

“Sharing is caring”

Foodsharing in Luxemburg

Die Lebensmittelverschwendung in Europa hat seit der Corona-Krise nochmals zugenommen. Seit 2020 ist die Zahl der Lebensmittelabfälle um 0,5 Prozent gestiegen und hat somit einen Umfang von 58,4 Millionen Tonnen erreicht. Luxemburg ist in dieser Hinsicht keine Ausnahme und auch hierzulande versuchen Organisationen wie „Foodsharing Luxembourg“, diesem Negativtrend entgegen zu wirken. Ich traf mich mit einer der Mitglieder, Ute Ackermann (55), um über dieses Thema zu diskutieren.

-Was ist Foodsharing ?

Foodsharing ist ein von Freiwilligen geführter gemeinnütziger Verein, der sich für die Weiterverwertung von Lebensmitteln einsetzt. Foodsaver kümmern sich grundsätzlich darum, nicht mehr zum Verkauf angebotene Waren (weil sie entweder kurz vor dem Ablaufdatum sind oder schon abgelaufen sind) abzuholen und diese entweder selber weiter zu verwerten oder weiter zu verteilen.

-Wie ist die Idee, damit anzufangen aufgekommen?

Die Idee ist schon relativ lange im Umlauf, weil man gesehen hat, wie viele Waren vernichtet werden. Da steckt auch unheimlich viel Geld, Arbeit und Energie drin und es ist einfach schade, dass die Müllkippe die Endstation ist. Deswegen haben einige Leute angefangen, „die Lebensmittel zu retten.“ Aber es ist auch politisch von Bedeutung, dass die Menschen darauf aufmerksam gemacht werden, wieviel in unserer modernen Konsumgesellschaft eigentlich vernichtet wird, was an sich noch ess- und verwertbar ist.

-Wie hat diese ganze Aktion angefangen?

Angefangen hat es eigentlich damit, in Deutschland zumindest, dass viele Obdachlose gewusst haben, wo die Container stehen. Sie sind bei Nacht und Nebel dahin gegangen und haben sich die Lebensmittel aus den Containern rausgeholt. Die Geschäfte und die Gesundheitsbehörden haben dann erklärt, dass das so nicht geht, das seien Lebensmittel, die eigentlich weggeschmissen werden sollten, die könne und dürfe man nicht einfach aus den Containern fischen. Die Geschäftsinhaber wollten nicht, dass Obdachlose auf ihrem Gelände rumstapften und in ihren Mülleimern wühlten, weil sie dann auch Dreck hinterlassen würden. Deswegen wurde beschlossen, dass die Obdachlosen die Lebensmittel abholen dürften, und daraus hat sich in der Folge diese ganze Initiative entwickelt.

-Was hat Sie persönlich am Lebensmittelkonsum am meisten schockiert?

Schockiert haben mich einfach die schieren Mengen von Lebensmitteln. Denn ich habe vorher auch gar nicht darüber nachgedacht, aber je mehr man weggeworfene essbare Produkte sieht, abholt und verteilt, desto mehr wird einem bewusst, was für ein Wahnsinn das ist. Ich habe einen Kollegen beim Foodsharing, der bis zu 45 Familien mit den Lebensmitteln, die er abholt, versorgt. Also leben 45 Familien zum Teil von diesen Lebensmitteln. So viel wird weggeschmissen und es ist nur einer, der die Waren abholt. Ich selber versorge 5 bis 6 Familien. Ein anderes Beispiel, das ich dir geben kann, ist, dass wir bei einem Supermarkt pro Woche nur an drei Tagen abholen. Außerdem sammeln wir im Schnitt zwischen 80 und 100 Kilo Lebensmittel pro Tag ein. Das sind nur drei Tage von den sieben, an denen er geöffnet hat. Es gibt auch einen großen Supermarkt, der in einer Woche bis zu 700 Kilo wegschmeißt. Das sind ungeheure Mengen und darüber war ich anfänglich sehr entsetzt.

-Wie hat sich das Foodsaving auf ihr Alltagsleben ausgewirkt?

Ich gehe sorgsamer mit Lebensmitteln um, und ich mache mir mehr Gedanken, was ich kaufe, wieviel ich kaufe und ob ich überhaupt kaufen muss, weil ich sehr viel kostenlos bekomme. Die Lebensmittel, an die ich gelange, behandle ich mit einer größeren Wertschätzung. Das hat sich dramatisch geändert, denn ich versuche immer, alles in meinem Kühlschrank zu verwerten.

-Hat sich diese veränderte Einstellung in Luxemburg schon gezeigt?

Leider nicht wirklich, obwohl viel politische Arbeit gemacht wird, um Menschen auf diese Verschwendung aufmerksam zu machen. Es gibt jetzt seit Neuem die sogenannten 'Sharing Days', wo jeder hinkommen kann. Da sind manchmal bis zu 150 Leute, um Essen abzuholen. Die Presse hat auch schon darüber berichtet, das Echo auf die Artikel war aber eher verhalten. Im Falle des einen oder anderen Geschäfts kündigt sich allerdings ein Umdenken an. Die Verantwortlichen beginnen damit, den Einkauf ihrer Waren anders zu planen, damit sie nicht mehr so viel wegschmeißen müssen.



Neulich hat man darüber diskutiert, ob es zu einer Gesetzesänderung, was die Haltbarkeitsdaten betrifft, kommen soll. Im Moment ist es so, dass der Hersteller selber seine Haltbarkeitsdaten festlegen darf. Das hat zur Folge, dass relativ kurze Haltbarkeitsdaten aufgedruckt werden, damit die Waren schneller zirkulieren. Nehmen wir zum Beispiel Milch: Die Hersteller sagen, dass sie 2 Wochen hält. Folglich muss der Supermarkt nach 2 Wochen dieses Produkt rausnehmen, obwohl der Hersteller weiß, dass die Haltbarkeit deutlich länger ist.

So muss der Supermarkt mehr von dem Produkt kaufen und dann wird das Produkt weggeschmissen wegen dem 'falschen' Haltbarkeitsdatum. Das wollen die Politiker jetzt ändern, damit nicht mehr die Hersteller die Haltbarkeitsdaten festlegen, sondern damit unabhängig geprüft werden kann, wie lange eine Ware wirklich haltbar ist. Wenn ein Joghurt 6 Wochen haltbar ist, dann muss das auch draufstehen.

-Gibt es nur in Luxemburg dieses Foodsharing?

Nein, das existiert europaweit. Ich kenne das aus Deutschland von meiner Schwester, aber ich weiß, dass es das praktisch überall in Europa gibt. In Luxemburg hat es nur recht spät angefangen. Deutschland war da Vorreiter.

-Gibt es einen Unterschied zwischen dem Foodsharing in Luxemburg und dem in Deutschland?

Grundsätzlich nicht, das Prinzip ist das gleiche. Man muss kooperieren, also zu den Geschäften hingehen und fragen, ob sie mitarbeiten wollen. Allerdings sind noch ein paar rechtliche Sachen zu bedenken, wie zum Beispiel, dass wir die Verantwortung für die Nahrungsmittel übernehmen müssen. Die Geschäfte wollen sie dann nicht mehr haben, denn sie wären eigentlich dazu verpflichtet, sie wegzuworfen, und wir müssen unterschreiben, dass wir die Verantwortung dafür übernehmen. Also falls irgendwas passiert, wenn einer krank wird, tragen wir die Verantwortung dafür und nicht das Geschäft, das uns die Waren gegeben hat. In Luxemburg ist es noch ein bisschen komplizierter, da wir jetzt mittlerweile mit der Santé zusammenarbeiten müssen. Sie wollen von uns eine relativ detaillierte Aufstellung haben über die Lebensmittel, die wir abholen. Das heißt wir müssen die Waren scannen, soweit man ein Lebensmittel scannen kann, denn einen Apfel zum Beispiel kann man nicht scannen. Dann werden die Listen an die Santé geschickt, damit sie einen Überblick haben über das, was wir verwenden oder bekommen haben.

-Wovon hängt ihrer Meinung nach der Lebensmittelkonsum ab?

Ich finde, er hängt auch ein bisschen von dem Anspruch ab, den die Menschen mittlerweile haben. Ich weiß, dass wir von dem einen Supermarkt wahnsinnig viel Brot bekommen. Irgendwann haben wir mal nachgefragt, warum sie immer jeden Tag 50 Kilo Brot wegwerfen würden. Sie haben entgegnet, dass die Kunden von ihnen erwarten, dass sie bis zum Geschäftsschluss abends um 8 frisches Brot haben, und zwar nicht eine, sondern mehrere Sorten. Deswegen müssten sie den ganzen Tag nachbacken, damit die Kunden noch abends um 6 frisches Brot kriegen. Wenn das Brot nicht verkauft wird, wird es weggeworfen.



-Merken die Geschäfte, wie viele Lebensmittel sie wegwerfen?

Grundsätzlich nicht, aber viele Geschäfte, die mit uns zusammenarbeiten, bekommen immer von uns die Mengenangaben, zumindest mal über das, was sie uns gegeben haben. Damit haben einige natürlich Probleme und sie fragen sich: „Was machen wir da eigentlich? Wieviel Geld ist das, was wir da jede Woche in Mülleimer stopfen?“

So funktioniert natürlich die Welt, nur wenn Geschäftsleute Geld sparen können, denken sie nach, wie sie es anders machen könnten.



Quellen:

<https://www.foodsharing.lu>

<https://www.luxtimes.lu/yourluxembourg/whats happening/foodsharing-s-third-birthday-wish-is-for-a-change-to-the-law/1340763.html>

Elina Vékony, 3A*

Email: vekony.elina@gmail.com

Nummer: +352 691 155 490