

In den Topf statt in die Tonne

wn.de

Von Ludger Warnke

Nottuln - An diesem regnerischen Vormittag waren sie ein echter Stimmungsaufheller: Bananen-Pancakes für die Kundinnen und Kunden der Tafel in Nottuln. Die kleine Aktion verfolgte wichtige Ziele.



Bananen, etwas Mehl, Hafermilch und Öl, mehr braucht es nicht für leckere Pancakes. Annika John (l.) und Kerstin Hartung von der Tafel-Akademie bereiteten diese im Rahmen des Projektes „Tafel is(s)t gesund und nachhaltig“ zu und informierten zum nachhaltigen und bewussten Umgang mit Lebensmitteln. Foto: Ludger Warnke

Pancakes mit Bananengeschmack – das soll wirklich lecker sein? Nicht wenige Kundinnen und Kunden der Tafel-Ausgabestelle im Johanneshaus waren am Mittwoch zunächst skeptisch, griffen dann aber doch mutig zu. Und wurden belohnt: Die kleinen Pancakes, die Annika John und Kerstin Hartung aus Bananen, Mehl, Hafermilch und Rapsöl zauberten und mit einem Dressing aus Apfelmark oder Hafermilchjoghurt anboten, waren wirklich lecker. Ein echter Stimmungsaufheller an diesem regnerischen Vormittag.

Und die Pancakes waren ein guter Türöffner, um mit den Menschen ins Gespräch zu kommen. Denn mit der Koch-Aktion sollte für einen nachhaltigen und bewussten Umgang mit Lebensmitteln geworben werden. Dass für die kleinen Pancakes überreife, mit dunklen Flecken übersäte Bananen verwendet wurden, war ein Vorzeigebispiel für den bewussten Umgang mit Lebensmitteln.

Mit den Menschen ins Gespräch kommen

Birgit Witulski, Betriebsleiterin der Coesfelder Tafel, zeigte sich hocherfreut über die Anwesenheit der beiden Mitarbeiterinnen der Tafel-Akademie. „Das ist eine gute, eine ganz wichtige Aktion“, betonte sie im Gespräch mit der Redaktion. Viele Kunden der Tafel hätten das Kochen nie richtig gelernt und fragten deshalb vor allem nach Fertiggerichten. Kunden mit Migrationshintergrund hätten wiederum andere Essgewohnheiten, und manche der hiesigen Lebensmittel seien ihnen unbekannt. Die Kochaktion sei eine gute Gelegenheit, um mit den Menschen ins Gespräch zu kommen.



Auch aus fleckigen Bananen lassen sich leckere Mahlzeiten zaubern. Am Mittwoch gab es bei der Tafel-Ausgabestelle Nottuln viele Tipps zum Umgang mit Lebensmitteln. Foto: Ludger Warnke

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Tafel-Akademie sind dafür deutschlandweit unterwegs. Am Dienstag waren Annika John und Kerstin Hartung in der Ausgabestelle Coesfeld aktiv gewesen und hatten dort einen leckeren Gemüsesnack zubereitet. Für den Mittwochvormittag in Nottuln hatten sich beide einen süßen, veganen Bananen-Pancake ausgesucht, der ganz ohne zusätzlichen Zucker auskommt. Fragen interessierter Tafel-Kunden beantworteten beide gerne und ausführlich; auch lagen auf einem Tisch Infomaterialien und Rezeptvorschläge zum Mitnehmen aus.

Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung

Unter dem Dach von „in form“, einer Bundesinitiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung, werden die Projekte „Tafel is(s)t gesund und nachhaltig“ der Tafel-Akademie des Tafel-Bundesverbandes und „KlimaFood“ der Europa-Universität Flensburg durchgeführt. Es geht darum, Wissen über Lebensmittel und deren Zubereitung sowie über gesunde Ernährung zu vermitteln. Zugleich sollen Neugier und Begeisterung auch für unbekannte Produkte geweckt werden. Damit soll auch ein aktiver Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung geleistet werden. Und so passt das Projekt prima zur Philosophie der Tafel-Arbeit.

Dass das Tafel-Angebot mehr als je zuvor nachgefragt wird, kann Birgit Witulski auch für die Tafel Coesfeld mit den Ausgabestellen Coesfeld, Nottuln und Havixbeck bestätigen. Die Zahl der Bedürftigen, die auf den Lebensmittel-Einkauf bei der Tafel angewiesen sind, wächst stetig. Allein bei der Tafel Coesfeld sind aktuell rund 700 Bedarfsgemeinschaften gemeldet, berichtet Witulski. Darunter 100 allein aus Nottuln. Hinter jeder einzelnen Bedarfsgemeinschaft steht ein Haushalt mit einer oder mehreren Personen.

Helfer und Spenden willkommen

In der Ausgabestelle Nottuln, die immer mittwochs von 10 bis 12 Uhr im evangelischen Johanneshaus geöffnet ist, herrschte auch an diesem Mittwoch enormer Andrang, sodass sich eine Kundenschlange bis draußen auf den Kirchplatz entwickelte. Die ehrenamtlichen Helferinnen und Helfer hatten gut zu tun. Und würden sich über weitere Unterstützung freuen. „Jede helfende Hand ist uns willkommen“, betonte die Betriebsleiterin. Der freiwillige Einsatz werde individuell geregelt. Möglich sei eine Mitarbeit in der Ausgabestelle oder auch als Fahrer für die Abholung von Lebensmitteln. Darüber hinaus ist die Tafel auf Spenden angewiesen. Auch sie hat mit steigenden Kosten zu kämpfen.

Wer sich für eine ehrenamtliche Mitarbeit bei der Tafel interessiert, kann sich am einfachsten per E-Mail an tafel@kolping-ms.de melden. Spenden können überwiesen werden auf folgende Konten: Tafel Coesfeld e.V. bei der Sparkasse Westmünsterland, IBAN: DE42 4015 4530 0035 1650 00, oder VR-Bank Westmünsterland eG, IBAN: DE59 4286 1387 5636 2828 00.