

Dokumentation Food Swap Party

[Vorher]

Food Swap Party

Datum & Uhrzeit

22.06.2019, 11-14 Uhr

Kontaktperson

Sofie Barth (anna.barth@st.ovgu.de)

Giovanna Gahrns

Zielgruppe

alle Menschen, die Lust auf vegane Ernährung haben, neue Leute kennenlernen wollen, neue Rezeptideen brauchen → tendenziell Jüngere?

Kurzkonzept

Immer mehr Menschen ernähren sich vegan. Magdeburg ist im Vergleich zu anderen Städten (z.B. Berlin) schlecht auf diese nachhaltige Ernährungsweise eingestellt und bietet kaum Angebote. Die Food Swap Party soll eine Möglichkeit bieten, andere Veganer:innen kennenzulernen, sich auszutauschen, neue Rezept-Anregungen zu bekommen, diese direkt an Ort und Stelle zu probieren und gleichzeitig einen nicht-kommerziell ausgelegten Brunch zu genießen. Außerdem können dort Menschen, die sich bislang nur für Veganismus interessieren, sich selbst ein Urteil über die Vielseitigkeit der veganen Küche bilden und eventuell sogar „auf den Geschmack kommen“. Durch die Verpackungsfreiheit (alles wird in bereits benutzten Einweggläsern mitgebracht) wird ein weiterer Beitrag zur ökologischen Nachhaltigkeit geleistet.

Geplanter Ablauf

Jede Person bringt 4 kleine Portionen einer selbstgemachten Spezialität mit (z.B. Aufstrich, Pesto, Kuchen, Kekse, Marmelade, eingelegtes Obst/Gemüse), in kleinen Gläsern o.ä. verpackt.

An dem Morgen werden dann die Rezepte kurz vorgestellt, jeweils eine Portion geöffnet & gemeinsam probiert. Dazu gibt es Getränke aus dem in:takt, selbst gebackenes Fladenbrot und Rohkost zum „Nebenbei-Snacken“. Am Ende darf sich jede*r drei unterschiedliche Portionen wieder mitnehmen.

Ziele & Erwartungen

10 bis 20 Teilnehmende, die neue Ideen für vegane Ernährung austauschen und einen gemütlichen Vormittag miteinander verbringen

Einordnung in Thema

Nachhaltig leben, Gemeinschaft erleben

Referent:innen & Moderation

Sofie Barth

falls möglich: Vorbereitungszeit & Kosten

- zwei Wochen Vorlauf Werbung auf FB, eine Woche Vorlauf Werbung im Schaufenster, etwa halbe Stunde Tisch decken/dekorieren
- Vorbereitung Obst- und Gemüsesnacks sowie selbst gebackenes Fladenbrot (Kosten etwa 20€)

Materialien

Fladenbrote, Obst, Gemüse (alles Bio), Kerzen als Deko, Geschirr aus der Küche, Boxen für Hintergrundmusik

[nachher]

Kurzer Sachbericht

Wir haben leider viel zu spät angefangen (etwa 35 min verspätet), da nur sehr wenige Menschen teilnahmen und dazu sehr verspätet eintrafen (7 Teilnehmer:innen). Wir haben mindestens die doppelte Anzahl erwartet, da auf FB etwa 70 Leute „interessiert“ waren.

Zeitgleich war eine Theater-Zirkus-Gruppe im in:takt. Sie sind zwar zu Beginn der Food Swap Party wieder raus gegangen, die Vorbereitung war dadurch aber etwas stressig.

Die Veranstaltung selbst verlief fast wie geplant: Es wurde zusammen gegessen, die Köstlichkeiten wurden gelobt und es gab einen regen Austausch! Einzig die Rezeptvorstellung – die eigentlich zu Beginn geplant war – wurde etwas informeller bzw. weniger ausführlich gestaltet, da alle um 11:30 großen Hunger hatten. Außerdem haben sich viele Leute kaum Portionen wieder mitgenommen, sodass noch einiges für's in:takt übrig blieb.

Personenanzahl (& Verhältnis m/w/d)

7 Personen (1/6/0)



Besondere Momente

...als wir endlich das Buffet eröffneten und die ganzen Delikatessen, die wirklich super lecker waren, probieren konnten.

... als zwischendurch ein Clown vom Theater-Zirkus ins in:takt reinkam und verrückte „Mund-Masken“ verteilt hat. Das sah super komisch aus und hat uns alle sehr zum Lachen gebracht

Evaluation/Auswertung

- *Anzahl der Teilnehmenden: nicht erfüllt (nur 4 Menschen von außerhalb, andere waren Kommiliton:innen aus dem in:takt)*
- *Gerichte: super bunt, sehr lecker, alle begeistert; auch selbstgemachtes Fladenbrot war perfekte Grundlage*

Lessons Learned

- *Eventuell muss noch mehr Werbung gemacht werden, d.h. nicht nur auf FB, sondern auch bei den Anwohnenden oder in der Uni (Flyer)*
- *Ein Tag nach der Fête de la Musique sind eventuell viele motivierte Menschen müde und wollen ausschlafen (haben daher keine Zeit, etwas vorzubereiten) – tendenziell an einem „normalen“ Sonntagmorgen*
- *Im besten Falle außerhalb der Klausurenphase – Studierende haben im Juli/Juli wenig Zeit*
- *Durch das sehr strukturierte Format (vier kleine Gläschen mit identischen und „besonderen“ Portionen mitbringen, nur vegan) wurde eine spezifische Zielgruppe angesprochen; vermutlich ist dieses Format eher geeignet für Menschen, die schon länger vegan essen bzw. viel Erfahrung in der Küche haben (Neulinge fühlen sich vielleicht eher abgeschreckt; Aufwand und Anspruch an „Köstlichkeit“ → Hemmschwelle)*
- *Vegane Ernährung ist in Magdeburg vermutlich (noch) nicht angekommen; hier gibt es nicht (wie etwa in Berlin oder Freiburg) an jeder Ecke eine Hafermilch für in den Kaffee*
- *Idee, eher einen „Mitbring-Brunch“ zu veranstalten bzw. ein offeneres Format zu wählen*
- *„vegan“ eventuell optional*
- *Vielleicht auch gezielt bei älteren Menschen Werbung machen – sie fühlen sich oft nicht erwünscht und trauen sich gar nicht, teilzunehmen (eine etwas ältere Frau ist gekommen, war aber allein unter jungen Menschen)*

Zukunftsvision

- *Sonntagsbrunch (Samstag zum Vorbereiten nutzen)*
- *geeigneteren Tag auswählen (s.o.)*
- *eher im Winter, wenn nicht so viel draußen stattfindet*

Kurzeinschätzung Aufwand/ Nutzen

- *Geringer Aufwand; gemessen an der geringen Teilnehmer:innen-Anzahl jedoch relativ gesehen großer Aufwand*
- *Arbeitsaufwand am Morgen vor der Veranstaltung: 3 Stunden (einkaufen, Fladenbrote backen, Rohkost zubereiten, Kaffee kochen, Tisch decken)*
- *Dekoration relativ wenig Aufwand (nur ein paar Pflanzen und Kerzen auf den Tisch gestellt)*
- *Spülen und Aufräumen: Teilnehmende haben sogar mitgeholfen, daher kein Problem*