



Ein volles Regal zur Premiere: Gestern eröffneten die Lebensmittel-Retterinnen Noura Hammouda, Ellen Böckmann, Elisabeth Neukirchen, Petra Sander-Lammers und Sozialkaufhaus-Leiterin Antje Pfeffer die erste öffentliche Foodsharing-Stelle der Stadt.

FOTO: DAHM

Soester retten Essen vor der Tonne

Was in Großstädten eine Selbstverständlichkeit ist, hatte in Soest gestern seine Premiere: eine öffentlich zugängliche Foodsharing-Station. Ab sofort darf jeder Interessierte ins Sozialkaufhaus kommen und aus einem Regal Lebensmittel vor der Mülltonne retten. Umsonst. Der Verzehr erfolgt auf eigene Gefahr.

VON JÜRGEN VOGT

Das grün angestrichene Ablage in der Cafeteria mitten im Soester Sozialkaufhaus ist prall gefüllt: Es gibt Waffeln, Kuchen, Kekse. Nebendran im Kühlschrank liegen Früchte. Sauber einsortiert sind die Lebensmittel, die anderswo übrig sind – vor allem Waren mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Und während sich die Initiatoren des Soester Foods-

haring-Projektes um Aufklärung bemühen, fragen die ersten Kunden, ob sie etwas mitnehmen dürfen. Dürfen sie. „Jeder nur ein Teil“, sagt Antje Pfeffer, Leiterin des Sozialkaufhauses – während schon fast das halbe Regal leer geräumt ist. „Eine Begrenzung ist eigentlich nicht gewünscht“, sagt Noura Hammouda, „außer wenn die Lebensmittel beim Kunden zu Hause verderben.“ Hammouda ist Lebensmittelretterin aus Überzeugung. Zu erleben sind die Anfangsschwierigkeiten einer neuen Idee.

Die Idee, das ist es, was die vier Damen der Initiative bei der Premiere am Dienstagnachmittag zu vermitteln versuchen. Keine Konkurrenz zur Soester Tafel wolle man sein, meint Ellen Böckmann, „weil wir ja in der Regel Lebensmittel verwenden, deren MHD schon abgelaufen ist und weil sich unsere Initiative an alle Menschen und gegen die Verschwendung richtet.“ Das Containern auf

legalem Weg überflüssig machen, auch das sei wichtig, meint Noura Hammouda.

Was die Soester Lebensmittelretter tun? Sie holen Waren ab, die nicht mehr verkauft werden. An öffentlich zugänglichen Stellen darf dann jeder zugreifen, der Lust hat. Alles ist umsonst und ehrenamtlich. Aus Prinzip.

Petra Sander-Lammers ist „Betriebsverantwortliche“ im Projekt. Im Klartext: Sie darf Unternehmen um Spenden bitten. Das hat sie getan: Kuchenmeister zum Beispiel. Oder Feinkost Scholz. Bei beiden hatte sie Erfolg. Als „sehr kooperativ“ beschreibt sie die Zusammenarbeit. In der Praxis bekommt sie nun Anrufe, wenn etwas gespendet werden soll, und sie oder jemand anderes aus dem Projekt holt die Waren ab. Danach geht es in den privaten Verbrauch, an Freunde und Bekannte – oder eben neuerdings ins Regal im Sozialkaufhaus. Einmal in der Woche wird das

FOODSHARING

Ehrenamtliche Arbeit

Die „foodsharing“-Initiative entstand 2012 in Berlin. Mittlerweile ist sie zu einer internationalen Bewegung mit über **200 000 registrierten Nutzern** in Deutschland, Österreich, der Schweiz und weiteren europäischen Ländern herangewachsen. „Die Mitglieder der foodsharing-Community arbeiten **ehrenamtlich und unentgeltlich**. Die Initiative foodsharing ist und bleibt kostenlos, nicht kommerziell, unabhängig und werbefrei“, heißt es auf foodsharing.de.

Regal gereinigt, geordnet, aufgefüllt. Letzteres ohne Garantie. Tabu sind Lebensmittel, deren Verbrauchsdatum abgelaufen ist. Petra Sander-Lammers ist Pragmatikerin. „Ich mache hier mit, weil ich einfach nicht gerne Essen wegwerfe“, meint Elisabeth Neukirchen. Ellen ist die Wertschätzung für Lebens-

mittel wichtig; Noura hat das Ausmaß der Verschwendung erschreckt; Petra erinnert sich noch gerne an die Zeiten, als es noch kein MHD gab.

„Von der Idee her richtig klasse“ findet Antje Pfeffer das Konzept, „auch weil es zu uns ins Sozialkaufhaus, wo wir Gebrauchtes wertschätzen, so gut passt“.

Wie es weiter gehen soll mit dem Soester Foodsharing-Projekt? Mehr Ehrenamtliche Helfer wünschen sich die Aktiven, mehr spendierfreudige Betriebe – und eine Verteilstation in der Innenstadt.

Infoveranstaltung

Infos für Mitmacher und Spender gibt es unter foodsharing.de, per Mail an soest@foodsharing.net-work oder telefonisch unter 01573 / 8263984. Zudem gibt es am kommenden Dienstag, 12. Februar, ab 16.30 Uhr eine Infoveranstaltung im Sozialkaufhaus.