



Menü

#Essensretterbrunch

Gemüsevariationen

Rund 1000 kg Gemüse, darunter Kartoffeln, Zucchini, Kohlrabi und Mangold, werden unter Leitung des Koch und Politaktivisten Wam Kat geschneidelt und verarbeitet. Eingesammelt wurde es bei Bauern aus dem Berliner Umland und Brandenburg. Während das Gemüse aufgrund von „Schönheitsfehlern“ nicht in den Verkauf geht, können die Kartoffeln aus dem vergangenen Jahre im Handel derzeit nicht mit den neuen Frühkartoffeln konkurrieren und sind daher ebenfalls Ausschussware.

Brot und Backwaren

Mindestens 100 kg Brot und Backwaren vom Vortag („Retourware“) wird verteilt. Außerdem Brote, die von Prüflinge bei der Gesellenprüfung der Bäcker-Innung Berlin in dieser Woche zubereitet wurden und die ebenfalls nicht in den Verkauf gehen können.

Kirschmarmelade

Am 01. Juli trafen sich Schüler der Herrmann-Boddin-Grundschule aus Neukölln und Helfer der Initiative „Genießt uns!“, um gemeinsam Kirschen zu pflücken. Die 30 kg Süßkirschen, die beim #Essensretterbrunch live zu leckerer Marmelade verarbeitet werden, stammen aus Müncheberg im Landkreis Märkisch-Oderland. Auf dem Areal des Jahnsfelder Landhofs stehen rund 800 Kirschbäume, die von dem Bauern nicht abgeerntet werden, da er für die Früchte im Verkauf weniger Geld erhalten würde, als ihn der Ernteaufwand kostet.

Reis und CousCous

Rund 70 kg Reis und rund 200 kg CousCous (beides Ausschussware) stehen für die Beilage bereit. In Deutschland gibt es immer noch ein Mindesthaltbarkeitsdatum auf sogenannten „Trockenware“, obwohl Lebensmittel wie Reis, getrocknete Linsen, Zucker oder Salz bei richtiger Lagerung nicht schlecht werden können.

Tee und Kaffee

Das Tee- und Kaffeesortiment für den Brunch ist ebenfalls Ausschussware und wäre nicht mehr verkauft worden, u.a. da die Verpackung beschädigt ist oder die Etiketten falsch geklebt wurden.