

Aus der Praxis: Foodsharing – Ein Weg der Lebensmittelverschwendung zu begegnen

Von Ramona Schmiederer (Gemeinschaftspastorin des EGV Rodenbach, im Evangelischen Gemeinschaftsverband Pfalz)

Werfen sie Lebensmittel weg?

Eine provokante Frage, sicherlich. Doch Hand aufs Herz, ja auch ich habe schon Lebensmittel weggeworfen. Warum? Verdorbene Lebensmittel sollte man aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr essen, das ist ja klar. Doch warum verderben bei mir zu Hause Lebensmittel?

Vielleicht ist es ein unaufmerksamer Umgang bei der Zubereitung von Essen, ich verschätze mich in der Menge und dann ist schnell zu viel gekocht. Kein Problem, die Reste in den Kühlschrank, kann man heute Abend, oder morgen essen. Nach zwei Wochen grabe ich die Dose aus dem untersten Kühlschrankfach wieder und bin traurig, dass ich sie (schon wieder) vergessen hatte. Auch beim Einkaufen stelle ich häufig fest, Paprika brauche ich eigentlich nur eine, doch gerade im Angebot ist das Dreierpack und wieder habe ich zu viel eingekauft und die überflüssigen Lebensmittel verwarlosen im Gemüsefach meines Kühlschranks oder auf dem Fensterbrett. So gibt es sicher viele weitere persönliche Lebensmittelentsorgungsgeschichte, wofür ich doch eigentlich gar nichts kann – Oder?

Lebensmittelverschwendung – ein Luxusproblem

Doch ich denke, man kann und muss etwas dagegen tun. Denn neben meinen eigenen Entsorgungskatastrophen kommen ja auch noch die aller anderen deutschen Bundesbürger und, in der Lebensmittelproduktion, der Lieferketten - und vermarktungsbedingten Entsorgungen von hochwertigen und guten Lebensmitteln. Und das ist in Deutschland ein echtes Luxusproblem. In Deutschland werden im Jahr pro Person 78 kg Lebensmittel entsorgt, so steht es in einer recht aktuellen Statistik des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Das sind 6,5 Millionen Tonnen Lebensmittel im Jahr. Darin ist die Entsorgung von Lebensmitteln im Handel und in der Verarbeitung, sowie der Außer-Haus-Verpflegung noch nicht mit eingerechnet. In Summe kommen bei der Hochrechnung dann am Ende 11 Millionen Tonnen Lebensmittelmüll zusammen. Diese Summe ist doch unfassbar. Save the children schreibt, dass aktuell täglich etwa 130 Kinder unter fünf Jahren im Jemen elend am Hungertod sterben.



Zu schade für die Tonne (Rechte: Schmiederer)

Wohlstand verpflichtet

Ich glaube, dass Wohlstand verpflichtet. Und zwar in einer Verantwortung gegenüber der Natur und ihrer Ressourcen und auch gegenüber der weltweiten Bevölkerung, die Hunger leidet oder auf unsere Kosten mit wenig auskommen muss, obwohl sie hart für die Produktion unserer Lebensmittel arbeiten.

Es gibt viele Strategie in Politik und Gesellschaft, diesem Skandal entgegen zu wirken. Auch ich habe mich auf den Weg gemacht, selber gegen diese unerhörte Lebensmittelverschwendung vorzugehen. Denn am Anfang steht das eigenen verantwortliche Handeln gegenüber wertzuschätzenden Lebensmittel, die neben einem langen Weg in mein Lebensmittelgeschäft auch einen langen Weg über Saat, Aufzucht bis zur Ernte hinter sich gebracht und dabei wertvolle andere Ressourcen unserer Erde verbraucht haben, wie Sonnenlicht, Wasser, Dünger, die Arbeitszeit und Arbeitskraft der Landwirte.

Die Vision von „Foodsharing“

Ich habe mich im letzten Jahr der Initiative „foodsharing“ angeschlossen. Seit 2012 sind Foodsaver deutschlandweit aktiv um Lebensmittel von der Tonne zu bewahren und als ökologische Bildungsinitiative die Verschwendung von gut erhaltenen Lebensmittel bekannt zu machen und immer mehr Menschen dazu zu bringen, ressourcenschonender mit unserer Umwelt umzugehen.



In der Vision von foodsharing heißt es:

„Wir träumen von einer Welt, in der das lokale sowie globale Ernährungssystem alle Menschen auf dieser Welt satt und zufrieden macht, in der die meisten Lebensmittel aus lokalem Anbau stammen und ein kleinerer Teil über einen internationalen Handel zu fairen Bedingungen stattfindet. Wir wünschen uns eine Welt, in der die Grenzen unseres Planeten gewahrt werden und der nachhaltige Umgang mit unseren Ressourcen eine Selbstverständlichkeit ist. In unserer Vision braucht es die Organisation foodsharing nicht mehr, da es Lebensmittelverschwendung gar nicht mehr gibt, sondern jeder Mensch und jedes Unternehmen dafür Sorge trägt, dass produzierte Nahrung nicht vergeudet, sondern in dankbaren Mägen landet.“

Auf dem Weg zu dieser Vision bedarf es eines dringend notwendigen und grundlegenden Umbaus unseres Ernährungssystems und Konsumverhaltens im Sinne einer echten Ernährungssouveränität. Denn wir wollen nicht länger in einer Welt leben, in der global agierende Agrarkonzerne bestimmen, was wir anbauen und essen – einer Welt, die geprägt ist von exzessivem Konsum und Überfluss, Umweltzerstörung und globaler Ausbeutung von Mensch, Tier und Natur.

Nur gemeinsam können wir den selbstzerstörerischen Charakter unserer Überflussgesellschaft stoppen: Jeder Mensch besitzt die Fähigkeit, einen Teil dazu beizutragen und verantwortlich zu handeln. Daher arbeiten die Engagierten bei foodsharing weiter daran, dass das notwendige Retten von Lebensmitteln irgendwann überflüssig sein wird. Wir setzen uns mit unserer Kraft dafür ein, dass die systematische Überproduktion und die daraus resultierende Verschwendung von Lebensmitteln endlich ihr Ende findet.“



gerettete Nahrungsmittel (Rechte: Schmiederer)

Aktivitäten von Foodsharing

Darum setzt ich mich bei foodsharing ehrenamtlich mit dafür ein, dass neben der Rettung von Lebensmitteln auch die Information über ein fehlgeleitetes Ernährungssystem in Deutschland an den Mann und die Frau kommt. So planen wir als Regionalgruppe in und um Kaiserslautern auch immer wieder Vorträge an Schulen, begleiten Ferienprogramme, zeigen Filme zum Thema und lassen uns auch für Vorträge gerne einladen. Wir arbeiten eng mit anderen Initiativen zusammen, die eine ähnliche Ausrichtung haben und arbeiten stetig an der Entwicklung unserer regionalen Initiative mit mittlerweile über 300 Menschen, die sich für die Lebensmittelrettung einsetzen.

Deutschlandweit setzen sich über 157.000 Foodsaver und Foodsaverinnen ehrenamtlich für die Rettung von Lebensmitteln ein. Über 14.000 Betriebe kooperieren mit Foodsharing um der Lebensmittelverschwendung entgegen zu wirken. Und es wurden bereits über 117 Millionen kg Lebensmittel vor der Tonne gerettet.

Was kann ich tun?

Es ist gar nicht schwer, sich selber aktiv gegen Lebensmittelverschwendung einzusetzen. Denn es beginnt ja bei jedem Einzelne zu Hause. Wie kaufe ich ein, wie verarbeite ich Lebensmittel und wie bewahre ich sie auf, damit sie richtig und lange gelagert werden können, oder wie kann ich auch aus Resten noch was Leckeres kochen oder sogar Lebensmittel haltbar einmachen? Und natürlich spielt es auch eine Rolle, ob ich darauf achte, wo meine Lebensmittel herkommen und wie saisonal ich einkaufe und essen. Diese und andere Fragen helfen, mein Einkauf und mein Konsumverhalten einmal zu überdenken und umzudenken und anders zu handeln. Viele Tipps und Tricks gibt es da bereits im Internet zu finden, zum Beispiel hier: <https://www.zugut fuer dietonne.de/> . Auch gibt es bereits Apps und Homepages, die gerettete Lebensmittel gegen ein geringes Preis weitergeben, wie z.B. to good to go, oder sirplus.

Und natürlich kann jeder und jede auch aktiv bei z.B. foodsharing mit einsteigen und im größeren Stil Lebensmittelrettung betreiben. Um aktiv bei foodsharing als Foodsaver aktiv werden zu können, muss man sich in die Wikidaten einlesen. Dafür braucht man etwas Zeit um sich alle Regularien und Informationen anzueignen. Hat man das gemacht, macht man das Quiz. Dieses dient dazu, die

notwendigen wichtigen und verantwortlichen Aufgaben als Foodsaver abzufragen und um eine Einstiegshürde zu schaffen. Denn Foodsharing ist eine kompetente Plattform. Hat man das Quiz bestanden kann man sich über das Registrierungsportal anmelden und wird dann von foodsharing zur weiteren Betreuung und Einführung kontaktiert. Die regionalen, internen Abläufe lernt man dann zeitnahe kennen. Schon sehr bald kann man selber in kooperierenden Betrieben Lebensmittel retten.

Wichtig ist dabei, sich klar zu machen, dass man in einer Verantwortung steht, alle geretteten Lebensmittel so weiter zu verteilen, dass sie eben im Ernährungskreislauf bleiben. Heißt, man sollte seine privaten Kontakte nutzen, um diese zur Verwertung der Lebensmittel ein zu laden und dabei gleichzeitig das Thema Lebensmittelverschwendung ins Gespräch zu bringen.

Fairteiler – Eine Möglichkeit für Gemeinden

Bei uns in Kaiserslautern und auch in anderen Regionalgruppen gibt es auch Fairteiler. Das sind aufgestellte Regale, in zum Beispiel Geschäften. Dort können Lebensmittel hingbracht und auch abgeholt werden. Der Fairteiler wird dafür genutzt, Lebensmittel zu teilen, die man selber nicht verbrauchen kann. Auch von Privatpersonen, die z.B. kurz vor dem Urlaub feststellen, dass der Kühlschrank noch zu voll ist. Alles schnell eingepackt und zum Fairteiler gefahren. Dort finden sich schnell neue, begeisterte Abnehmer der wertvollen Lebensmittel.

Viele weitere und wertvolle Informationen rund um Foodsharing finden sie auf der offiziellen Homepage: www.foodsharing.de.

Lebensmittel wieder mehr wertzuschätzen ist eine Verantwortung, der wir nachkommen müssen. Eltern müssen es ihren Kindern beibringen. Die Erde kann mit der Menge an Lebensmitteln, die produziert wird, die Weltbevölkerung dreimal satt machen, wäre die Verteilung fair und gerecht. Wir können auch als Einzelpersonen anfangen einen Unterschied zu machen. Angefangen bei unserem Denken und dann weiter in unserem Handeln.

Wir tragen in Deutschland eine Mitverantwortung an dem Hunger in dieser Welt, wenn wir Trauben aus Afrika, Kartoffeln aus Israel, Bananen aus Sri Lanka und Tee sowie Reis aus Indien einkaufen. Und das zu Preisen, die eine gerechte Bezahlung und sichere Arbeitsplätze in den Produktionsländern ausschließen.

Ja, jeder muss selber überlegen, wo er beginnt, aber beginnen, das muss sein.