

Lebensmittel teilen, statt entsorgen

Die Vereinigung Foodsharing feiert zweijähriges Bestehen und eröffnet in Lintgen einen neuen Foodsharing Point

Jean-Philippe Schmit

Luxemburg/Lintgen. Vor ziemlich genau zwei Jahren wurde Foodsharing Luxemburg gegründet. Die Vereinigung hat sich als Ziel gesetzt, der Verschwendung von Nahrungsmitteln ein Ende zu setzen. „Ein Drittel aller produzierten Lebensmittel weltweit landet in der Tonne“, erklärt Daniel Waxweiler von Foodsharing Luxembourg.

Im Großherzogtum sind es pro Jahr und Person 118 Kilogramm, die weggeschmissen werden, der Großteil fällt in privaten Haushalten an. Studien hätten ergeben, dass die Menge an weggeworfenem Essen mit dem Wohlstand der Verbraucher korreliere. „Wir gehen in Luxemburg von einer hohen Dunkelziffer aus“, sagt er.



In der Rue de la Bergerie in Lintgen steht seit Kurzem ein Foodsharing Point.

Fotos: Gerry Huberty

aktiver werden, da der Gesetzgeber gefordert ist, die nötigen Anreize, Gesetze und Rahmenbedingungen zu schaffen, um eine weitreichende Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu ermöglichen.“

Da die weltweite Lebensmittelverschwendung für bis zu zehn Prozent der Treibhausgasemissionen verantwortlich sei, würde die Lösung des einen Problems auch zu der Lösung eines anderen Problems, der Klimakrise, beitragen können.

Jeder, der gewisse Regeln befolgt, darf seinen Lebensmittelüberschuss im Foodsharing Point ablegen. Und jeder, der will, darf die Lebensmittel nehmen.

Hohe Dunkelziffer

In vielen Kühlschränken und Vorratskammern liegen Lebensmittel, die nie gegessen werden. Sie gammeln vor sich hin und landen eines Tages in der Tonne. Diese Lebensmittel kann man eigentlich mit anderen teilen, ehe sie schlecht werden. Wenn man denn einen Interessenten findet. Daran scheiterte es bisher meistens.

Foodsharing hat genau für dieses Problem eine Lösung gefunden. „Einige Gründungsmitglieder hatten den Geschwister-Verein Foodsharing Deutschland während ihres Studiums kennengelernt und dort freiwillig mitgeholfen“, erinnert er sich. „Nach ihrem Umzug nach Luxemburg hatten sie diese Art, Lebensmittel vor der Tonne zu bewahren, vermisst.“

Die Idee ist simpel. Ein Foodsharing Point besteht aus einem öffentlich zugänglichen Kühlschrank oder Regal. „Jeder Mensch darf Essen hineinlegen und herausnehmen“, erklärt Daniel Waxweiler das Prinzip. Wenn die Oma zu viel Gebäck für den Besuch der Enkel kaufte, kann sie die übriggebliebenen Croissants zu einem Foodsharing Point bringen. Aktuell gibt es drei Foodsharing

Points. Einer steht in Luxemburg-Bonneweg, einer in Esch/Alzette und seit Kurzem steht auch ein Sharing Point in Lintgen.

Am 19. August 2019 wurde Foodsharing Luxembourg ins Leben gerufen. Mittlerweile hat der Verein 297 Mitglieder, er kooperiert mit 53 Betrieben und konnte 121 125 Kilogramm Lebensmittel vor der Mülltonne retten. Neben den Foodsharing Points gab es bisher drei Foodsharing Days, in Kürze soll ein Vierter in Düdelingen stattfinden, und es gab 3 891 Lebensmittelabholungen.

121 125 kg Lebensmittel gerettet

„Wir haben beobachtet, dass in den Foodsharing Points vor allem Milchprodukte, Brotwaren und Fertiggerichte innerhalb weniger Stunden schnell neue Besitzer finden“, erklärt Daniel Waxweiler. Aus Hygiene- und Schutzgründen sind Alkohol und rohe tierische Produkte verboten. Wie etwa

Fleisch und Produkte, die mit rohen Eiern zubereitet wurden.

Bei den Kooperationen mit Betrieben würden die Mitarbeiter des Vereins auch auf das Verbrauchsdatum achten, „nicht aber auf das Mindesthaltbarkeitsdatum“, präzisiert Daniel Waxweiler.

„Wir positionieren uns bewusst nicht karitativ, weil wir anderen Organisationen in diesem Bereich keine Konkurrenz machen wollen“, erklärt der Lebensmittelretter. Außerdem sei das Problem der Lebensmittelverschwendung zu groß. „Man kann sogar von einem Überangebot für sozial schwache Haushalte sprechen“, sagt er. Jede Person solle sein eigenes Verhalten kritisch hinterfragen und seinen Teil zur Lösung des Problems beitragen.

Der Verbraucher kann das Problem aber nicht alleine lösen. Daniel Waxweiler sieht auch den Gesetzgeber in der Verantwortung. „Wir wollen in Zukunft politisch

