



# Teller statt Tonne!

Die Vernichtung von Lebensmitteln hat mittlerweile eine absurde Dimension erreicht: Laut einer aktuellen Studie der Naturschutzorganisation WWF landen **18 Millionen Tonnen Lebensmittel im Abfall**. Unglaublich, aber wahr. Der Fehler liegt im System – gegen das sich aber immer mehr Menschen auflehnen. Auch in Schleswig-Holstein, wo Initiativen wie **Foodsharing**, **ResteRitter** oder der **Gastropreisbund** abseits der etablierten Tafeln neue Wege einschlagen, damit Lebensmittel nicht in der Tonne enden.

*Text:* Dierk JENSEN · *Fotos:* Silke GOES



*Johanna Wellner-Schie, Petra Kramp und Björn Zuev von Foodsharing Lübeck holen bei Landwege aussortiertes Obst und Gemüse ab.*

Wir wollen, dass die Grauzone des Containers eine **Grünzone** wird!

Sophie Bachmann,  
Vorstand des Vereins Foodsharing

„Kurz nach Weihnachten haben die Mitarbeiter hier ein paar Enten in die Tonne geworfen“, sagt die Frau auf dem Hinterhof einer Filiale einer bekannten Supermarkt-Kette. „Ich habe mir eine davon genommen und in den Ofen geschoben, superlecker“, erzählt die 60-Jährige, die ihren Namen nicht verraten möchte. „Containern“ nennt man den gezielten Griff in die Abfalltonne auch. Eine Tat, die nicht wirklich legal ist und doch an vielen Orten geduldet wird. Vielleicht einfach auch deshalb, weil das tägliche Entsorgen einwandfreier und hochwertiger Lebensmittel durch die Hintertür, während vorne auf dem Parkplatz der Einzelhandelsfiliale gebettelt wird, einfach zu krass ist. Zumal die Logik der gegenwärtigen Lebensmittelwelt in Deutschland es zulässt, dass die Erträge einer landwirtschaftlichen Fläche von der Größe Mecklenburg-Vorpommerns jährlich auf dem Abfall landen! In diesem Kontext bekommen Spenden an Hungernde in afrikanischen Dürregebieten einen merkwürdigen Beigeschmack.

„Wir wollen, dass die Grauzone des Containers eine Grünzone wird“, erklärt Sophie Bachmann. Die junge Mutter aus Lübeck ist im Vorstand des bundesweit agierenden Vereins Foodsharing, der sich um eine Verwertung von vermeintlich wegzuwerfenden Lebensmitteln kümmert. 20.000 aktive Foodsharer zählt der Verein, darunter viele junge Mitglieder, die die Sozialen Netzwerke für ihre Aktionen nutzen. So ist auf Facebook-Seiten von Foodsharing auch mal eine Offerte zu lesen, die da lautet: „Drei Ananas und eine ganze Menge Bananen. Alles in Bioqualität.“ Das sind sicherlich keine Dimensionen, mit denen man das System ändert und schon gar nicht die Welt. „Manchmal geht es aber auch um große Mengen“, wirft Bachmann ein, deren Engagement gegen Lebensmittelverschwendung während ihres Studiums in Wien begann. „Wir haben in Österreich mal das Schokoladen-Lager einer stillgelegten Süßwarenfabrik retten können, da gab es dann Schokolade bis zum Abwinken. Dabei werde bei keiner Aktion etwas verkauft, sondern nur geteilt, selber genutzt und weitergeleitet, so Bachmann. Non-Profit lautet die Maxime des Vereins. So sind derzeit Dutzende Foodsharer beziehungsweise -retter (Food-saver) alleine in Lübeck aktiv. Dazu gehört auch Johanna Wellner-Schie, die vom

Ab in die Küche  
zum Einkochen:  
Nick Eßwein  
(links) und Moritz  
Dietzsch von den  
ResteRittern  
retten Obst und  
Gemüse vor dem  
Verderben.



Bio-Lebensmittelhändler Alnatura, vom Biomarkt Landwege und vom Biolandbetrieb Ringstedtenhof „abgelaufene“ Waren entgegennimmt. Für die quirlige 26-jährige Bachelor-Absolventin ist das keine Missionarstätigkeit, sondern ein konsequenter Ausdruck, nachhaltig zu handeln und „die Augen für die Verschwendung“ zu öffnen.

Genauso kritisch, aber mit einem anderen Ansatz gehen Moritz Dietzsch, Nick Eßwein und Oke Hansen an das Thema heran. Die drei jungen Geografie-Studenten aus Kiel haben im September 2017 die Firma ResteRitter gegründet. Sie möchten zwei Aspekte miteinander verbinden: Zum einen wollen sie mit der Rettung von Lebensmitteln ein Geschäftsmodell kreieren und zugleich Geld für soziale Arbeit generieren. Wie soll das funktionieren? „Wir haben uns innerhalb eines Uni-Seminars intensiv mit der Idee auseinandergesetzt. Wir retten Lebensmittel, machen sie als Fruchtaufstriche haltbar, verkaufen diese und zweigen einen Teil des Erlöses an die Organisation Mach Mittag ab, die Essen für über 2.000 Kieler Kinder organisiert und finanziert“, erklärt Moritz Dietzsch das Konzept des Start-ups, das bisher in der Kieler Alten MU (frühere Muthesius Kunsthochschule) untergebracht ist. Wengleich die Produktion von diversen Marmeladen, darunter Apfel-Zimt, Banane-Clementine und Kürbis-Apfel, mit ein paar Hundert Gläsern noch überschaubar ist, ist die Medienresonanz auf das junge Trio enorm. Treffen doch die sympathischen Jungs den Nerv des Zeitgeistes. „Regionalität und Authentizität sind uns wichtig“, sagt Nick, der die Rezepte für die Marmeladen „frei nach Schnauze“ entwickelt. Gekocht wird, so will es das Lebensmittelrecht, in einer vom Gesundheitsamt zugelassenen Küche bei der Arbeiterwohlfahrt (AWO). Die Lebensmittel bezieht das Trio zum einen aus ungenutzten Privat- und Kleingärten und zum anderen, größeren Teil vom Obst- und Gemüsehändler Brötzmann aus Suchsdorf. Dessen Geschäftsführer Thorben Stampe war „total begeistert“ von der Idee der Geografie-Studenten und überlässt ihnen diejenigen Chargen, die zwar okay sind, aber nicht mehr den Ansprüchen der heutigen Konsumwelt genügen. Über den großen Zuspruch der ersten Monate selbst ein bisschen überrascht, planen die Reste-

Wir **retten** Lebensmittel,  
machen sie als **Frucht-  
aufstriche haltbar**,  
verkaufen diese und  
zweigen einen Teil des  
Erlöses an die Organi-  
sation **Mach Mittag** ab!

Moritz Dietzsch, Nick Eßwein und  
Oke Hansen, ResteRitter



*Vermeidung von Verschwendung als nachhaltiges Geschäftsmodell: Thordis Huhn und Stefan Koch bringen Produzenten, Händler und Gastronomie zusammen.*

Das System ist auf **volle Regale** ausgelegt, da wird dann **mehr produziert als konsumiert!**

Stefan Koch,  
Gastropreisbund UG

Ritter zukünftig auch die Produktion von Chutneys. Wenn es wirklich langfristig ein nachhaltiger Geschäftserfolg werden sollte, dann könnten sich Dietzsch und Co. schon vorstellen, hauptberuflich einzusteigen. Doch zuerst wollen sie ihr Studium beenden und wer weiß, vielleicht ändert sich das System doch noch. „Dann freuen wir uns, dass es uns nicht mehr braucht, weil es keine Reste mehr gibt.“

Dass dies aber noch lange dauern kann, davon kann jemand wie Frank Hildebrandt ein Lied singen. Der Jurist im Ruhestand ist Vorsitzender des Landesverbandes der Tafeln in Schleswig-Holstein und Hamburg, die seit den 1990er-Jahren in ehrenamtlicher Hilfe Lebensmittel an Arme, Kranke, Alte und von der Gesellschaft Ausgestoßene weitergeben – an „Bedürftige“, wie es im Amtsdeutsch unschön heißt. Allein in Kiel werden pro Tag rund zwei bis drei Tonnen im örtlichen Handel eingesammelt. Dabei ist das Grundmotiv der Tafeln ein zutiefst christliches, protestantisches, karitatives, nämlich das „Brot zu teilen“ und Lebensmittel dahin zu bringen, wo sie noch gebraucht werden. Die Idee, Lebensmittel zu retten, ist eher nachrangig. Allerdings hat sich mit den inzwischen fast 1.000 Tafeln in Deutschland am Parallel-System von Verschwendung und sozialer Not kaum etwas verändert. Wirken Tafeln letztlich sogar systemstabilisierend? Hildebrandt entgegnet diesem Vorwurf gelassen. „Armut gab es schon immer, das werden wir mit unserer Tafelarbeit nicht verändern, aber es geschieht aus Nächstenliebe.“ Und zum Thema Lebensmittelvernichtung sei für ihn „das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) schon eine fürchterliche Erfindung, da sollte man dringender denn je zum ‘Best Before’ wechseln“. Der Begriff meint so viel wie „Am besten vor dem ... verzehren“.

Ortswechsel. Die Betreiber der Gastropreisbörse und Gründer des Unternehmens Gastropreisbund UG in Hohenwestedt, Stefan Koch und Thordis Huhn, verweisen hinsichtlich des MHD auf die dahintersteckenden ökonomischen Mechanismen, die von der Lebensmittelindustrie einkalkuliert sind und am Ende vom Konsumenten bezahlt werden müssen. „Das System ist auf volle Regale ausgelegt, da wird dann mehr produziert als konsumiert. Darüber hinaus ist es in vielen Fällen günstiger,



*Dekadente  
Wohlstandswelt:  
Zwar sind  
Lebensmittel  
„Mittel zum  
Leben“, doch  
landen sie – ob  
nun fahrlässig,  
leichtfertig oder  
systembedingt  
– oft im Abfall.*

die Verarbeitungsmaschinen weiterlaufen zu lassen, statt sie abzuschalten“, gibt Stefan Koch einen Einblick in vermeintlich „alternativlose“ Produktionsstrukturen. Dabei weiß der gelernte Fleischer mit seinen langjährigen Erfahrungen in Küchen, Kantinen und Streetfood-Trucks aus erster Hand, wie schwer es ist, innerhalb der gegebenen Rechtsvorschriften nichts zu verschwenden. Obendrein kostet die Entsorgung – für die Gastronomie und Hotellerie, aber auch für den Handel und die Produktion. Diese systembedingte Werte-Vernichtung hat ihn immer schon beschäftigt, bis schließlich die Idee entstand, mit einer neuen Handelsplattform Über- und Fehlproduktionen statt in die Abfalltonnen auf die Teller zu bringen. Er und die Diätassistentin Thordis Huhn haben geraume Zeit an ihrer Geschäftsidee getüftelt, nun nimmt ihre Firma endlich Fahrt auf. Immer mehr Produzenten, Händler und Gastronomen erkennen die Win-Win-Situation, bei der Waren vor Ablauf des MHD zu günstigen Preisen vermittelt werden. Im Januar 2018 hatte die Gastropreisbund Tiefkühlware mit einem Gewicht von rund zehn Tonnen, von Fisch über Fleisch, Wurst, Backwaren bis hin zu Milchprodukten, im Angebot, die Gastronomen online bestellen können und dann versandt werden. Ein Teil der erzielten Umsätze fließt dabei als Spende an die SylterKlinik. Das Potenzial sei groß, so die beiden Entrepreneur, deren Firma vom Gründerzentrum der Wirtschaftsförderung Rendsburg-Eckernförde beratend begleitet wird. Eine große Nachfrage identifiziert Koch vor allem bei Seniorenheimen, Jugendvollzugsanstalten und Schulküchen. „Das muss man sich mal vorstellen, von den Köchen wird erwartet, dass sie für ein Budget von 2,60 Euro ein gutes Essen zubereiten sollen“, kritisiert er. „Das ist schon grenzwertig und insofern nicht verwunderlich, dass diese Klientel unser Angebot genau studiert, um mit ihrem Schmalhans-Etat überhaupt einigermaßen klarzukommen.“

Koch, Huhn und all den anderen Foodsharern und ResteRittern ist zu wünschen, dass ihre Arbeit weite Kreise zieht. Nicht zuletzt auch deshalb, um das Parallelsystem von gleichzeitigem Überfluss und Verschwendung nachhaltig von innen heraus zu verändern.

#### **Foodsharing**

Bundesweites Netzwerk:  
[www.foodsharing.de](http://www.foodsharing.de)  
Lübeck: facebook Foodsharing Lübeck

#### **gastro-preis-bund.de UG**

Böternhöfen 37  
24594 Hohenwestedt  
Tel. 048 71-761 71 25  
[www.gastro-preis-bund.de](http://www.gastro-preis-bund.de)

**Landesverband der Tafeln in  
Schleswig-Holstein und Hamburg e.V.**  
[www.landestafel-shhh.de](http://www.landestafel-shhh.de)

#### **ResteRitter Kiel**

Tel. 01 51-65 13 59 05  
[www.ResteRitter.de](http://www.ResteRitter.de)