**Der Cooking Social Club – wie alles begann**

Am Anfang waren wir nur zwei Freunde mit einer Schnapsidee. Wir wollten einen Koch-Klub auf Basis geretteter Lebensmittel gründen. Doch wie beginnt man so ein Projekt? Wo setzt man an? Wen fragt man um Rat?

In unserem Fall war der Ausgangspunkt zum Glück schnell gefunden: Die MOTTE Altona. Wir wandten uns aus verschiedenen Gründen an das Kulturzentrum in unserem Viertel. Zunächst einmal war uns die räumliche Nähe sehr wichtig. Auch aufgrund des zeitweise betriebenen Cafés inklusive voll ausgestatteter Küche, boten uns die Räumlichkeiten der MOTTE perfekte Voraussetzungen für unser Vorhaben. Wir wollten eine neue Möglichkeit der Begegnung schaffen, bei der der Umweltgedanke im Vordergrund steht.

Nachdem man unserem Ansinnen dort positiv begegnete, wurde es ernst und wir standen vor der Herausforderung unseren ersten Kochabend auch tatsächlich zu realisieren. Auf der Suche nach Gleichgesinnten waren wir kurze Zeit später auf der Gründungs-Veranstaltung von food sharing Hamburg. Auf dieser Veranstaltung kristallisierte sich gerade die Gruppe food sharing Altona heraus. Diese suchte Räumlichkeiten in Altona für ihre eigene Gründungsveranstaltung als Stadtteilgruppe. Wir sind sehr schnell übereingekommen, gemeinsam in der MOTTE zu eröffnen. Die Veranstaltung war dann auch ein voller Erfolg.

Das Know-how und die Erfahrung der versierten Lebensmittelretter\*innen haben unserem Vorhaben einen guten Anschub gegeben. Nach der Eröffnung standen wir jedoch vor der Herausforderung, eigenständig Läden für die Versorgung unserer Initiative zu akquirieren. Dies gestaltete sich schwieriger als angenommen, da die Angestellten in den Läden unsere Anfragen kategorisch abwiesen. Uns wurde beispielsweise gesagt, die Tafel sei einziger Abnehmer von abgeschriebenen Lebensmitteln. Wir wussten aber aus Insiderinformationen, dass die Tafel nicht die Kapazität besitzt, alle Läden zu berücksichtigen und zudem gesetzlichen Beschränkungen unterliegt (sie darf z.B. keine abgelaufenen Lebensmittel verwenden).

Unsere Strategie lautete also: Der stete Tropfen höhlt den Stein. Wir haben wieder und wieder freundlich unser Anliegen vorgetragen (kochen mit der Allgemeinheit für die Allgemeinheit). Der Zeitgeist war auf unserer Seite. Nach dem Film „Taste the Waste“ beschäftigte viele Menschen das Thema Lebensmittelverschwendung. Zudem hatten wir durch den Bezug zur MOTTE und ihrem bekanntermaßen sozialen Engagement einen guten Leumund.

Schließlich gelang es uns den ersten Abteilungsleiter von uns zu überzeugen. Danach konnten wir auf diese Kooperation verweisen und die anderen Läden öffneten uns ebenfalls ihre Türen.

Schon bald wurden wir mit mehr Anfragen seitens der Lebensmitteleinzelhändler konfrontiert, als wir bewerkstelligen konnten. Wir mussten also wachsen, neue Kooperationen schließen und unseren Fuhrpark erweitern. Auch hierbei hatten wir wieder Vorteile durch die Beteiligung der MOTTE und der dort betriebenen Werkstätten. Nette Menschen halfen uns, alte Transport-Fahrräder zu restaurieren und Anhänger zu bauen.

Inzwischen war die Gruppe auf 15 bis 20 aktive Retter\*innen angewachsen, die jeden Tag in mehreren Läden die Lebensmittel abholten und in Haus- und Wohngemeinschaften sowie in Folks- und Suppenküchen fairteilten. Wir sahen und sehen uns diesbezüglich ganz in der Tradition der Likedeeler und Vitalienbrüder.

Bald schon erweiterten wir unsere Aktivitäten: Mit der Gartengruppe der MOTTE haben wir Hochbeete für unsere Küchenkräuter beim Hühnerhof errichtet. Wir haben ein Koch-Fahrrad gebaut und waren mit dieser mobilen Küche auf diversen Veranstaltungen – z.B. auf Straßenfesten oder dem Sommerfest der Flüchtlingsunterkunft auf Holmbrook. Wir haben dann die Bewohner der Flüchtlingsunterkunft in die MOTTE eingeladen, woraus die Initiative Kulturcafé ALLTONA entstanden ist. Danach haben wir uns für das Gartendeck begeistert – ein urban gardening Projekt, das Freitagabends ein gemeinsames Kochen für alle veranstaltete. Bald darauf folgten die Folksküche - Jäpa-Fokü, das Gartenprojekt Kebap und viele andere die regelmäßig berücksichtigt wurden.

Aus unserer Initiative ist mittlerweile eine gewachsene Struktur endstanden, die seit 2013 jedes Jahr im Schnitt viele Tausend Kilo Lebensmittel vor der Tonne rettet, sich dabei immer wieder gewandelt und an neue Bedingungen angepasst hat und nach wie vor vielen Menschen hilft sich nach dem Prinzip „Hilfe zur Selbsthilfe“ selbst zu alimentieren.

Das Erfolgsrezept des Cooking Social Club resultiert aus der Fähigkeit, Herausforderungen als Chancen und die Beteiligung von unterschiedlichen Menschen als Bereicherung zu verstehen.