

Für Sie  
vor Ort

Redakteurin für Riesa



BRITTA VELTZKE  
Telefon ..... 03525 72415715  
E-Mail ..... veltzke.britta@dd-v.de

# Was tun gegen Lebensmittelverschwendung?

Die Initiative Foodsharing brütet gerade in Riesa über der Frage, wie weniger Essen im Müll landen kann. Und wie?

VON BRITTA VELTZKE

**B**rot und Brötchen für die Tonne – Bodhi Neiser würde das am liebsten vermeiden. Er engagiert sich in der Initiative Foodsharing, zu Deutsch: Essen teilen. Das bundesweite Organisationsteam zerbricht sich gerade in Jahnishausen die Köpfe darüber, wie der Zuspruch, den das Projekt bekommt, bewältigt werden kann. Foodsharing funktioniert denkbar einfach: Sowohl Privathaushalte als auch Supermärkte oder Bäckereien können Lebensmittel abgeben, die dann in sogenannten Essenskörben angeboten werden. Diese sind auf einer Karte im Internet verzeichnet. 300 davon gebe es inzwischen schon, so Bodhi Neiser, der die kleine Konferenz in die Lebenstraum Gemeinschaft gelockt hat, wo sein Vater lebt.

Auch ohne Anmeldung kann der hungrige Internetnutzer lesen, was in den Körben liegt. Wer sich einloggt, erfährt außerdem, wie und wo die Lebensmittel zu finden sind. Als Partner konnten die Foodsharer bislang vor allem Anbieter aus dem Bio-Segment wie die Supermarktkette Bio-Company gewinnen.



In einer Riesaer Bäckerei: Brot und Brötchen für die Tonne.

Foto: Lutz Weidler



**Bodhi Neiser**  
(27) arbeitet im bundesweiten Organisationsteam von Foodsharing. Derzeit ist er zu Gast in Jahnishausen. Foto: Lutz Weidler

schlecht wird, wird nachher nicht gefragt, wer es unsachgemäß gelagert, sondern, wer es gebacken hat“, so Raddatz. Er würde gern mehr spenden, sagt er, sieht sich angesichts der peniblen Hygienevorschriften aber nicht imstande dazu.

Raddatz' Bedenken kann Bodhi Neiser nachvollziehen: „Jeder Händler muss letztlich selbst entscheiden, ob er das Risiko eingeht, im Falle eines verdorbenen Lebensmittels zur Rechenschaft gezogen zu werden. Aber ich halte dieses Risiko für nicht sonderlich hoch.“ Jeder Foodsharer unterschreibe, dass er ab der Abnahme selbst für das Essen verantwortlich ist.

Der Großteil übrigen Backwaren aus den Raddatz-Filialen landet im Tierfutter. Die Geschäftsstellen seien aber dazu gehalten, nicht mehr als zehn Prozent übrigzulassen. Immer klappe das jedoch nicht, so Raddatz. Auch bei Konkurrent Matthias Brade wird ein Großteil der übrigen Backwaren in einem Werk in Sachsen-Anhalt zu

Tierfutter verarbeitet. Der wesentlich kleinere Teil gehe an die Tafel – jedoch ausschließlich Brot und Brötchen. Zurück in die Zentrale kämen zwischen fünf und acht Prozent der Waren. Auch Brade hat schon darüber nachgedacht, wie sich Berge übrig gebliebener Brötchen vermeiden lassen. Die Idee von einem Vortagsladen gehört zu denen, die er wieder begraben hat. „Wer ein billiges Brot will, kauft lieber das Frische beim Discounter.“

Bodhi Neiser von den Foodsharern empfiehlt, dort einzukaufen, wo abends nicht mehr die Massen an Frischware liegen. „Damit die Händler besser planen können, ist es auch sinnvoll, vorzubestellen. In kleineren Bäckereien ist das zum Beispiel möglich.“ Die kleinen Läden seien aber ohnehin nicht die, die viel wegwerfen. Das bestätigt auch Heike Miethe, die den kleinen Lebensmittelladen in der Goethestraße betreibt. „Ich kann mir es gar nicht leisten, viel wegzuerwerfen.“ Vor Ablauf des Min-

desthaltbarkeitsdatums, kurz MHD, biete sie ihren Stammkunden gezielt Produkte zu einem günstigeren Preis an. Ähnliches berichtet Heiderose Dörschel vom Wettiner Hof: „Unsere Azubis durchforsten jeden Tag den Kühlschrank. Aus allem, was nicht mehr ganz frisch ist, kochen sie dann das Essen für die Mitarbeiter.“ Weg komme nur, was die Gäste auf den Tellern lassen.

„Das meiste Essen wird ohnehin Zuhause weggeschmissen“, so Neiser. Daher komme es der Initiative nicht in erster Linie darauf an, die Symptome der Wegwerfgesellschaft zu lindern, indem Essen im großen Stil vor der Tonne gerettet wird, sondern darauf einen bewussteren Umgang zu vermitteln. Dazu gehöre auch das Thema Mindesthaltbarkeit. „Viele denken, ein Produkt ist schlecht, nur weil es über dem MHD ist. Meistens ist es aber noch tagelang essbar.“ Und so könnte es problemlos noch andere satt machen.

web [www.foodsharing.de](http://www.foodsharing.de)

Großbäcker Werner Raddatz hat so seine Zweifel an dem Projekt. „Wir leben in Deutschland. Es gibt für alles Regeln und Vorschriften. Wer anfängt, sich mit Lebensmitteln zu beschäftigen, wird von der Realität schnell eingeholt.“ Ihm selbst sei das so gegangen, erzählt er. „Inzwischen arbeiten wir noch mit wenigen Tafel-Filialen zusammen, weil der Aufwand einfach zu hoch ist. Außerdem sind wir bis zum Verzehr für die Qualität verantwortlich. Selbst wenn wir unsere Produkte verschenken. Wenn jemandem von einem Brot der Tafel