

Widerstand gegen die Verschwendung

3,5 Tonnen pro Woche: In Kiel bewahren 500 Foodsaver Lebensmittel vor der Mülltonne

VON PETRA KRAUSE

KIEL. Das Essen, das in Europa weggeworfen wird, würde zweimal reichen, um alle Hungernden auf der Welt zu ernähren. Marja Paasch und Natalie Demmler wollen etwas gegen diese Verschwendung tun. Sie gehören zu 500 Kieler Foodsavern – Menschen, die Lebensmittel vor dem Müll retten. Das Herzstück der Initiative ist die Internet-Plattform foodsharing.de.

An einem Februartag treffen sich die beiden Frauen bei Eiseskälte auf dem Blücherplatz in Kiel, um Lebensmittel zu sortieren, die sie gerade bei einem Supermarkt gerettet haben. „Wenn ich weiß, dass ich viele matschige Tomaten bekomme, verabrede ich mich für abends mit Freunden zum Kochen“, erzählt Demmler mit Blick auf das leicht derangiertere Gemüse. „Richtig Verdorbenes lassen wir natürlich vor Ort.“

Danach geht es zu Dirk Schlüter in die Bäckerei „Der Brotmacher“, um Kuchen, Brot und Brötchen abzuholen. Deutschlandweit werden pro Jahr rund 500 000 Tonnen Brot weggeworfen. Marja Paasch packt die Malzsäcke einer Brauerei aus. „Die eignen sich bestens, um Brötchen zu retten“, sagt die 45-Jährige. Denn Foodsaver versuchen auch, Verpackungsmüll einzusparen.

Wertschätzung für Lebensmittel soll gesteigert werden

Als erste Gruppe in Schleswig-Holstein ging 2012 die Kieler Initiative gegen Lebensmittelverschwendung an den Start. Sie rettet zu viel produzierte, nicht gewollte und nicht mehr benötigte Lebensmittel vor der Mülltonne und verteilt sie unentgeltlich an Interessierte, Bedürftige und Organisationen. Ziel der Initiative ist es, Wertschätzung für Lebensmittel zu steigern, Menschen für das Thema zu sensibilisieren, sich aktiv und konkret gegen das Verschwenden von Ressourcen einzusetzen. In Kiel retten 500 Foodsaver jede Woche bis zu 3,5 Tonnen Lebensmittel. In elf Jahren haben sie es demnach auf fast 600 Tonnen gebracht.

Marja Paasch ist eine von fünf Foodsavern, die von Anfang an dabei sind: „Im November 2013 hatten wir noch keine Kooperationen mit Betrieben. Wir waren aber voller Tatendrang.“ Die erste Zusammenarbeit kommt im März 2014 mit dem Bio-Hofladen Wittschap zustande. Schnell wächst die Zahl auf 27 Betriebe. Heute sind es 71 –



Natalie Demmler (links) und Marja Paasch sortieren bei Eiseskälte gerade gerettete Lebensmittel für Kieler Einrichtungen wie das Bodelschwinghaus oder den Kältebus.

FOTOS: PETRA KRAUSE

darunter zwölf Supermärkte, zehn Bioläden, vier Wochenmärkte, zehn Restaurants, fünf Cafés, drei Mensen, acht Tankstellen, sieben soziale Projekte, fünf Bäckereien, eine Fleischerei, drei Cateringservices, drei Medienbüros. Manche Betriebe möchten nicht öffentlich genannt werden. „Vielleicht haben sie Sorge, dass sie als schlechte Geschäftsleute gelten könnten, weil sie nicht richtig planen würden“, sagt Paasch.

Seit September 2019 gehört die Kieler Gruppe zu einem von vier bundesweit eingetragenen Foodsharing-Vereinen. „Das ermöglicht uns, Bildungsarbeit zu machen und Spendenbescheinigungen auszustellen, zudem sind wir unfallversichert“, so Paasch. Mitglieder gehen als Botschafter in Schulen oder organisieren Veranstaltungen zu den Themen Nachhaltigkeit, Ernährung und Lebensmittelverschwendung.

Der Verein formuliert auch Forderungen. „Wir setzen uns beispielsweise für einen Wegwerf-Stopp für Supermärkte ein“, sagt Paasch. „Wir unterstützen alternative Ernährungskonzepte wie die Solidarische Landwirtschaft, engagieren uns gegen jegliche Art von Verpackungswahnsinn und gegen unnötige Handelsnormen, die zu großen Teilen zu der Verschwendung von Lebensmitteln beitragen.“

Wer Lebensmittel retten möchte, muss in Kiel Mitglied im Verein sein und sich auf der Plattform anmelden. So wie

Natalie Demmler vor vier Jahren: Auf einer Infoveranstaltung von foodsharing.de sieht sie den Film „Taste the Waste“. Sie sieht, wie in deutschen Haushalten jährlich 18 Millionen Tonnen Lebensmittel im Wert von 20 Milliarden Euro weggeworfen werden. „Ich konnte nicht glauben, dass sogar Tiere weggeschmissen werden“, sagt die 29-Jährige. In ganzen Tieren gerechnet, wandern laut Heinrich-Böll-Stiftung in Deutschland pro Jahr Wurstabfälle von 50 000 Rindern, 640 000 Schweinen, 450 000 Puten und 360 000 Enten in den Müll.

„Wenn ich weiß, dass ich viele matschige Tomaten bekomme, verabrede ich mich für abends mit Freunden zum Kochen.“

Natalie Demmler, Foodsaverin

Diese Zahlen waren Motivation genug für Natalie Demmler, sich zu engagieren. Sie ist Vegetarierin. Vielleicht ist es ihr deshalb besonders wichtig, vor allem tierische Produkte zu retten. „Gerade bei den Tierhaltungsbedingungen sollte jedes Stück Fleisch genutzt und nicht weggeworfen werden“, so Demmler – zumal dafür Ressourcen und Energie verbraucht worden seien. „Da müssen nicht auch noch Ressourcen und Energie für die Entsorgung verschwendet werden.“

Etwa fünf Stunden investiert Natalie Demmler wöchentlich für die Rettung von Lebensmitteln, bei Marja Paasch sind es gut sechs bis zehn Stunden. Wie viel Zeit man investieren möchte, entscheidet jeder selbst. Auch kann jeder beim Le-



Svenja Schütz von den Malteser nimmt die Brötchen für den Kältebus entgegen.

bensmittelretten einen Eigenanteil behalten. „Das ist erlaubt und auch erwünscht“, sagt Paasch.

Man könne sich ein eigenes Netzwerk zur „Fairteilung“ aufbauen oder auf das Foodsharing-Netzwerk zurückgreifen. Die einfachste Variante sei, Lebensmittel in einem Haus mit vielen Wohngemeinschaften abzuliefern. Außerdem würden die Lebensmittel im privaten Umfeld über Nachbarschaftsgruppen „fairteilt“. „Dafür nutzen wir auch Messenger-Gruppen auf Whatsapp und Signal“, so Paasch. Manchmal rücken die Essensretter auch zum Großeinsatz aus. Das kann eine ausgefallene Gefriertruhe im Supermarkt sein, ein umgekippter Laster oder ein Sattelschlepper voller Alsterwasser, bei dem das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist.

Ihr letzter Stopp führt die

beiden Kieler Foodsaver gegen 18 Uhr zur Tankstelle Willer in der Gutenbergstraße, wo sie sich mit dem Kältebus verabreden haben. Filialleiter Marcel Gilbert ist glücklich über die Kooperation. „Die haben bei uns offene Türen eingemacht“, sagt er. „Vorher haben die Mitarbeiter etwas mitgenommen, und den Rest haben wir weggeschmissen.“ Heute hat er Rührei, Erbseneintopf, Paprikasauce, Obstsalat und reichlich belegte Brötchen abzugeben.

Letztere sollen gleich auf der Tour des Kältebusses an Bedürftige verteilt werden. Mit den Lebensmitteln aus dem Supermarkt wird in den nächsten Tagen eine Suppe gekocht. Den Rest fahren die Foodsaver ins Bodelschwinghaus. Wichtig ist ihnen, alles zu verteilen. „Der Rettungsgedanke steht immer im Vordergrund“, sagt Marja Paasch. „Lebensmittel sollen gegessen, nicht gehortet und dann weggeschmissen werden.“

Viele Lebensmittel landen im Müll. Das wollen die Foodsaver verhindern.

FOTO: DEUTSCHES TIEFKÜHLINSTITUT E.V.

„Jeder sollte bewusster mit Lebensmitteln umgehen“

Marja Paasch ist Foodsaverin der ersten Stunde. Seit elf Jahren rettet sie Lebensmittel vor der Mülltonne. Die 45-Jährige investiert dafür wöchentlich mindestens zehn Stunden ehrenamtlich.

Immer mehr Tafeln klagen über zu wenig Lebensmittel. Stehen Sie in Konkurrenz zu diesen Einrichtungen?

Marja Paasch: Nein, auf keinen Fall. Zwischen Foodsharing Deutschland und dem Bundesverband deutsche Tafeln gibt es einen Kooperationsvertrag. Grundsätzlich haben die Tafeln Vorrang bei der Abholung von Lebensmitteln. Foodsharing ist eine effiziente, lokale Ergänzung zu den Tafeln und kann durch seine dezentrale Struktur flexibel sogar kleine Mengen an Lebensmitteln retten, die für die Tafeln aus organisatorischen Gründen nicht infrage kommen. Foodsharing rettet zum Beispiel auch zubereitete Lebensmittel oder kurzfristig bei spontanen Abholungen. Wir überlassen den Tafeln außerdem manchmal Lebensmittel aus Großrettungen und holen andererseits Reste bei den Tafeln ab, die dort nicht verteilt werden können. Es ist eine konstruktive gute Zusammenarbeit mit den Tafeln.

Was macht Sie besonders wütend beim Thema Lebensmittelverschwendung?

Wir würden uns wünschen, dass das Thema Lebensmittelverschwendung mehr in den Fokus der Öffentlichkeit rückt und jeder Einzelne bewusster mit seinen Lebensmitteln umgeht. Dazu beitragen würde ein grundsätzliches Verbot des Wegwerfens von Lebensmitteln in Supermärkten, wie es dies in Frankreich oder Tschechien bereits gibt. Ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmitteln landen immer noch im Müll statt auf unseren Tellern.



Marja Paasch ist seit Jahren in der Kieler Foodsaver-Gruppe aktiv.

FOTO: PRIVAT

Warum gibt es in Kiel keine zentrale Sammelstelle für Lebensmittel wie in anderen Städten?

Für einen zentralen „Fairteiler“ sind der finanzielle Aufwand und die bürokratischen und gesetzlichen Hürden sehr hoch. Das können wir als Privatpersonen und auch als Verein leider nicht leisten. Wir sind mit der dezentralen Fairteilung einfach schneller und effektiver. Unser Dank gilt hierbei unseren zahlreichen ehrenamtlichen Mitgliedern, ohne deren Engagement das Retten der Lebensmittel nicht möglich wäre.

Interview: Petra Krause

Essen retten: So wird man Foodsaver

Foodsaver sind das Gesicht der Internet-Plattform Foodsharing und bilden die Brücke zu Lebensmittelbetrieben und Öffentlichkeit. Deswegen tragen die Essensretter Verantwortung dafür, das Foodsharing-Projekt auf professionelle Weise zu repräsentieren. Wer Foodsaver werden möchte, muss eine kurze, aber intensive Ausbildung absolvieren. Sie besteht aus folgenden Schritten: Zunächst muss man sich auf der Seite foodsharing.de mit korrekten Daten und einem repräsentativen Foto registrieren. Der nächste Schritt ist ein kleiner Test, den man bestehen muss. Dabei

geht es um Grundwissen über Foodsharing sowie Lebensmittel im Allgemeinen, außerdem um typische Situationen bei Abholungen von Lebensmitteln. Nach bestandener Test wird eine Rechtsvereinbarung angezeigt: Mit ihr verpflichten sich alle werdenden Foodsaver unter anderem, die Regeln von Foodsharing einzuhalten. Im Praxisteil wird der Interessent drei Mal in den Abholungsprozess und allem, was dazu gehört, von erfahrenen Foodsavern eingeführt. Die angegebenen Daten werden dann noch verifiziert: Dann bekommt man einen Foodsaver-Ausweis.



FOTO: DEUTSCHES TIEFKÜHLINSTITUT E.V.