



Im Werbeprospekt sieht steirisches Gemüse verführerisch aus - und man kauft hie und da zuviel davon. Für dieses "Zuviel" ist Foodsharing eine sinnvolle Verwertungsmöglichkeit.



REZEPTE GEGEN DAS SCHLECHTE GEWISSEN

760.000 Tonnen Lebensmittel landen jedes Jahr in Österreich im Müll. Konzepte gegen die Lebensmittelverschwendung gibt es viele – aber funktionieren sie in der Praxis? ROHSTOFF hat einen Blick in Grazer Fairteiler-Kühlschränke geworfen.

Die braun-gelb-gefleckte Kuh mit ihrer Sonnenbrille auf dem Puddingbecher springt sofort ins Auge, wenn man den Kühlschrank öffnet. Sie grinst fröhlich, ganz als ob sie mit einem „probier’ mal, ich bin noch voll frisch“ zum Hineingreifen in den Fairteiler-Kühlschrank motivieren würde. Zu finden ist dieser gleich nach dem Weltladen in der Grazer Reitschulgasse, ganz unscheinbar in einem Mauervorsprung direkt am Gehsteig. Bestückt ist er heute nicht nur mit Pudding, auch eine Menge Salat, belegte Brötchen und eine Packung Schinken warten auf ein neues Zuhause. Jeder der Lust – bzw. Hunger – hat, kann sich davon nehmen. Und auch jeder ist eingeladen, Lebensmittel hineinzulegen. Foodsharing nennt sich das System dahinter, dass es bereits seit 4 Jahren in Österreich und Deutschland gibt. In Graz zählt man heute rund 340 aktive Mitglieder, die im Durchschnitt einmal pro Woche Lebensmittel in einen der 15 Fairteiler-Kästen geben oder sich etwas daraus abholen (Standorte siehe www.rohstoffmagazin.at).

Aktiv etwas gegen Verschwendung tun

Rund 60 Bäckereien, Gasthäuser oder Lebensmittelgeschäfte sind in Graz Foodsharing-Partner und stellen übrig gebliebene Lebensmittel zur Verfügung. Ehrenamtliche Foodsaver holen diese ab und bringen sie zu den Fairteiler-Kästen. Für den Eigenverbrauch darf sich jeder Foodsaver – so wie auch jedes andere Mitglied – Lebensmittel mit nach Hause nehmen. Der 28-jährige Profi-Radfahrer und Student Jacob ist einer dieser Foodsaver. „Ich will aktiv etwas gegen die Lebensmittelverschwendung tun“, begründet der Grazer, der ungefähr 3 Abholungen pro Woche macht. „Natürlich ist es ein angenehmer Nebeneffekt, dass man weniger Geld beim Einkaufen ausgibt, aber das ist nicht die größte Motivation.“ Bedenken bezüglich Hygiene hat er nicht. „Die Leute, die da mitmachen, haben eine ähnliche Motivation wie ich und würden Lebensmittel nicht vergammeln lassen. Die Fairteiler-Kästen sind eigentlich immer sauber.“ Schnell verderbliche und riskante Lebensmittel wie rohes Fleisch sind außerdem nicht erlaubt. „Es kommt sehr selten vor, dass Lebensmittel schlecht werden. Der Großteil wird meist schnell abgeholt“, bestätigt Romana Pintscher, die sich als Foodsharing-Botschafterin engagiert und mit ihrem Team Informationsveranstaltungen für Neulinge abhält. „Sollte doch einmal etwas übrig bleiben, bringen wir es zur Caritas oder zum Vinzi-Markt.“

Lebensmittel online anbieten

Neben den Fairteiler-Stationen gibt es bei Foodsharing noch eine weitere Möglichkeit zum Lebensmittelretten: Man registriert sich auf der Website www.foodsharing.at und bietet dort anderen Usern Lebensmittel an – etwa wenn man zu viel gekocht oder eingekauft hat. Oder wenn der Apfelbaum deutlich mehr Früchte trägt, als man selbst essen kann. Die Übergabe organisieren die User eigenverantwortlich (siehe dazu Selbstversuch auf www.rohstoffmagazin.at).

Keine Modeerscheinung

Foodsharing ist längst nicht die einzige Initiative gegen Lebensmittelverschwendung in der Steiermark, bestätigt Nachhaltigkeitskoordinator Wilhelm Himmel. „Da hat sich in den letzten Jahren sehr viel getan, auch in den Gemeinden.“ Einige Projekte sind auf www.lebensmittel.steiermark.at dargestellt, auch Infomaterial und Links zu laufenden Initiativen sind auf dieser Plattform zu finden. Trotz des positiven Trends sieht der Nachhaltigkeitskoordinator des Landes Steiermarknoch viel Potenzial. Das Ganze dürfe keine Modeerscheinung mit Ablaufdatum sein, es müsse sich im Mindset der Bevölkerung festsetzen. „Solange wir im Überfluss leben – und das tun wir noch immer im großen Stil – muss die Lebensmittelverschwendung immer am Radar bleiben.“



Auf www.rohstoffmagazin.at:

- › Karte mit den Fairteiler-Stationen in Graz
- › Foodsharing-Selbstversuch der ROHSTOFF-Redaktion