



Knödel & Kniffel: Gegen Verschwendung und Vereinsamung.

In einer Diskussion über Einsamkeit, Lebensmittelverschwendung und Hunger in Deutschland entstand die Idee überschüssiges Essen dorthin zu bringen, wo es gebraucht wird. Das Pilotprojekt „Knödel & Kniffel“ verbindet nun Generationen beim gemeinsamen Essen mit geretteten Lebensmitteln. Von Sylvia Schaab.

Ein Donnerstag im Mai, späte Nachmittagsstunden im Augsburgener Herrenbach: Im Wohnzimmer des Schwabencenters versammeln sich Jung und Alt um den gedeckten Tisch. Auf den Tellern dampft Gulasch mit Reis – ein Essen, das wenige Stunden zuvor noch im Betriebsrestaurant der KUKA AG übriggeblieben war. Was hier seit Oktober 2024 wöchentlich stattfindet, ist mehr als nur eine Mahlzeit: Knödel & Kniffel bekämpft gleich mehrere gesellschaftliche Probleme auf einmal. Von den wöchentlich 30 Portionen profitieren Senior:innen und Jugendliche, die zu Hause nicht immer eine warme Mahlzeit bekommen. Für viele ist der Austausch mit anderen ein Grund zu kommen.

Was beim Planungstag der Lokalen Agenda, dem Augsburgener Netzwerk für Nachhaltigkeit, als Idee entstand, nahm schnell Gestalt an: Die Organisierenden schaffen einen Raum für ungezwungene Begegnungen bei einer warmen Mahlzeit, die anderswo übriggeblieben ist. Durch persönliche Kontakte entstand der Kontakt zum KUKA-Betriebsrestaurant: „Nachhaltigkeit ist für uns kein Schlagwort, sondern gelebte Verantwortung“, erklärt Doreen Lempe, verantwortlich für das Catering. „Besonders Foodwaste liegt uns am Herzen. Wir stolz darauf, dass überschüssige

sige Betriebsverpflegung nicht im Müll landet, sondern einem guten Zweck dient.“

Brücken zwischen den Generationen

Vera Stöppelkamp und Sabine Pfister von der Augsburgener Lokalen Agenda freuen sich, dass die KUKA AG sich auf dieses Pilotprojekt eingelassen hat. Die organisatorischen Aspekte wie Hygienekonzept, Essensabholung und Veranstaltungsorte regelten das Betriebsrestaurant, Stadtjugendring und das Forum Lebensraum Schwabencenters gemeinsam. Abwechselnd findet das Essen in den gegenüberliegenden „Wohnzimmer“ und der „b-box“ statt – zwei Treffpunkte verschiedener Generationen. „Während die Jugendlichen im Wohnzimmer eher zurückhaltend sind, tauchen viele zum Essen in der b-box auf“, so Lamia Simreen vom Stadtjugendring. Der Effekt geht über das gemeinsame Essen hinaus: Mittlerweile kommen sogar einige Senioren regelmäßig zum Tischtennis.

Das Projekt läuft so erfolgreich, dass man über Ausweitung nachdenkt. Kantinen, die überschüssige Lebensmittel spenden möchten, oder Orte, die Abholung und Verteilung koordinieren können, wenden sich an: knoedelundkniffel@gmx.de.

Kooperationspartner

lifeguide

nachhaltig leben in
und um Augsburg

Das Internetportal „Lifeguide Augsburg“ bietet mehr als 350 nachhaltige Orte, Porträts sowie praktische Tipps und Termine für den klimafreundlichen Alltag. Als gemeinnütziger Verein ist der Lifeguide unabhängig, werbefrei, spendenfinanziert sowie Teil der Augsburgener Lokalen Agenda 21 und wurde mehrfach ausgezeichnet. www.lifeguide-augsburg.de