

## Foodsharing immer beliebter

### Einsatz gegen die Verschwendung

Seit kurzem steht an der Markuskirche in der Weststadt der dritte „Fairteiler“ im Stadtgebiet. Diese Regale mit noch genießbaren Lebensmitteln, die sonst in der Mülltonne landen, sind frei zugänglich zum Herausnehmen oder Tauschen. Woher stammt die Idee des „Foodsharing“ und was könnten sie künftig auch in der sozialen Frage leisten?

Gemeinschaftsprojekte wie diese zeugen vom Engagement und Bemühen um ein Stück Nachhaltigkeit: Am Platz an der alten Linde, am Eingang Markuskirche in der Weststadt, steht nunmehr der dritte „Fairteiler“ in der Stadt. Die Evangelische Kirchengemeinde stellte den Platz zur Verfügung, die Stadt gab die Herstellung des Schrankes bei der Lern-Praxis-Werkstatt in Auftrag, der Weststadtverein „Pro West“ beteiligte sich mit einer Spende – und die „Foodsharing“-Ortsgruppe betreut ihn fortan. Am Tag der Einweihung kamen die Akteure in kleinem Kreis zusammen, wie die Stadt mitteilte. Pfarrer Detlev Schilling sprach von einem „Platz der Gerechtigkeit“: Der Gedanke, Lebensmittel zu retten und zu verteilen, finde sich im Ansatz der Gerechtigkeit wie der Bewahrung von Schöpfung.

#### 12 Million Tonnen Abfall

„Foodsharing“ ist die wohl größte Organisation gegen Lebensmittelvergeudung in Deutschland. Sie nahm ihren Anfang 2012, als ein Supermarkt in Berlin erster Kooperationspart-

ner der „Foodsharing“-Bewegung wurde. Kerngedanke war, haltbare Lebensmittel, die nicht mehr verkauft werden oder verkauft werden dürfen, weiterzugeben. Mehr Bewusstsein gegenüber der Produktions- und Konsumkette schaffen, CO<sub>2</sub>-Ausstoß vermindern, Lebensmittel mehr wertschätzen – das sind Ziele der „bildungspolitischen Bewegung“, als die sich „Foodsharing“ auf ihrer Internetseite selbst versteht.

Eine Studie, die das Bundesamt für Ernährung und Landwirtschaft in Auftrag gab, kommt zu heiklen Ergebnissen: Rund 12 Mio. Tonnen Lebensmittel landen jährlich im Müll. Privathaushalte haben daran mit 52 Prozent den Großteil; im Schnitt wirft eine Person 75 Kilogramm Lebensmittel im Jahr weg, mit eingerechnet sind aber auch Speisereste wie Knochen und Nusschalen.

18 Prozent fallen bei der Verarbeitung an, bei der Außer-Haus-Verpflegung landen 14 Prozent im Müll. „Der sorglose Umgang mit Lebensmitteln hat auch drastische Auswirkungen auf den CO<sub>2</sub>-Ausstoß und somit direkten Einfluss auf die Klimakrise“, beschreiben „Foodsharing“ das Problem. Es entstünden unnötige Emissionen bei der Produktion, während der Logistik und bei der Lagerung von Waren, die dann zuletzt in der Tonne landeten.

#### Im Lokalen handeln, im Großen vernetzt

Aktionswochen von Bündnissen aus Verbänden und Poli-



An der Markuskirche gibt es einen weiteren „Fairteiler“ zur Rettung von Lebensmitteln.  
Foto: Stadt

tik, Schulprojekte, Kirchen und Sozialeinrichtungen – es gibt viele Initiativen. Ihr gemeinsamer Nenner ist, dass die Stoßrichtung vom Kleinen ins Große führt – und die Wege kurz hält. Die „Foodsharing“-Bewegung etwa organisiert sich über kleinere Communities und Einheiten wie ehrenamtliche Ortsgruppen in Städten, je nach Verbreitung zusammengeschlossen in Bezirken. Insgesamt gibt „Foodsharing“ an, seit 2012 rund 65,5 Tonnen Lebensmittel gerettet zu haben. Gut 11.000 Betriebe gehören dem Netz an, dazu 114.000 Ehrenamtliche und 450.000 registrierten Personen. „Fairteiler“ gibt es bundesweit knapp über 1.000.

#### Netz in Weinheim

Seit 2014 engagiert sich Tamy Fraas in der „Foodsharing“-Bewegung. Sie ist Sprecherin der hiesigen Ortsgruppe, kennt die Anfänge der Bewegung aus Mannheim und Heidelberg. Mit Gleichgesinnten baut sie das Netz Weinheim, Birkenau, Viernheim und Umgebung aus. Heute umfasst der Bezirk Birkenau, Weinheim und Schriesheim. Der Bezirk wird schmaler, das Netz aber größer: 40 feste Kooperationen hat die Foodsharing-Gruppe im Bezirk, sagt Fraas. Supermärkte, Schulkantinen und Bäckereien werden regelmäßig angesteuert. Hinzu kommen gut ein Dutzend Betriebe, bei denen „auf Abruf“ abgeholt werde. Ungefähr 250 Aktive im Umkreis und mehr als 400 Interessierte gehören dem Bezirk an. „Foodsaver\*innen sind in der Nachbarschaft be-

kannt“, sagt Fraas. Darüber hinaus verteilen sich die Lebensmittel über digitale Gruppen und „Fairteiler“.

#### Sozialer Nebeneffekt

Im Schulterschluss mit weiteren Akteuren öffnet 2019 der erste „Fairteiler“ in der Nordstadt. „Am Anfang war es eher Neugier“, erinnert sich Tamy Fraas. Im Laufe der Corona-Krise erkennt sie dann, dass die „Fairteiler“ deutlich mehr angenommen werden, aber auch eine gewisse Erwartungshaltung wächst. „Ich glaube Corona hat gezeigt, dass Fairteiler auch unterstützend wirken“, sagt sie. 2021 folgt Lützelachsen, seit diesem Jahr gibt es nun einen in der Weststadt. Drei „Fairteiler“ in der Stadt seien großer Luxus, meint Fraas. Man habe großes Glück, dass auch die Stadtverwaltung unterstützt; nicht jeder Ort habe Kapazitäten, um stationäre Angebote zu machen. Eine Gewähr auf Grundversorgung kann die Initiative nicht geben, macht sie deutlich. Einen unterstützenden Teil können die Ehrenamtlichen mit der Betreuung der „Fairteiler“ zwar bewirken, aber welche Lebensmittel bei den Partnern abgeholt werden, wissen sie im Voraus nicht. Dass künftig die Regale mehr Zulauf bekommen könnten, hält sie in Anbetracht der steigenden Inflation für möglich. Es bleibe jedoch eine Initiative für alle, die sich gegen Lebensmittelvergeudung engagieren wollen – mit der Hoffnung, dass Überproduktion künftig besser geregelt werde. Tamy Fraas: „Wir hoffen, dass sich da bald was dreht.“ (jb)



Tamy Fraas ist Foodsaverin und Sprecherin der hiesigen Ortsgruppe. Die Gruppe betreut mittlerweile drei „Fairteiler“ im Stadtgebiet.  
Foto: jb