# DAS INSPIRATION IN DOZING THE RESOURCE BY CHARLES AND THE

# ESSEN TEILEN, STATT ES WEGZUWERFEN

Was passiert mit dem Joghurt im Supermarkt, der nicht vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum verkauft werden kann, oder den Brötchen, die noch kurz vor Ladenschluss gebacken wurden, damit das Regal nicht so leer aussieht?

Was passiert mit den zu krummen Gurken oder den zu kleinen Äpfeln, die dem Landwirt nicht abgekauft werden, da sie nicht der Normgröße entsprechen?

Und was passiert mit dem Essen, das Sie vor Ihrem Urlaub nicht mehr essen können? Oder mit den Keksen, die Sie gekauft haben, aber dann doch nicht schmecken?



# I ARION GENERAL CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF

Jedes Jahr werden weltweit etwa 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel weggeworfen, rund ein Drittel aller produzierten Lebensmittel. Allein in Deutschland werden jährlich bis zu 20 Millionen Tonnen verschwendet, in Österreich 1 Million Tonnen und in der Schweiz 2 Millionen Tonnen. Und das obwohl weltweit mehr als 1 Milliarde Menschen hungern, auch in Europa.

Um etwas gegen diese Missstände zu unternehmen, gründete Valentin Thurn – Regisseur des Dokumentarfilms "Taste the Waste" (2011) – im Sommer 2012 mit Gleichgesinnten den Verein Foodsharing e.V. mit der gleichnamigen Internetplattform foodsharing. de. Auf dieser Plattform sollen noch genieß-

bare Lebensmittel für Verbraucher zugänglich gemacht und somit die Lebensmittelverschwendung verringert werden. Sie kann von Privatpersonen, Händlern, Vereinen und Produzenten im gesamten deutschsprachigen Raum genutzt werden. Ähnlich wie bei ebay-Kleinanzeigen, legt man sich dort ein Profil als "Foodsharer" an und kann dann überschüssige Lebensmittel kostenlos anbieten oder auf einer Übersichtskarte suchen und abholen. Zusätzlich gibt es auch auf Facebook viele regionale Gruppen, auf denen Lebensmittel angeboten werden können.

Wer nicht nur im privaten Bereich aktiv sein möchte, kann sich auf derselben Plattform auch als "Foodsaver" anmelden, um dann in kleineren Teams ehrenamtlich bei Supermärkten, Bäckereien, Gastronomie- und anderen Lebensmittelbetrieben sowie Märkten noch genießbare, aber unverkäufliche Ware abzuholen und weiter zu verteilen. Diese Bewegung hat sich mittlerweile in fast allen großen Städten im deutschsprachigen Raum etabliert. Auch in der Bodenseeregion gibt es in vielen Städten wie etwa Konstanz, Radolfzell, Friedrichshafen oder Ravensburg Gruppen von Foodsavern, die dort von einem oder mehreren Foodsharing-Botschaftern vertreten und organisiert werden. Die "Lebensmittelrettung" hat auch das Ziel, andere Menschen über die Thematik aufzuklären und zu einem bewussteren Umgang zu bewegen.



Um die Verteilung der Lebensmittel zu vereinfachen und auch Menschen zu erreichen, die fachen und auch Menschen zu erreichen, die weder auf Facebook noch auf foodsharing. de angemeldet sind, gibt es an vielen Orten öffentlich zugängliche Kühlschränke/Regale, sogenannte "Fair-Teiler" (hier in Konstanz 11 und in Singen 2). Dorthin bringen Foodsaver meist die von ihnen "geretteten" Lebensmittel. Auch jeder andere darf dorthin seine noch genießbaren Lebensmittel bringen und jeder darf sich so viel nehmen wie er für seinen eigenen Bedarf benötigt.

> Zu anderen gemeinnützigen Organisationen stellt Foodsharing keine Konkurrenz dar, sondern eher eine Ergänzung. Denn einige Lebensmittel - beispielsweise nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums oder bereits geöffnete Packungen - dürfen von diesen gar nicht mitgenommen werden.

> Meist finden sich die Foodsaver-Gruppen und Fair-Teiler in größeren Städten. Doch sobald sich eine kleine Gruppe motivierter Menschen gefunden hat, die Zeit hat zuverlässig bei Betrieben abzuholen, lässt sich eine lokale Foodsaver-Gruppe gründen. Informationen wie man dabei vorgeht und was zu beachten ist, finden sich im Internet - und bei konkreten Fragen kann man sich an die jeweiligen Bezirksbotschafter wenden.



# **AKTIVE GRUPPEN & "FAIRTEILER"**

# **KONSTANZ**

Hauptgebäude der Universität Konstanz Treffpunkt Petershausen (Mi ab 14 Uhr) am Palmenhaus beim BUND (zum Hussenstein 12)

# **SINGEN**

Hauptstr. 13 (vor der Teestube)

# **TUTTLINGEN**

ein mobiler "Fairteiler", weitere in Planung

### **RADOLFZELL**

Allweilerstr. 27 (am Eingang der Kreativ-Werkstatt, täglich 9-21 Uhr)

# **FRIEDRICHSHAFEN**

Windhagerstr. 32 (auf dem Gelände der Blauen Blume)

## **RAVENSBURG**

Herrenstr. 3 (Mo-Mi 8-16 Uhr, Do 8-19 Uhr, Fr 8-12 Uhr)

## WEINGARTEN

Eugen-Bolz-Str. 2

# **KREUZLINGEN**

in der Sakristei Kurzrickenbach (Di & Fr 9-17 Uhr)

# ST. GALLEN

Dürrenmattstr. 24

### **SCHAFFHAUSEN**

am Kirchhofplatz, im Hof des Alterszentrum (7-20 Uhr)

### WINTERTHUR

Obergasse 23

# **FRAUENFELD**

Eisenwerkstr. 54



www.wiki.lebensmittelretten.de, www.foodsharing.de, www.restessbar.ch

Kontakte: Botschafterin der deutschen Bodenseeregion, Dunja Fleig - bodenseeregion@lebensmittelretten.de

RestEssBar - schweizinfo@restessbar.ch





Mittlerweile gibt es in der deutschen Bodenseeregion 67 kooperierende Betriebe und 200 angemeldete Foodsaver, die bis jetzt offiziell 1.312 Mal im Einsatz waren und dabei 25.227 Kilogramm Lebensmittel gerettet haben. Insgesamt koordinieren zehn Botschafter die Foodsaver-Gruppen, veranstalten öffentliche Events und stehen im Kontakt mit dem bundesweiten Foodsharing-Netzwerk. Auch in Österreich ist Foodsharing verbreitet. Allerdings ist die Aktivität in der Bregenzer Gegend mit einem eingetragenen Betrieb und drei Foodsharern noch nicht so stark.

In der Schweiz gibt es auf foodsharing.de nur in Zürich und Umgebung Aktivitäten. Dort gibt es allerdings in mehreren Städten das in Winterthur gestartete Projekt "RestEssBar". Das Prinzip ist ähnlich wie bei Foodsharing: Freiwillige sammeln mit dem PKW oder Velo plus Anhänger von Läden, Restaurants und auch von Privatpersonen noch genießbare Lebensmittel, die sonst im Müll gelandet wären. Diese werden dann gratis, für alle zugänglich verteilt, wobei gewisse Hygiene- und Gesundheitsstandards eingehalten werden müssen. Die Vereine sollen, wie auch bei Foodsharing, keinen Profit mit der Verteilung der Lebensmittel gewinnen und auch hier ist das Angebot nicht nur für Bedürftige, sondern für alle, die sich gegen Lebensmittelverschwendung einsetzen wollen. Auch dort hat jede Gruppe einen öffentlich zugänglichen Kühlschrank/Regal, der teilweise bestimmte Öffnungszeiten hat oder ein Zahlenschloss, dessen Code man beim dortigen Verein anfragen muss.

Einen kleinen Unterschied gibt es allerdings: In der Schweiz dürfen Spender ihre Lebensmittel nicht selbst in den Kühlschrank hineinstellen, da sonst nicht gewährleistet ist, dass die Kühlkette und andere Standards eingehalten wurden. Damit es den Bestimmungen des Lebensmittelinspektorats entspricht, müssen hier die Lebensmittel über den Verein abgeholt werden.

Die Idee zu RestEssBar stammt von Sarah Weibel. Inspiriert vom Dokumentarfilm "Ohne Geld Leben", in dem von den Fair-Teilern in Deutschland berichtet wurde, gründete sie mit Freunden im Februar 2014 den Verein. Mit dem Ziel, dass ihr Konzept auch in anderen Städ-





ten übernommen wird und sich so als Selbstläufer in der ganzen Schweiz ausbreiten kann, geben sie seitdem ihre Erfahrungen und ihr Wissen in Informationsveranstaltungen weiter. Mit Erfolg: In vielen anderen Schweizer Städten gibt es bereits Ableger.

Für den Supermarkt hat die Abholung durch Foodsharing auch einige Vorteile. Durch die Reduzierung der Abfälle können die Entsorgungsgebühren gesenkt und gleichzeitig kann das Image verbessert werden. Wenn gewünscht, bekommt der Markt einen Foodsharing-Sticker, der Konsumenten darüber informiert, dass dort keine Lebensmittel mehr in der Tonne landen. Doch manche Betriebe entscheiden sich gegen Foodsharing, da sie teilweise nicht zeigen möchten, welche Mengen sie regelmäßig wegwerfen, oder befürchten durch das Verschenken von Lebensmitteln weniger zu verkaufen.



Doch diese Sorge ist unbegründet. Durch den respektvolleren Umgang mit Lebensmitteln, aber auch die Sensibilisierung für die Lage der Lebensmittelhersteller und Gemüsebauern wird die Kaufentscheidung viel bewusster gefällt, wobei Regionalität, Nachhaltigkeit und Produktionsbedingungen mehr im Vordergrund stehen als der Preis. Den meisten Foodsharern geht es in erster Linie um die Wertschätzung der Lebensmittel, die Unterstützung der Lebensmittel, die Unterstützung der Lebensmittelhersteller durch bewussten Konsum und den Protest gegen die Überflussgesellschaft. Das verbindet sie auch

mit den Betreibern der Marktstände und den Mitarbeitern der Supermärkte und sorgt für einen herzlichen Austausch beim Abholen der Lebensmittel.

Doch es können bei weitem nicht alle Lebensmittel vor der Tonne gerettet werden. Daher hoffen die "Lebensmittelretter", dass sie bald weniger zu tun haben und es andere Regulationen oder Gesetze gibt, die diese Menge an Lebensmittelabfällen vermeiden.

TEXT: SUSANNA GÜTTLER FOTO: MICHAEL SCHRODT, KEVIN ZIEGLER

