

Foodsharing für eine nachhaltige Welt

Seit 2011 organisiert sich das bundesweite Netzwerk Foodsharing, um zu entsorgende Lebensmittel in Supermärkten und Bio-Läden abzuholen, um sie zu verbrauchen oder weiter zu verschenken. Die Idee, die auf den Film *“Taste the Waste”* von Valentin Thurn basiert, leitet eine große Popularität des Lebensmittelrettens ein. Foodsaver sehen sie als zukünftige Alternative des Containers.

Raphael Fellmer reist mit zwei Freunden zusammen nach Mexiko, ohne einen Cent auszugeben. Er sieht die schlechten sozialen Bedingungen dort und hinterfragt das kapitalistische System, das den Hunger und die Ungerechtigkeit in der Welt grundlegend verursacht. Zurück in Deutschland beginnt er, mitten in Berlin, komplett ohne Geld zu leben, um ein ökologisch nachhaltiges und sozial geprägtes Bewusstsein in der Gesellschaft zu schaffen. Er wendet sich an eine Bio-Company Filiale, um eine Kooperation zu starten: Lebensmittel abholen, bevor sie in die Mülltonne gelangen. Der Grundstein für Foodsharing war gelegt.

Foodsaver werden

Wer für Foodsharing aktiv werden möchte, muss zunächst ein Quiz bestehen, um mit Gleichgesinnten aus seiner Region Lebensmittel abzuholen. „Es ist wichtig, dass die Leute das Thema Lebensmittelverschwendung ernst nehmen, sich über die Organisation belesen und pünktlich zu den Abholungen erscheinen“, sagt Birgit aus der Foodsharing-Gruppe Saarbrücken. Sie ist die lokale Botschafterin und koordiniert die Zusammenarbeit zwischen den Foodsavern, organisiert Treffen und stellt Foodsaver-Ausweise her. Zuerst gibt es drei Einführungsabholungen, bevor man einen solchen Ausweis bekommt. Dieser kann dann immer vorgezeigt werden, wenn man sich in einem Betrieb vorstellt, um Lebensmittel zu retten. Er vermittelt eine gewisse Seriosität, die die aktive Zugehörigkeit zur Organisation garantiert.

Ablauf der Abholungen

Foodsaver tragen sich auf der Website für verschiedene Termine ein, an denen sie abholen können. Sie treffen sich etwas abseits von dem jeweiligen Lebensmittelgeschäft. Sind alle da, gehen von ihnen maximal zwei Leute in das Geschäft hinein, um die Kisten Lebensmittel abzuholen. Eine zu hohe Anzahl von Abholern im Geschäft führe zu einer Unruhe, die die Kunden stören würde. Aus Rücksicht derer, die schließlich für die Produkte Geld bezahlen, ist eine möglichst unauffällige Abholung von Bedeutung.

Normalerweise dauert sie nur wenige Minuten, da viele Betriebsmitarbeiter, die Foodsharing länger kennen, bereits die Kisten vorbereitet haben. Danach werden die Lebensmittel an einem Ort, der möglichst außer Sichtweise des Geschäftes ist, miteinander geteilt. Hierbei entscheidet der Foodsaver selbst, welche Produkte noch genießbar sind und sich zum Weiterverschenken eignen. Denn bei dem Betrieb liegt automatisch ein Haftungsausschluss vor. Nach der Übergabe der Lebensmittel ist der Foodsaver der alleinige Verantwortliche für die Nutzbarkeit.



Lebensmittel fairteilen

Was er damit macht, ist seine freie Entscheidung. Meistens verbraucht er es selbst, da es sich oftmals bei den Produkten um Obst und Gemüse handelt, das unmittelbar zubereitet werden kann. Bleibt etwas übrig, besteht immer die Gelegenheit, den Nachbarn, Verwandten oder Freunden etwas zu geben. Auch verteilen Foodsaver das Essen an soziale Einrichtungen, wie Obdachlosen- und Asylantenheime, sodass sie die Tätigkeit der Tafel ergänzen.

Während manche Tafeln nur große Mengen bei Lebensmittelläden abholen, sind die Foodsaver so abrufbar, dass die Produkte mehrmals in der Woche in kleinen Mengen abgeholt werden können. Eine weitere Möglichkeit ist der Fair-Teiler – ein Kühlschrank an einem festgelegten zentralen Ort, in dem die abgeholt Lebensmittel gelagert werden. Hier kann sich jeder etwas nehmen, verbrauchen, weiterverschenken oder selbst überschüssige Lebensmittel abgeben. „In Saarbrücken haben wir noch keinen Fair-Teiler. Aber die Gruppe hier gewinnt zurzeit mehr und mehr Foodsaver. Wir sind also auf dem besten Weg dorthin“, sagt Tim, langjähriger Foodsaver.

Nicht erst aus der Mülltonne retten

10.000 Ehrenamtliche engagieren sich bundesweit für Foodsharing. 1.000 Betriebe kooperieren mit ihnen. Trotz dieses Erfolgs von Foodsharing nach wenigen Jahren, herrscht noch ein Ausbaupotenzial im Bekanntheitsgrad, um Menschen, die vielleicht nicht die Zeit haben, als aktiver Foodsaver zu wirken, die Möglichkeit zu geben, ihr Essen, was sie durch Überschuss oder Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums wegschmeißen möchten, auf der Website anzubieten.

Es sollte gar nicht erst [containert](#) werden müssen, um Lebensmittel zu retten. Foodsharing möchte das Bewusstsein für ein besseres nachhaltiges Verhalten erreichen. Das Ziel ist es, dass die Supermarktbetreiber direkt auf solche Plattformen zurückgreifen, bevor sie die Produkte wegschmeißen. Denn die sie sparen damit nicht nur Müllkosten, sondern ihr bewusst nachhaltiges Handeln führe ebenso zu einem sehr positiven Betriebsimage bei Kunden.

(Text: Tom Pascheka / Foto: by jugendfotos.de)