



HOCHSCHULE OSNABRÜCK  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

# PRESSEMITTEILUNG

## Studierende der Hochschule Osnabrück retten Lebensmittel aus der Landwirtschaft

*Das StartUp vertreibt seine Ware über den hochschuleigenen Campusbiershop.*

(Osnabrück, 19. Oktober 2021) Zu kleine oder zu große Kartoffeln, Verfärbungen der Schale oder verformte Paprika – es gibt viele vermeintliche Gründe, warum Lebensmittel nicht im Handel oder in der Industrie verwertet werden können. Zwei Studierende der Hochschule haben gemeinsam mit zwei weiteren Mitstreiter\*innen nun das StartUp „a.ware“ gegründet, das die Lebensmittelverschwendung bremsen möchte. Dafür retten sie die Lebensmittel bevor sie überhaupt auf den Markt kommen: Von landwirtschaftlichen Höfen aus der Region Osnabrück. Die Lebensmittel, die es nicht in den Handel schaffen, werden bislang an die Tiere verfüttert oder in Biogasanlagen verwertet. Einer der Gründer von „a.ware“, Jonathan Sehl, beschäftigt sich seit seiner Ausbildung im Großcatering mit dieser Thematik „Ich fand es damals schon erschreckend, wie viele Lebensmittel täglich weggeschmissen werden. Inzwischen wird hier bereits teilweise gegengesteuert, aber direkt in der Landwirtschaft wird noch zu wenig getan“, sagt Sehl. „Es sind Lebensmittel, die noch absolut genießbar sind und für die eine Menge an Wasser und weiteren Ressourcen verwendet wurde.“

Um das Obst und Gemüse in den Verkauf zu bringen, arbeitet „a.ware“ mit dem Campusbiersteam der Hochschule Osnabrück zusammen. Einerseits, indem die Lebensmittel über den Campusbiershop ([www.campusbier.de](http://www.campusbier.de)) verkauft werden. Andererseits, indem sie Zugriff auf das Netzwerk des Campusbierprojekts erhalten. „Wir haben in der Vergangenheit schon mit regionalen Direktvermarktern zusammengearbeitet und Lebensmittel über unseren Shop verkauft“, erläutert Prof. Dr. Ulrich Enneking, Professor für Agrarmarketing. „Außerdem ist dieses Projekt ein sehr gutes Beispiel für die Transferleistung, die wir an der Hochschule ermöglichen.“ Sehl hat im Rahmen seines Bachelorstudiums Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel im Modul von Prof. Enneking eine Studie zum Thema „Lebensmittelverschwendung“ durchgeführt. Das erlernte Wissen hilft ihm nun bei der Gründung des Unternehmens. „Wir vermitteln nicht nur Inhalte, sondern motivieren die Studierenden dazu, sich auszuprobieren und wenn es sich anbietet auch zu gründen“, erklärt Enneking.

### 2,5 Kilogramm regionales Gemüse für rund sechs Euro

Verkauft wird saisonales Gemüse im 2,5 Kilogramm-Bündel, beispielsweise Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln oder auch Paprika und Tomaten. Der Preis liegt bei rund sechs Euro, je nachdem welche Lebensmittel in der Tüte sind.

Neben Sehl studiert ein weiterer Gründer von „a.ware“ an der Hochschule: Stephan Lankes, Bachelorstudent Angewandte Pflanzenbiologie – ein Grund dafür, warum die Hochschule für die Gründung so wichtig war.

Unterstützung erhielten sie auch von den Gemüsegeärtnern aus dem Landkreis Osnabrück. Der Bio-Onlineshop stellte den Kontakt zu Höfen her und auch die Infrastruktur, um die Lebensmittel zu packen.

## **Bestellungen ab jetzt - zweiwöchige Testphase entscheidet über weiteres Vorgehen**

Inwieweit „a.ware“ die Lebensmittelverschwendung bremsen kann, hängt auch damit zusammen, wie das Angebot angenommen wird. Geplant ist eine zweiwöchige Testphase. Der Verkauf erfolgt online über den Campusbiershop [www.campusbier.de](http://www.campusbier.de) mit anschließender Selbstabholung. Abgeholt werden kann das gerettete Obst und Gemüse dann an den folgenden Tagen:

**21. und 28. Oktober:** 12 bis 14 Uhr Mensa-Foyer am Campus Westerberg (Barbarastraße 20, 49076 Osnabrück)

**22. und 29. Oktober:** 16 bis 18 Uhr Schmied im Hone am Campus Haste (Oldenburger Landstraße 64, 49090 Osnabrück)

*Bildunterschrift 1: Jonathan Sehl (links) und Stephan Lankes haben mit zwei weiteren Mitstreiter\*innen „a.ware“ gegründet. Das Ziel ist, die Lebensmittelverschwendung zu bremsen.*

*Bildunterschrift 2: Verkauft wird Gemüse von Höfen aus der Region, dass es nicht in den Handel schafft. Gesund und lecker ist es auch, obwohl es krumm, verfärbt oder markante Stellen hat.*

## **Weitere Informationen**

Ronan Morris

Öffentlichkeitsarbeit Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

0541 969-5258

[r.morris@hs-osnabrueck.de](mailto:r.morris@hs-osnabrueck.de)