sie sich bekannte Gerichte aus wie Bami Goreng oder Hot Dog aber auch Kötbullar und Glace sind Bestseller. Die Jugendlichen kochen diese Gerichte mit Bedacht darauf, dass nicht zu viel und nur Gerichte, welche sich einfrieren lassen, gekocht werden. Das Thema Foodwaste soll den Jugendlichen bewusst gemacht werden.

All diese Anstrengungen nützen nichts, wenn zu Hause kein Wert mehr auf den kontrollierten Verzehr der Lebensmittel gelegt wird. Es braucht nicht viel, um zu Hause der Umwelt etwas Gutes zu tun. Es muss lediglich auf die Menge, welche gekocht wird und auf den Wiedergebrauch von bereits verwendeten Lebensmitteln geachtet werden. Auch wer beim Einkaufen einen Blick auf die Menge und den anschliessenden Gebrauch der Lebensmittel wirft, wird feststellen, dass sich das Ganze auch aus finanzieller Sicht lohnt.

Zum Schluss freuen sich alle natürlich auf die Essensliebhaber, Geschmacksexperten und Feinschmecker, welche an dem diesjährigen Streetfoodfestival etwas probieren möchten. Die Jugendlichen werden mit viel Freude und Motivation verschiedene Gerichte für Sie kochen, stets nach dem Motto: «Es het solangs het». Die Jugendarbeitsstellen versuchen weiter, die Jugendlichen zu sensibilisieren. Wie bei allem ist auch dies mit einer Lernphase verbunden, damit es später von alleine klappt.



Denise Gerber,
Praktikantin,
JAST Würenlingen