

Essen gehört gegessen!

Ein junger, engagierter Verein in Oberösterreich hat sich einem großen Ziel verschrieben: Lebensmittel vor der Tonne zu bewahren. Dafür sind die „Lebensmittelretter Oberösterreich“ Tag und Nacht im Einsatz. Sie helfen damit Menschen, die wenig haben. **VON SUSANNE SONNLEITNER**

An einem verregneten Freitagnachmittag treffe ich Doris und Michelle in einem unscheinbaren, kargen Raum im Ortszentrum einer kleinen Gemeinde in Oberösterreich. Ausgestattet mit zwei großen Kühlschränken, einem Schrank und wenigen Regalen. Nur ein paar übrig gebliebene verpackte Sandwichs und Getränkedosen liegen noch im Kühlschrank. Der Rest – leereräumt. Da betritt eine Gruppe von Männern in Arbeitskluft den Raum. Ukrainer, die beim ortsansässigen Gemüseproduzenten beschäftigt sind. Zielgerichtet steuern sie den Kühlschrank an, freuen sich sichtlich angesichts der übriggebliebenen Brote. Der Mittagssnack ist gesichert! Mit je einem Getränk und Sandwich ausgestattet, verschwinden sie wieder in ihrem Lieferwagen. „Es ist unglaublich“, zeigt sich Doris begeistert, „erst zu Mittag wurden die Kühlschränke aufgefüllt. Jetzt, drei Stunden später, sind sie fast leer!“ Ein Zeichen dafür, dass dieser Lebensmittelretterplatz gut angenommen wird.

Das Ziel: Müll reduzieren

Doris Weissengruber-Humer ist Vorstandsvorsitzende des 2021 ins Leben gerufenen Vereins „Lebensmittelretter OÖ“. Gemeinsam mit ihrer Stellvertreterin Michelle Seimeir und den Vereinsmitgliedern hat sie sich ein großes Ziel gesetzt: Müll zu reduzieren. Grund dazu gibt es allemal. Weltweit werden jährlich 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel weggeworfen oder sind Verluste entlang der Wertschöpfungskette. Diese Zahl beinhaltet nicht nur den Pro-Kopf-Verlust, sondern auch die enorm hohe Menge an Lebensmitteln, die vom Einzelhandel aussortiert wird. Lebensmittel, die noch essbar wären. Die Gründe für die Verschwendung sind vielfältig. Zum einen resultiert sie aus einer mangelnden Abstimmung zwischen den einzelnen Handelsstufen, zum anderen haben unsere Konsumgewohnheiten Mitschuld: Es wird etwa kurz vor Ladenschluss noch frisches Gebäck in den Supermarktregalen erwartet. Nicht zuletzt tragen vermeintlich unpassende Formen oder wenig ansprechendes Aussehen, etwa von Obst und Gemüse, sowie unachtsamer Umgang



© Lebensmittelretter OÖ (3), Freepik (1)

bzw. Beschädigungen an Verpackungen zum Wegwerfzwang bei.

Retten nach Dienstplan

Doch das Nachhaltigkeitsbewusstsein in der Gesellschaft steigt. Mittlerweile gibt es österreichweit etliche Initiativen (und viele Ehrenamtliche), die nicht länger zusehen wollen, wie noch genießbare Lebensmittel im Müll landen (siehe Kasten S. 78). Die „Lebensmittelretter OÖ“ sind eine davon. Täglich fahren deren Mitglieder knapp nach Ladenschluss Kooperationsbetriebe an, um Lebensmittel, die nicht verkauft wurden, vor der Mülltonne zu retten: Supermärkte, Gemüsehändler, Bäckereien oder auch Restaurants, die spätabends Reste ihres Buffets wegschmeißen müssten. Die „Lebensmittelretter OÖ“ arbeiten

nach Dienstplan. Je Kooperationsbetrieb wird ein Team zusammengestellt, dessen Mitglieder im Umkreis der Filiale wohnen. Im Idealfall holen die Teammitglieder die Lebensmittel etwa auf dem Heimweg von der Arbeit ab. Was am Weg liegt, ist gut. Immerhin soll die Umwelt nicht durch zusätzlich zurückgelegte Kilometer belastet werden. In Kooperationsverträgen wird eine gewisse Verlässlichkeit garantiert. Um stets eine pünktliche abendliche Abholung zusichern zu können, übernehmen immer jeweils zwei Personen einen „Dienst“. Meist stehen die abzuholenden Lebensmittel schon bereit, in einem Einkaufswagen, in Trolleys oder Kisten. Mitgenommen wird alles, was nicht mehr verkauft werden kann: übrig gebliebenes Gebäck, verrundetes Obst und Gemüse, Milchprodukte,



Michelle Seimeir & Doris Weissengruber

... im Einsatz bei einem Betrieb, der nicht zu ihren Kooperationspartnern zählt. Nach wie vor landen tagtäglich Unmengen an noch essbaren Lebensmitteln in der Tonne.



Getränke, Knabbergebäck und Süßigkeiten, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben. Selbst verbeulte Konservendosen, aufgetaute Tiefkühlprodukte und angebrochene Nudelpackungen werden „gerettet“. Den Lebensmittelrettern kommt die Aufgabe zu, verdorbene Ware auszusortieren und den Rest über ihre Verteilerstationen anzubringen. Auch für den Eigenbedarf darf genommen werden – viele verarbeiten die Produkte weiter, etwa zu Chutneys oder Marmeladen.

Manche Retter steuern direkt einen Lebensmittelretterplatz an. Doch davon gibt es bislang lediglich drei in ganz Oberösterreich. Viele bringen die Lebensmittel daher auch direkt zu bedürftigen Familien, in so-

ziale Einrichtungen wie Obdachlosenheime und Einrichtungen der Caritas oder richten sich eine eigene private Verteilstation ein. So wie Obfraustellvertreterin Michelle, die eine entsprechende WhatsApp-Gruppe für ihre Nachbarschaft gegründet hat: „Wenn ich Lebensmittel abgeholt habe, stelle ich diese abends gut verpackt in (Thermo-)Boxen vor meine Haustür. Eine kurze Mitteilung in der WhatsApp-Gruppe informiert die Personen in meinem Umfeld, dass bei mir ab sofort gerettete Lebensmittel bereitstehen.“ In der Regel sind am nächsten Morgen die Aufbewahrungsboxen leer.

Wer diese Leute sind, die abends in ihren Garten kommen, weiß Michelle mitunter gar nicht. Die Abnehmer bleiben anonym. „Generell richtet sich unser Angebot an Menschen aus eher sozial schwachen Einkommensschichten“, berichtet Doris. Ältere Menschen mit geringen Pensionen, kinderreiche Familien, die aufgrund der Teuerung in Not geraten sind, soziale Einrichtungen, aber auch andere ehrenamtlich arbeitende Menschen, die sich nachts über eine kostenlose Jause freuen. Oder auch Bauern, die Essensreste für ihre Tiere gebrauchen können oder einfach umweltbewusste Menschen, die der Lebensmittelverschwendung den Kampf ansagen wollen.

Kostenlose Lebensmittel für alle

Kennengelernt haben sich die beiden Geschäftsfrauen Doris Weissengruber-Humer und Michelle Seimeir vor vier Jahren im

Die Lebensmittelretterplätze erfordern eine gewisse Infrastruktur, wie etwa Stromanschluss für Kühlschränke. Ortsansässige Mitglieder übernehmen die Reinigungsarbeiten.



Emil Trinkflaschen aus Glas verbreiten nachhaltige Freude in vielen Designs. Du kannst sie beliebig oft befüllen, sie halten dein Getränk warm oder kalt – und sie sind plastik- und schadstofffrei.

Im Fachhandel und auf www.emil-die-flasche.de

Emil Die Flasche zum Anziehen



Joachim rettet Lebensmittel mit dem Lasten- fahrad. Der engagierte Mann ist eines von insgesamt 120 Vereinsmitgliedern, die in kleineren Teams ihre Einsätze untereinander abstimmen.

Rahmen ihrer Arbeit für eine andere Food-Waste-Initiative. Die Begeisterung für die gute Sache teilten sie, doch sie merkten auch bald, in den vorgegebenen Strukturen an gewissen Punkten nicht weiterzukommen. Angetrieben von der Vision, (noch) mehr zu tun, gründeten die beiden vor rund zwei Jahren ihren eigenen Verein. Heute sind sie als Lebensmittelretterinnen verstärkt im ländlichen Raum aktiv, expandieren aber aktuell auch stark in Steyr, Wels und Linz-Land. Zu wachsen finden die beiden gut, allerdings nicht um jeden Preis. Werden neue Kooperationen geschlossen, braucht es auch mehr freiwillige Mitglieder, die die Fahrten übernehmen. Aktuell arbeitet der Verein mit 120 Mitgliedern und rund 45 Kooperationsbetrieben – und das völlig unentgeltlich und ohne Gewinnabsicht. Aufwandsentschädigungen, etwa für die Fahrtkosten, gibt es nicht. Auch die Lebensmittel werden kostenlos an die Menschen verteilt.

Respekt und Wertschätzung

Wer Lebensmittelretter werden will, verfasst zunächst ein Motivationsschreiben und absolviert drei Abholungen gemeinsam mit den Gründerinnen. Spätestens dann, wenn vor Ort Lebensmittel aufzuteilen sind, wird schnell klar, wer zum Verein passt und wer nicht. „Wir teilen fair, das ist oberstes Gebot. Wenn vier gleiche Packungen da sind und jemand nimmt sich drei davon, dann passt das nicht zu unserer Philosophie“, betont Michelle. Von ihren Mitgliedern erwarten sich Doris und Michelle Wertschätzung. Der Natur, den Tieren und allen Lebensmitteln gegen-

Food-Waste-Initiativen in Österreich

foodsharing.at

foodsharing ist eine 2012 entstandene Initiative, die sich für einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen und ein nachhaltiges Ernährungssystem einsetzt. Ihr Ziel ist, die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren. foodsharing ist mit über 200.000 Nutzern in Österreich, Deutschland, der Schweiz und weiteren europäischen Ländern aktiv.

In Städten gibt es FairTeiler-Standorte mit Regalen und Lebensmitteln, an denen jeder Lebensmittel entnehmen darf. Weiters werden Lebensmittel über Essenskörbe von Privathaushalten angeboten. foodsharing ist kostenlos.

Die Tafeln

Ihre Aufgabe ist die Versorgung armutsbetroffener Menschen mit geretteten Lebensmitteln. Beispiel Wiener Tafel: Ehrenamtliche sammeln Lebensmittel ein, z.B. vom Markt, die aufgrund kleinerer Mängel nicht mehr verkauft werden können, und liefern diese Lebensmittel an soziale Organisationen aus.

Team Österreich Tafel

Die Team Österreich Tafel ist eine Initiative des Österreichischen Roten Kreuzes und von Hitradio Ö3. Ehrenamtliche Helfer sammeln jeden Samstag einwandfreie, aber unverkäufliche Lebensmittel und geben diese über 118 Ausgabestellen an Menschen in Not aus.

Sozialmärkte SOMAs

Die Sozialmärkte treffen mit Händlern Vereinbarungen, dass sie Ware, die nicht mehr verkauft wird, abholen dürfen. Diese Warenspenden werden in den eigenen Märkten zu einem günstigeren Preis als im Supermarkt verkauft. In einem Sozialmarkt einkaufen darf, wer über ein definiertes geringes Einkommen verfügt und diese Bedürftigkeit auch nachweist.

toogoodtogo.at

Too Good to Go bietet über eine App die Möglichkeit, Lebensmittel vor der Mülltonne zu bewahren. Betriebe wie Bäckereien, Restaurants, Cafés, Hotels, Produzenten und Supermärkte verkaufen ihr überschüssiges, aber einwandfreies Essen zu einem Drittel des Preises an Selbstabholer.

United Against Waste

Die Initiative tritt für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung ein. Ihr Engagement besteht in Service-, Informations- und Beratungsangeboten zu dem Thema.

Außerdem gibt es weitere lokale und regionale Initiativen wie www.unverschwendet.at, [brotpiloten](http://brotpiloten.at), www.tischlein-deckdich.at, www.verein-startup.at, www.caritas-leo.at u.v.m.



über. Ein respektvolles Miteinander und Fairness sind aber auch im Team wichtig. Hierfür müssen alle Mitglieder das Vereinsziel mittragen: Lebensmittel zu retten, ungeachtet von etwaigen persönlichen Interessen und Bedürfnissen.

Gibt es für Lebensmittelretter überhaupt noch genug zu tun, angesichts der steigenden Zahl an Food-Waste-Initiativen und dem zunehmenden Umwelt- und Nachhaltigkeitsbewusstsein vieler Supermarktketten? „Zu diesem Bild trägt sicherlich gutes Marketing wesentlich bei“, wendet Michelle ein, „denn gerade jene Konzerne, die sich sozialer Verantwortung rühmen, stehen unseren Kooperationsansuchen hartnäckig ableh-

nend gegenüber. Bei ihnen würden keine Lebensmittel weggeschmissen, sagen die Konzernleitungen. Ein Blick in ihre Müllcontainer zeugt allerdings oft vom Gegenteil.“

Und dann gibt es auch jene, die froh und dankbar sind, wenn abends die Retter kommen und die letzten Reste mitnehmen. Es sind vor allem Verkäuferinnen in den Supermärkten, denen das Herz blutet, wenn essbare Lebensmittel im Müll landen, und die eine Kooperation mit den Lebensmittelrettern initiieren. Läuft es gut, erzählen sie davon ihren Kolleginnen in den anderen Filialen. So zieht das Vereinswirken immer weitere Kreise. Es gibt also noch genug zu tun. ■