

Déifferdenger Pléckerten und „Gielt Band“

Obst für alle

Auf die Wiese statt in den Supermarkt: Freiwillige Helfer haben sich auf einem Bongert in Niederkorn getroffen und jede Menge Obst gesammelt, das dort sonst verfaulen würde. Télécran war dabei und hat einige interessante Menschen getroffen.

Text: Sarah München • Fotos: Gerry Huberty

Mit einem leisen Plopp plumpsen die Mirabellen ins hohe, nasse Gras. Schnell ist der Boden um den Stamm herum voll. Jahr für Jahr fallen die Früchte auf den Boden, zersetzen sich oder werden von Tieren gefressen. An diesem Tag Mitte September ist es anders: Auf der Kannerbongert in Niederkorn haben sich Freiwillige zum Obst-Pflücken versammelt.

Die Sozialkommission der Gemeinde Differdingen hat im Gemeindeblatt zu den Déifferdenger Pléckerten im Zuge des Antigaspidag (29. September) aufgerufen und mehr als 30 Interessierte hatten sich gemeldet. Sie treffen sich an mehreren Tagen, an diesem trüben Tag Mitte September ist es eine Gruppe von zehn Menschen.

Schrumpelige rote Haut

„Jeder hat seine eigene Technik“, ruft Cristina Picco gut gelaunt von oben herab. Die Leiter unter ihren Füßen knirscht leise, als sie sich nach vorne beugt und ihr Oberkörper im Blätterdach verschwindet. Statt die Mirabellen oben zu sammeln, wirft sie die Früchte erst von der vier Meter hohen Leiter ins nasse Gras und sortiert sie dann unten in Eimer. Die weichen Früchte fallen bei der kleinsten Berührung vom Baum, ihre Haut ist an manchen Stellen schon schrumpelig und rot gefärbt. „Eigentlich hätten wir sie schon etwas früher ernten müssen“, sagt Jerry Hartung, Präsident der Sozialkommission und fügt fast entschuldigend hinzu: „Wir wussten gar nicht, welche Bäume hier stehen und wie die Aktion angenommen wird.“ Zuvor hatte er am Telefon von Birnen- und Apfelbäumen gesprochen, die aber nur ein paar Früchte tragen würden. Es ist dann doch mehr als erwartet, die Helfer tragen die Leitern von Baum zu Baum.

Zwei der Leitern haben sie von dem Preisgeld gekauft, das sie dieses Jahr vom Landwirtschaftsministerium als einer von zwei Gewinnern für die Idee der Déifferdenger Pléckerten als Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung erhalten haben. Der Gewinn habe sie ermutigt, die Idee in die Praxis umzusetzen. Noch sei es eine Art Testlauf. Im kommenden Jahr soll die Aktion dann besser geplant und organisiert werden, verspricht Hartung. „Nächstes Jahr wissen wir, wo welche Bäume stehen und wann wir was ernten müssen.“

Wieviel Obst jedes Jahr produziert wird und wieviel davon verarbeitet wird oder auf dem Boden oder in der Tonne landet,



Mit Spaß und vollem Körpereinsatz ernten die neunjährige Alice (oben rechts), Mariette Stoltz (unten links) sowie weitere freiwillige Helfer Tüten und Tonnen voll mit Obst. Wer in Luxemburg selbst ernten möchte, muss nur nach einem „Gielt Band“ Ausschau halten.

sei schwer ermittelbar. Das geht aus einer Antwort von Landwirtschaftsminister Romain Schneider auf eine parlamentarische Anfrage vom November 2020 hervor. Dort heißt es auch: In Luxemburg gibt es etwa 930 Hektar Streuobstwiesen, davon seien 35 Prozent in einem sehr guten, 47 Prozent in einem mittelmäßigen bis guten und 18 Prozent in einem schlechten Zustand. Etwa 40 Hektar Tafeläpfel und 20 Hektar Tafelbirnen, also Obst, das zum direkten Verzehr genutzt wird, werden jährlich in Luxemburger Niederstammanlagen geerntet, heißt es von Seiten des Landwirtschaftsministeriums. Allgemein sei die Ernte in diesem Jahr in manchen Orten nicht so üppig ausgefallen wie die letzten Jahre. Der Grund: lokaler Spätfrost und sogenannte Alternanz (jährliche wechselnde Ertragsschwankungen im Obstbau) – die Bäume gönnen sich ein bisschen Ruhe.

Kuchen und Kompott für die Jugend

Im Laden würden viele der Früchte, die die Helfer an diesem Tag sammeln, wahrscheinlich nicht mehr angeboten werden. Die Freiwilligen können am Ende einen Teil selbst mitnehmen. Der andere Teil geht an vier lokale Jugendhäuser,

*Geschmacksprobe
bestanden: Jerry
Hartung, Präsident
der Sozialkommission
der Gemeinde
Differdingen (links)
und sein Kollege
Patrick Salvi.*



die daraus Kuchen und Kompott machen werden.

Mariette Stoltz will das Obst so essen. „Ich mag kein Mus“, erzählt sie und blickt schulterzuckend auf die etwas angeschlagenen Äpfel: „Nur weil sie nicht mehr so schön aussehen, heißt das ja nicht, dass sie nicht schmecken.“ Sie hat über das Gemeindeblättchen von der Aktion erfahren und sich sofort gemeldet. „Ich liebe Obst und finde das Projekt super“, sagt Stoltz. Gemeinsam mit den anderen Helfern genießt sie die frische Luft, die Zeit in der Natur und die Ruhe, die nur ab und an von dem Dröhnen der Flugzeuge hart durchbrochen wird.

Cristina Picco hat inzwischen Leiter und Eimer gegen ihre Kamera getauscht. Die Künstlerin, die sich aufs Upcycling von Kleidung spezialisiert hat, ist jeden Tag auf der Suche nach einem Foto aus ihrem Leben, das sie dann auf Instagram postet. „Ich mag diese gestellte, künstliche, digitale Welt nicht, dem will ich mit ungestellten Fotos entgegenwirken“, sagt sie und richtet die Kamera auf ihre Tochter. Die schleppt gerade eine Tasche voll mit

Birnen. „Jetzt kann ich nichts mehr tragen“, sagt die Neunjährige schnaufend, stellt die Tasche ab und rennt doch nochmal davon, diesmal Richtung Apfelbaum. „Ich finde es wichtig, dass sie einen Bezug zu den Lebensmitteln bekommt, die wir essen“, sagt ihre Mutter. Die beiden sind extra aus Luxemburg-Stadt gekommen, um zu helfen.

„Gielt Band“ bedeutet: Bedient euch!

Ein Stück weiter tauchen neben den Bienenstöcken dann überraschend auch noch Pflaumenbäume auf und am Rande der Wiese hat jemand Esskastanienbäume entdeckt. Während die Pflaumen abwechselnd in Münder, Taschen, Körbe und Eimer wandern, brauchen die Kastanien noch etwas Zeit, und werden in der nächsten Aktion am 3. Oktober geerntet.

Dieses Projekt bringt nicht nur Natur und Menschen, sondern auch die Menschen untereinander zusammen: Die gebürtige Inderin Neelima Kodapala

lebt mit ihrer Familie seit fünf Jahren in Luxemburg und hat bisher wenig Anschluss gefunden, wie sie erzählt. Deswegen hat sie sich als Helferin gemeldet und versorgt die Gruppe zwischendurch mit Süßigkeiten, die sie vom Heimaturlaub in Indien mitgebracht hat. „Es gefällt mir wirklich gut. Alle sind sehr nett. Nächstes Mal bringe ich auch meine Kinder mit“, sagt sie.

Das wird dann wohl erst im kommenden Jahr der Fall sein. Denn für dieses Jahr hätten sich schon genug Menschen als Pflückhelfer gemeldet, so Carole Hesse, Sekretärin der Sozialkommission. Aber wer Lust hat, kann sich schon für 2022 anmelden: <https://differdange.lu/de/gesucht-obst-und-gemuseretter/>

„Wir würden uns auch freuen, wenn sich Privatpersonen melden, bei denen wir pflücken dürfen“, sagt Hesse und denkt dabei beispielsweise an ältere Menschen, die Obstbäume im Garten haben, selbst aber nicht mehr ernten wollen oder können. Ziel sei es, dass die Aktion irgendwann eine Eigendynamik entwickelt und die Sozialkommission als Zwischenstelle wegfällt. Hesse: „Eine Art Bürgerinitiative wäre toll.“

Wer noch in diesem Jahr selbst Obst ernten will, für den gibt es im Zuge des Antigaspitag, noch ein weiteres Angebot – und das im ganzen Land. „Gielt Band“ heißt die Aktion des Ministeriums für Landwirtschaft, Weinbau und ländliche Entwicklung mit dem Syndicat des Villes et Communes Luxembourgeoises (Syvicol). Jeder, der möchte, kann sich an Bäumen, die mit einem gelben Baumwollband gekennzeichnet sind, bedienen. 32 Gemeinden beteiligen sich an der Aktion und stellen rund 3000 Obstbäume zur Verfügung. Unter <https://antigaspi.lu/activities/de-projet-gielt-band/> gibt es weitere Infos und eine Karte der Gemeinden.

Und auch im kommenden Jahr wird das Landwirtschaftsministerium wieder die besten Projekte gegen Lebensmittelverschwendung auszeichnen. Eine Bewerbung ist ab dem 29. September unter antigaspi.lu möglich.

Tonnen von Lebensmitteln landen im Müll

Jedes Jahr werden tonnenweise Lebensmittel weggeworfen. Die jüngste Studie „Aufkommen, Behandlung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Großherzogtum Luxemburg“ von 2018/2019 der Administration de l'environnement mit dem Beratungsunternehmen Eco-Conseil SARL macht das Ausmaß der Verschwendung deutlich.

- ▶ 70800 Tonnen Lebensmittelabfälle werden pro Jahr in den Bereichen Gastronomie, Handel, Catering und Haushalt entsorgt
- ▶ 118 Kilogramm Lebensmittel wirft jeder Bürger jährlich weg
- ▶ 48 Kilogramm davon wären vermeidbar
- ▶ 88,5 Kilogramm Lebensmittelabfälle fallen pro Kopf in Privathaushalten an – der größte Anteil
- ▶ 30 Prozent sind Bioabfälle
- ▶ 15 Prozent davon sind Obst und Gemüse
- ▶ 75,5 Euro Kosten pro Kopf entstehen jährlich durch vermeidbare Lebensmittelabfälle, das sind 46,5 Millionen Euro pro Jahr für ganz Luxemburg
- ▶ Um 37 Prozentpunkte hat sich der Anteil an vermeidbaren Lebensmittelabfällen innerhalb von fünf Jahren reduziert




SOURCES ROSPORT
D'WAASSER VUM LIEWEN