

Lebensmittel retten – „Wir müssen es für uns und unsere Erde tun!“

von Petra Bremser

Die beiden Neu-Isenburgerinnen Maïke Müller (34, zwei Söhne) und Antje Kajnath (35, ein Sohn) strahlen um die Wette. Gerade haben sie wieder einen Klein-Transporter voller Lebensmittel „gerettet“. Lebensmittel sind wertvoll, machen unser Leben und Überleben erst möglich. Sie sind ein essentielles Geschenk der Erde an uns. Die Menschheit aber wirft ein Drittel aller Lebensmittel weg, macht aus wertvoller Nahrung wertlosen Müll. 10 Millionen Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland jährlich weggeworfen. Seit Dezember 2012 wurden in Deutschland rund 18 Millionen Tonnen gerettet, davon in Stadt und Kreis Offenbach 122 Tonnen. Der Foodsharing-Verein Offenbach (gegründet im Oktober 2017) widmet sich insbesondere der Förderung von Bildung für nachhaltige Entwicklung und ökologisch verantwortungsvolles Verhalten. Und zwei starke Frauen aus Neu-Isenburg helfen dabei!



In Sprendlingen gibt es ihn bereits: Einen mit Lebensmitteln oft prall gefüllten Kühlschrank, der „Fairteiler“ genannt wird, an dem sich jeder bedienen kann – egal ob jung oder alt, reich oder arm. Und für Neu-Isenburg wünschen sich die beiden das Gleiche. Maïke Müller: „Das Einzige, was zählt, ist die Idee, dass die Lebensmittel vor dem Mülleimer ‚gerettet‘ werden. Betriebe, Supermärkte, Bäckereien, türkische Lebensmittelläden alle würden Lebensmittel zur Verfügung stellen. Alleine – es fehlt an Abholern.“ Der Grund könnte sein, dass zu wenig bekannt ist, dass die Ehrenamtler selbst aussuchen können, wie oft und wann sie abholen. Und vor allem: „Wir stehen kei-



nesfalls in Konkurrenz zur Isenburger Speisekammer, die jeden Freitag an Menschen, die ein zu geringes Einkommen haben, die nötigen Lebensmittel verteilt. Die Mitarbeiter dort wissen ganz genau, was die Menschen benötigen und kaufen auch notfalls genau diese Dinge dazu. Das ist eine sehr ehrenwerte, soziale Aufgabe, die dort erfüllt wird, damit Menschen nicht hungern müssen. Das können wir gar nicht gewährleisten“, so Antje Kajnath. Was die beiden Schwestern mit vielen anderen Helfern von foodsharing Offenbach (Initiative gegen Lebensmittel-Verschwendung) leisten, ist keine soziale Hilfe, sondern gelebter Umweltschutz.

In der Praxis sieht das so aus: Helferinnen und Helfer können sich über die Plattform „foodsharing.de“ registrieren. Dort können sie sich vernetzen und selbst den Umfang ihrer Hilfe auswählen – ein paar Stunden, einen Tag, jede Woche – gerade so, wie es passt. Sie erfahren, welcher Betrieb abzugeben hat und holen dann dort die Ware ab. Aber auch wer nur im Kleinen der Lebensmittel Umwelt helfen möchte und die Lebensmittelverschwendung reduzieren möchte, kann aktiv werden. So gibt es mittlerweile einige lokale Gruppen bei Facebook und anderen sozialen Medien, welche zwar nichts mit dem Foodsharing Verein direkt zu tun haben, wo aber jede Privatperson Lebensmittel die sie oder er übrig hat verschenken kann.

Viel Obst und Gemüse schafft es nicht einmal vom Bauernhof runter, weil das Einzelstück zu klein, zu groß oder zu krumm ist. In der nächsten Stufe wird in den Supermärkten viel weggeworfen. Auch die Endverbraucher entsorgen viel zu viel Essen. Das ist betriebswirtschaftlicher und ökologischer Wahnsinn“ so die beiden Isenburgerinnen, „Lebensmittel zu produzieren, erfordert viele Ressourcen. Viel Wasser, viel Fläche, viel Energie, auf dem Transportweg, bei der Kühlung. Ganz abgesehen davon, dass Tiere sterben, die hinterher im Abfall landen“.



Das, was in Dreieich perfekt klappt, ist genauso auch für Neu-Isenburg angedacht. Obst, Gemüse, Salat, Kartoffeln, aber auch verpackte Milchprodukte, Brot, Kuchen und vieles mehr sollen in einen oder mehrere große Kühlschränke abgelegt werden und von dort dann ab-

geholt werden. So wird vermieden, dass Lebensmittel weggeworfen werden und die Möglichkeit gegeben, beispielsweise die Menschen, die etwas benötigen, spontan zu unterstützen. Noch einmal Maïke Müller: „Man findet bei uns die Lebensmittel, die wir aktuell retten konnten. Beispielsweise an einem Tag große Mengen Obst, am nächsten Brot und Gemüse. Wir können keine individuellen Wünsche berücksichtigen – aber bei dem Angebot findet man immer etwas. Und ein großer Unterschied ist, dass man kostenlos und ohne irgendwelche Berechtigungs-Nachweise abholen kann. Natürlich ist es toll, wenn Mango oder Ananas an Menschen gehen, die sich tropische Früchte sonst nicht leisten können. Aber wir möchten gute Lebensmittel vor der Mülltonne retten – und wenn ein Millionär abholen kommt, hilft er uns ja auch dabei. Und natürlich ist es völlig unerheblich, welcher Religion oder Herkunft man angehört“. Was dringend fehlt, sind Helfer und ein Ort, an dem der Kühlschrank aufgestellt werden kann.

Bis dahin funktioniert aber auch schon in Neu-Isenburg das „Lebensmittel-Abhol-Programm“: Unter handballkajnath@hotmail.com kann Maïke Müller erreicht werden. Oder man erfährt bei foodsharing Offenbach zur ersten Kontaktaufnahme unter www.foodsharing.de in den sogenannten Essenskörben, wann und wo gerettete Lebensmittel weiterverteilt werden.

Beide Kontakte sind auch Ansprechpartner für Bürger und Bürgerinnen unserer Stadt, die beim „Retten“ helfen möchten. Denn eines sollte nicht vergessen werden: „Lebensmittel-Verschwendung ist Ressourcen-Verschwendung – und das sollten wir uns und unserer Erde nicht antun!“