

Lebensmittel vor der Tonne retten



Europäische Woche der Abfallvermeidung: Kiel will als neue Foodsharing-Stadt enger mit den Foodsavern kooperieren

Von Petra Krause
vor 17 Stunden

 Artikel anhören

Kiel.

Weltweit landet immer noch ein Drittel aller produzierten Lebensmittel im Müll statt auf dem Teller. Kurz vor der Europäischen Woche der Abfallvermeidung vom 16. bis 24. November wurde Kiel als Foodsharing-Stadt ausgezeichnet. Vorgeschlagen wurde die Stadt vom Verein Foodsharing Kiel. Als „Zero Waste City“ kooperiert Kiel schon länger mit dem Verein und hat die Zusammenarbeit seit 2021 noch einmal ausgeweitet. Die rund 650 Ehrenamtlichen von Foodsharing Kiel konnten allein im Jahr 2023 wöchentlich 8,3 Tonnen Waren in Kiel retten und verteilen.

Die Auszeichnung als Foodsharing-Stadt wird bundesweit vom Bundesverband Foodsharing vergeben. Lüneburg, Mainz oder Jena sind bereits ausgezeichnet, Hamburg und Bremen sind auf dem Weg. Die Auszeichnung ist zugleich ein Versprechen, künftig noch enger zusammenzuarbeiten, um Lebensmittel vor der Tonne zu retten.

► Was ist Foodsharing?

Foodsharing ist ein deutschlandweites Projekt zur Rettung nicht mehr verkäuflicher Lebensmittel. Jährlich werden hier pro Kopf 78 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen, deren Produktion zudem wertvolle Ressourcen verbraucht. Die in Europa weggeworfenen Lebensmittel würden zweimal ausreichen, um alle Hungernden der Welt zu ernähren. Foodsaver wollen dieser Lebensmittelverschwendung entgegenwirken.

► Wer sind die Kieler Foodsaver?

Marja Paasch ist Foodsaverin der ersten Stunde und hat den Verein vor elf Jahren mitgegründet. Heute sind rund 650 Foodsaverinnen und Foodsaver an 365 Tagen im Jahr von 6 Uhr morgens bis 23 Uhr abends im Einsatz und arbeiten mit 93 Betrieben zusammen. Im Jahr 2023 konnten 8,3 Tonnen Lebensmittel pro Woche gerettet werden. Deshalb werden noch dringend Freiwillige gesucht, die mithelfen, Lebensmittel vor der Tonne zu retten.

► Wie kann ich Foodsaver werden?

Auf der Internetseite www.foodsharing.de kann man sich anmelden. Wer Lebensmittel retten will, muss Mitglied im Kieler Verein werden und bekommt einen Ausweis. Das ist wichtig, denn nur dann greift die Unfall- und Haftpflichtversicherung.

Über die Plattform erhält man eine kurze Online-Schulung mit einem Mini-Quiz. Bei drei Schnupperabholungen, bei denen man von erfahrenen Lebensmittelrettern begleitet wird, erfährt man, worauf man bei der Abholung von Backwaren, Fertiggerichten, Obst und Gemüse achten muss. Danach entscheidet jeder selbst, wie stark er sich engagieren möchte.

► Wo bekomme ich gerettete Lebensmittel?

Auf der Internetseite des Kieler Foodsharing Vereins www.foodsharing-kiel.org finden sich QR-Codes für Verteilergruppen, die mit dem Handy gescannt werden können. In der Stadt Kiel gibt es in vielen Stadtteilen Foodsaver, die in Whatsapp- oder Signalgruppen mitteilen, wo man sich Lebensmittel abholen kann. „Schließlich soll niemand von Gaarden zum Blücherplatz fahren“, sagt Paasch. Das wäre kontraproduktiv für den CO₂-Ausstoß.

► Wo werden die Lebensmittel gerettet?

Viele der Lebensmittel stammen aus Supermärkten, Bäckereien, Kitas, Schulmensen, aus verschiedenen sozialen Projekten, von Wochenmärkte, Cafés und Restaurants, von Food-Bloggern und Tankstellen.

► Ist Foodsharing eine Konkurrenz zur Kieler Tafel?

„Nein, auf keinen Fall. Wir verstehen uns als Ergänzung“, sagt Marja Paasch. Die Tafel dürfe weder verarbeitete noch abgelaufene Lebensmittel abnehmen. Grundsätzlich haben die Tafeln Vorrang bei der Abholung von Lebensmitteln. Foodsharing bringt solche Lebensmittel vor allem zum Bodelschwingh-Haus, zum Kältebus oder zur Drogenanlaufstelle Claro. „Wir überlassen den Tafeln außerdem manchmal Lebensmittel aus Großrettungen und holen andererseits Reste bei den Tafeln ab, die dort nicht verteilt werden können“, so Paasch. Foodsharing ist eine Umweltorganisation, während die Tafel eine karitative Einrichtung ist.

► Gibt es auch Projekte von Foodsharing?

Die Kieler Foodsaver gehen als Botschafter in Schulen oder organisieren Veranstaltungen, um für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren. Außerdem veranstaltet der Verein regelmäßig Events wie die Schnippelparty am Montag, 18. November, um 17 Uhr im Nachhaltigkeitszentrum am Europaplatz, bei der gerettete Lebensmittel verarbeitet werden (Anmeldung unter zerowaste@kiel.de). Darüber hinaus finden im Nachhaltigkeitszentrum regelmäßig verschiedene Workshops statt, die praktische Ansätze zur Abfallvermeidung und zum nachhaltigen Konsum vermitteln.

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

Mehrfach hat der Verein versucht, einen festen Standort zu finden. Doch „das Veterinäramt in Kiel betrachtet uns als Lebensmittelbetrieb wie eine Gaststätte oder einen Supermarkt“, sagt Paasch. Das sei mit hohen Auflagen verbunden, die der Verein nicht erfüllen könne. Durch die Kooperation mit der Stadt hoffen die Foodsaver, dass sich das ändert.