



# *Zweite Chance*

So retten in Leipzig private  
Initiativen Essen vor dem  
unnützen Verfall.





## Gemeinsam kochen und genießen.

**H**eute bleibt unser Essen aus verschiedenen Gründen übrig. Zum Beispiel weiß unsere Überflussgesellschaft nicht, wohin mit ihren Lebensmitteln. Rund elf Millionen Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland pro Jahr entsorgt. Davon fallen 61 Prozent auf private Haushalte, 5 Prozent auf den Handel sowie jeweils 17 Prozent auf Großverbraucher und Industrie. Klare Sache: Wir haben zu viel zu essen. Restaurants, Märkte, Imbisse und Bäckereien produzieren und lagern oft mehr, als verbraucht werden kann. Das ist jedoch nicht immer böse Absicht der Betriebe, sondern ergibt sich auch aus logistischen Gründen der Vorhaltung und des Wareneinkaufs. Gerade Restaurants oder kleinere Geschäfte und Märkte können den Abverkauf ihrer Waren nur ungefähr einschätzen. Die Folge: Häufig landen Lebensmittel, die älteren Datums, aber durchaus noch zu verzehren sind, im Müll. Doch einige Personen, Initiativen und gar Geschäftsmodelle bieten eine Gegenstrategie an. Zu den bekanntesten Zweitverwertern von Lebensmitteln gehört der Verein Tafel Deutschland e.V., der Lebensmittelspenden und überschüssige Essenskontingente an Bedürftige verteilt. Doch es gibt auch noch andere, die aktiv sind.

### Teilen und genießen

Unter anderem in Leipzig ist mittlerweile eine Initiative tätig,



Auf sogenannten Schnippelpartys treffen sich Foodsharer zum gemeinsamen Kochen.

die sich Foodsharing nennt. Marie Beyer betreut als Administratorin eine Facebookseite in der Messestadt und ist bei foodsharing.de verantwortlich für Leipziger Betriebe und Händler, die etwas abzugeben haben. Sie erklärt das Prinzip: „Auf foodsharing.de können sich Betriebe registrieren, die mit Lebensmitteln

„Mitmachen können alle, die den Inhalt ihres Kühlschranks nicht wegwerfen wollen.“

zu tun haben und gelegentlich einen Überhang an Waren aufweisen, den sie nicht wegwerfen wollen. Foodsharing schickt geprüfte und registrierte Abholer, die diese Lebensmittel entgegennehmen und an soziale Einrichtungen, unsere Fairteiler-Fahrräder oder die Nachbarschaft übergeben.“ Die kleinen oder großen Lebensmittel-Fair-Teilungen werden zumeist



als Postings bei foodsharing.de bekannt gegeben oder die Abholer nutzen sie für den Eigenbedarf – Hauptsache das Essen wird nicht weggeworfen. Dabei fällt alles an Lebensmitteln an, was im täglichen Betrieb auch konsumiert oder verkauft wird: Obst, Gemüse, Backwaren, Süßigkeiten ebenso wie auch Essen, das von Buffets übriggeblieben ist. Dazu gehö-



in den Urlaub fahren oder aus anderen Gründen Lebensmittel zu verschenken haben.

Weltweit liegen die Lebensmittelverluste zwischen 30 und 40 Prozent.

### Genießbarkeit mit Günstiger-Garantie

Wer sich nicht auf virtuellen Portalen, sondern lieber in realen Geschäften bewegen möchte, kann auch Läden des Unternehmens „Im Angebot“ aufsuchen. Seit 1990 verkauft das Unternehmen im Raum Leipzig Lebensmittel an der Mindesthaltbarkeits-Grenze zu einem spürbar günstigeren Preis. Inzwischen führt es sechs Standorte, besitzt vier Filialen im Umland sowie in Leipzig jeweils einen Standort in der Eisenbahnstraße und in der Lützner Straße. Ein buchstäblich ausgezeichnetes Erfolgskonzept – schließlich erhielt das Unternehmen 2016 den Bundespreis „Zu gut für die Tonne“.

### Vor der Tonne retten

Ein anderes Prinzip der nachhaltigen Lebensmittelverwertung verfolgt die Bäckerei NIXTONNE in Connewitz auf der Bornaischen Straße 50. Der Inhaber Martin Adam hatte vor drei Jahren die

Idee, Backwaren von traditionellen Handwerksbäckereien, die vom Vortag übriggeblieben sind, in seinem Geschäft zum halben Preis zu verkaufen. Auch hier greift das Prinzip des gegenseitigen Interesses zwischen Anbieter und Abnehmer. Die Bäckereien können ihr nicht mehr ganz frisches Sortiment vom Vortag verkaufen, müssen nichts wegwerfen und streichen dabei noch einen kleinen Obulus ein. Martin Adam wiederum erfreut seine Kunden mit gutem Gebäck zum halben Preis. So haben alle etwas davon – und wieder wurden wertvolle Lebensmittel vor dem Verderben in der Tonne gerettet. „Das Brot vom Vortag ist beispielsweise ohnehin noch etwas bekömmlicher als frisches“, sagt Martin Adam. „Und die Brötchen einer traditionellen Bäckerei kann man auch am nächsten Tag noch gut aufbacken.“ Aber auch Kuchen und alle möglichen kleinen Teilchen gibt es bei NIXTONNE, und der Inhaber ist überzeugt, dass sie erst nach einem Tag ihr Aroma so richtig entfaltet haben. ▶



ren aber auch noch genießbare Lebensmittel, deren Haltbarkeitsdatum bald erreicht oder schon abgelaufen ist.

Marie Beyer betreut als Administratorin auch die geschlossene Facebookgruppe Foodsharing Leipzig. Dieser Gruppe können alle beitreten, die privat den Inhalt ihres Kühlschranks nicht wegwerfen wollen, wenn sie

## Weg damit – Lebensmittelverluste nach Produktgruppen



Verteilung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle nach Produktgruppen: Gemüse und Obst, Back- und Teigwaren, Speisereste, Milchprodukte, Getränke, Fleisch und Fisch, sonstiges wie Süßigkeiten.



## 10 GUTEN APPETIT



### „Containern“ – Selbstversorgung am Rande der Legalität

Da nach Ablauf des MHD die Verantwortung vom Hersteller auf den Händler übergeht, wandern viele Lebensmittel bei Supermärkten auch heute noch in den „Container“. So nennt man den Abfallbehälter auf dem Gelände eines



Markts oder einer Firma. Arni K. (Name von der Redaktion geändert) gehört zu einer Szene, die genau diese Container zumeist nachts aufsucht und hier nach eigenen Angaben viele noch absolut genießbare Nahrungsmittel des täglichen Bedarfs findet. Er berichtet: „Jedes Geschäft hat Container. Ich habe schon Schuhe containert an Sportgeschäften. Vor allem aber Lebensmittel an Supermärkten und Discountern auf der Rückseite des Geschäfts.“ Formal gehört der „Müll“ dem Geschäft, auf dessen Betriebsgelände er sich befindet. Wer sich Zutritt verschafft, macht sich daher strafbar.

Das Bewusstsein beim Umgang mit Lebensmitteln befindet sich also in einem langsamen Wandel. Der Spagat zwischen Überproduktion und Übervorsichtigkeit auf der einen Seite sowie bewusstem Verbraucherverhalten auf der anderen ist groß. Doch wie bei vielen Dingen gilt: Der Anfang ist gemacht, um sinnvoller mit unseren Ressourcen umzugehen.

### Haltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum – die kleinen Unterschiede

Viele Gründe, die zur Lebensmittelverschwendung führen, haben ihre Ursache auch in der Unwissenheit zum Thema Haltbarkeit. So bedeutet „Mindestens haltbar bis“ eben nicht „wegschmeißen ab“. Die Verbraucherzentrale Sachsen informiert dazu auf ihrer Webseite: „Grundsätzlich sind zu erwerbende Lebensmittel, die verpackt sind, mit einem gut lesbaren Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) versehen. Hier liegt die Betonung auf ‚mindestens‘. Ist die zeitliche

Grenze dieses Datums erreicht, kann das Lebensmittel noch völlig in Ordnung und genießbar sein, wird aber dennoch aus dem Handel genommen oder kurz vor Ablauf preisreduziert verkauft. Der Käufer ist angehalten, sich dennoch vor dem Verzehr mit seiner Nase und den Augen von der Genießbarkeit zu überzeugen. Ist ein sogenanntes Verbrauchsdatum (VB) angegeben, handelt es sich zumeist um Fisch- und Fleischprodukte. Wird hier das Datum überschritten, sollte man vorsichtiger sein, denn bei Fisch und Fleisch können sich gefährliche Keime entwickeln.“

Martin Adam rettet mit seinem Laden NIXTONNE das Brot vom Vortag. Für sich und seine Kunden ein gutes Geschäft.