

Die Regale in der „Caritasche“ sind jeden Tag voll

Wie die 150 Ehrenamtlichen der Iserlohner Tafel Bedürftige versorgen

Jeden Tag fallen in Deutschland enorme Mengen Lebensmittel an, die – obwohl qualitativ einwandfrei – im Wertschöpfungskreislauf nicht mehr verkauft werden können. Lagerbestände, Retouren, Produkte mit nahendem Mindesthaltbarkeitsdatum, Überproduktionen, Produkte mit kleinen Schönheitsfehlern und vieles mehr. Dank der Tafel-Initiative landet all dieses nicht im Abfall, sondern kommt Bedürftigen zugute.

Der weiße Transporter hält vor dem Eckhaus an der Brüderstraße in der Iserlohner Innenstadt. Zügig tragen zwei Männer Obst- und Gemüseboxen hinein. Schnell ist der Wagen entladen. Ein kurzer Gruß „bis später!“, dann steigen die beiden wieder ein und machen sich erneut auf den Weg. Zeit für ein Schwätzchen oder eine Tasse Kaffee haben sie nicht, das muss warten bis nach der nächsten Tour. Der Zeitplan ist eng gesteckt für die Fahrer der Iserlohner Tafel.

„Unsere Fahrer sammeln bei ihren Touren täglich einige hundert Kilo Lebensmittel“, erläutert Martina Busse von der „Caritasche“, wie sich die Tafel aufgrund ihrer Verbindung zur Caritas in Iserlohn nennt. Vor allem Obst, Gemüse und Milchprodukte finden den Weg zur Tafel – verderbliche Ware, die vom Handel ent-

sprechend schnell aus den Regalen „verbannt“ wird. Wenn das „Verfallsdatum“ kurz bevorsteht, die Bananen braune Flecken haben oder das Brot am Vortag nicht verkauft werden konnte. Martina Busse: „Optisch nicht mehr top, aber noch absolut genießbar.“ Was aber nicht heißt, dass bei der Tafel die eingesamelte Ware unbesehen an die Kunden weitergegeben wird: Das, was die Fahrer bei Supermärkten und Geschäften abgeholt haben, wird noch einmal streng kontrolliert. „Alles, was wir selbst nicht mehr essen würden, wird auch nicht an die Kunden abgegeben“, lautet der oberste Grundsatz beim Sortieren. Rund ein Drittel der Waren, schätzt Martina Busse, entspricht nicht dieser strengen Vorgabe. Aussortiertes landet in der „Tonne“ – kommt allerdings nicht auf den Müll, sondern wird beispielsweise noch als Tierfutter abgegeben.

Alles wird kontrolliert und sortiert

An fünf Nachmittagen ist die „Caritasche“ in Iserlohn geöffnet. Doch schon vormittags herrscht in den Räumen reger Betrieb. Das Team hinter den Kulissen hat gut zu tun: Kontrollieren, Sortieren, Einpacken. „Unseren Kunden sollen nicht den Eindruck bekommen, sie würden bei uns mit Almosen abgespeist, deshalb wird alles möglichst ansprechend präsentiert“, erläutert Jochen Steden. Deshalb werde die Ware auch nicht verschenkt, sondern gegen einen geringen Kostenbeitrag abgegeben: „Was nichts kostet, ist auch nichts wert.“ Rund 1 000 Ausweise hat die Caritasche bisher ausgegeben. „Hinter jedem Ausweis dürften sich drei Personen verbergen“, schätzt Jochen Steden.

» Das Wegwerfen von Lebensmitteln ist ein Zeichen von Überforderung. Deshalb suchen wir nach einer Trennungsabsolution. Dabei spielt das Mindesthaltbarkeitsdatum eine wichtige Rolle. Sind die Lebensmittel abgelaufen, ist dies die Legitimation, sich von den ganzen uneingelosten Optionen zu befreien.

DER MARKTFORSCHER STEPHAN GRUNEWALD IN EINEM WORD-INTERVIEW

AUF DEN PUNKT

» Die Lebensmittelspenden der Tafeln sind eine ergänzende Hilfe, sie decken nicht den wöchentlichen Lebensmittelbedarf der Betroffenen. Denn: Die Tafeln können nur das weiterreichen, was sie selbst gespendet bekommen. Und das sind vor allem

Waren, die einen schnellen Durchlauf in den Geschäften haben: Obst, Gemüse, Brot- und Backwaren, Milchprodukte. Produkte mit langer Haltbarkeit wie Nudeln, Reis, Konserven oder Marmelade werden aufgrund ihrer guten Lagerfähigkeit weniger häufig gespendet. Tafeln können daher nie die ganze Bandbreite von Lebensmitteln anbieten.

AUS DEN INFORMATIONEN DES BUNDESVERBANDES DEUTSCHE TAFEL E.V.

Während fleißige Hände die Ware vorbereiten, hat sich in einem anderen Raum das Organisationsteam getroffen: Neben Martina Busse und Jochen Steden gehören noch Annette Hilpke, Jürgen Nafe, Sophia Bergand und Hannelore Brunswicker dazu. Auch Robert Marx als Koordinator der Caritas im Dekanat nimmt an der Sitzung teil. Jeder hat eine Liste für den nächsten Monat vor sich auf dem Tisch liegen. Der Einsatz von rund 150 ehrenamtlichen Helfern muss koordiniert werden. „Annette Hilpke: „Ein reibungsloser Ablauf muss immer gesichert sein!“ Verlässlichkeit habe einen ganz hohen Stellenwert – sowohl den Lieferanten als auch den Kunden gegenüber. Die einen sollen nicht vor leeren Regalen stehen, die anderen nicht auf der überschüssigen Ware sitzen bleiben. Planen lässt sich aber längst nicht alles: Es gibt zwar feste Vereinbarungen mit den Geschäften und Supermärkten. „Aber trotzdem weiß man morgens nie genau, was man nachmittags in den Regalen hat“, weiß Jürgen Nafe. So bleibt die „Caritasche“ eine Wundertüte – allerdings eine, die immer gut gefüllt ist.

Andreas Wiedenhaus

» DIE ZAHL DER TAFELN NIMMT WEITER ZU.

Im vergangenen Jahr stieg ihre Zahl laut Bundesverband Deutsche Tafel um zwölf auf 884. Dabei seien immer mehr Menschen auf die Angebote von Tafeln angewiesen: Waren es 2010 gut eine Million Nutzer, sind es aktuell etwa 1,3 Millionen. Der Bundesverbandsvorsitzende Gerd Häuser sieht angesichts der sich abzeichnenden steigenden Energie- und Lebensmittelpreise einen weiter wachsenden Bedarf.

Die Wirtschaftsentwicklung nach der Finanzkrise des Vorjahres führt nach Beobachtung des Tafel-Verbandes nicht zu einem Rückgang von Armut. Überproportional häufig kämen insbesondere alte Menschen. Angesichts zunehmender Altersarmut werde diese Zahl weiter wachsen. Schon heute stellen sich vielerorts Tafeln mit Bringdiensten und speziellen Angeboten für ältere Menschen darauf ein. Zugleich ruft der Verband die Verbraucher zu einem verantwortungsvolleren Umgang mit Lebensmitteln auf. Es dürfe nicht sein, dass in Deutschland jährlich Millionen Tonnen von meist noch genießbaren Lebensmitteln im Müll landeten. „Lebensmittel wegzuerwerfen, galt einmal als Schande. Heute ist die Entsorgung des zu viel Gekauften zum Normalfall geworden“, kritisiert Häuser.

STICHWORT

» Es geht gar nicht mehr um die Sparsamkeit, es geht um eine andere Werthaltung. In dem Moment, wo ich Lebensmittel wertschätze, schmeiße ich automatisch weniger weg. Dann fange ich nämlich an, mir Gedanken zu machen: Wo kriege ich es her, wo kaufe ich es ein, wie wird es produziert?

DER FILMMACHER VALENTIN THURN IM INTERVIEW

» DOKUMENTARFILM „TASTE THE WASTE“

Mit einer Dokumentation hat der Autor Valentin Thurn im vergangenen Jahr viele aufgeschreckt: Sein im Oktober 2010 in der ARD ausgestrahlter Film „Frisch auf den Müll – Die globale Lebensmittelverschwendung“ zeigte in aller Deutlichkeit auf, wie in Deutschland und den westlichen Industriestaaten Nahrungsmittel im großen Stil vernichtet werden – weil sie nicht der Norm entsprechen, nicht mehr „frisch“ sind, übrig bleiben oder vielleicht auch einfach zu billig sind. Darüber, was der Film ausgelöst hat, sagte der Autor in einem Interview mit dem WDR: „Das Gefühl war, man rennt offene Türen ein. Irgendwie wusste jeder, dass unsere Gesellschaft verschwenderisch ist, keiner hat vielleicht das Ausmaß geahnt ... Die Leute sagen: Ja, das stimmt, ich mache das täglich und fühle mich gar nicht gut dabei, aber da hat sich was eingeschlichen.“

Gerade ist Thurns 90-minütiger Dokumentarfilm „Taste the Waste“ (Zu Deutsch: „Schmecke den Müll“) zum gleichen Thema in die Kinos gekommen. Thurn macht darin Zusammenhänge klar zwischen dem „Einkaufsparadies“ Deutschland, wo immer alles zu jeder Zeit zu haben ist, und den globalen Entwicklungen rund um Klimadiskussion und Hungerkatastrophen. Etwa dann, wenn er erklärt, was der Lebensmittelmüll mit dem Klimawandel zu tun hat: Wenn diese Abfallmenge halbiert würde, würden ebenso viele Klimagas eingespart wie durch die Stilllegung jedes zweiten Autos.

Dabei zeigt der Film auch auf, welche Wege es geben kann – auch für den einzelnen Verbraucher. Die Wiener Müllforscherin Felicitas Stork bringt es in einem Beispiel auf den Punkt: Wer im Supermarkt etwa bei Obst und Gemüse immer nur zu den optisch perfekten Produkten greife, der sei letztlich dafür mitverantwortlich, dass alles, was mit kleinen Fehlern behaftet sei, gar nicht erst vom Handel angeboten werde.

Der Film zeigt Fakten auf – von denen manche den Zuschauer überraschen, viele aber auch fassungslos machen. Etwa die Geschichte über einen Bäcker, der seine Öfen mit unverkauftem Brot vom Vortag heizt.

www.tastethewaste.com
www.thurnfilm.de

MEDIEN TIPP