



STARTWOCHEENZEITUNG

Startwoche 2019

Eine Beilage der Landeszeitung

Freitag, 11. Oktober 2019

Intensive Uni-Tage

Inspirierende Beiträge, wichtige Debatten: Organisator Sven Prien-Ribcke zieht Bilanz der Startwoche
Seite 35

Die Welt auf dem Teller

Woher kommen eigentlich die Zutaten für unsere Tiefkühl-Pizzen?
Seite 34

Weniger kann mehr

Unsere Autorin Isabel Rosen lernte, mit wenig im Leben glücklich zu werden. Das Wort „Verzicht“ lehnt sie jedoch ab.
Seite 35



Foto: Martin Jäschke

EDITORIAL



Von Janika Dirschauer

Die Retter der Kokosnuss

Jedes Jahr landen in Deutschland Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Sophia Haschke bewahrt einen Teil davor

Brauchen wir noch Müll?

Wer kennt das nicht? Man steht vor dem Supermarktregal und blickt auf eine Wand aus verpackten Produkten: Gurken, Tomaten, Joghurt, Käse und Wurst – alles in Plastik, alles zukünftiger Müll. Eine Welt ohne Depo-nien und Verbrennungsanlagen ist weit entfernt. Freunde von mir wollen seit einiger Zeit etwas dagegen tun, versuchen Plastik zu vermeiden. Sie kaufen in „Unverpackt-Läden“ ein, legen das Brot vom Bäcker direkt in den Jutebeutel und steigen auf Zahnbürsten aus Bambus um.

Plastikvermeiden ist nicht einfach, gar keinen Müll mehr zu produzieren klingt utopisch. Eine Welt ohne Abfall? Genau dieses Ziel hat sich Michael Braungart gesetzt. Er ist Professor für Öko-Design an der Leuphana. Mit seinem „Cradle-to-Cradle“-Konzept sollen alle Produkte so designt werden, dass sie in einen natürlichen Kreislauf zurückkehren: keine giftigen T-Shirts, keine nicht-recyclbaren Kassenbons mehr. Wie genau er sich das vorstellt: » Seite 36

VON JANIKA DIRSCHAUER

Das Retten von Lebensmitteln ist am Anfang vor allem eines: mühsam. Es ist vormittags, als Sophia Haschke und ihre zwei Foodsaver-Kolleginnen mit ihren Rädern starten, ihr Ziel ist ein Supermarkt in Lüneburg. Eine Kollegin steuert das Lastenrad, mit dem später die Nahrungsmittel transportiert werden. Es sieht aus wie ein riesiges Dreirad. Vorne hängt eine Kiste, hinten ist ein Anhänger befestigt. Es quietscht beim Radeln. Langsam fährt der Tross durch die Straßen.

Beim Supermarkt warten schon Mitarbeiter auf das Team. Sie schleppen kistenweise Obst und Gemüse heran: Äpfel, Bananen, Pfirsiche, Mandarinen, Salate, Gurken. Auch Fleisch und Milchprodukte sind dabei.

Zwölf Millionen Tonnen landen jährlich im Müll

Haschke blickt in die Kisten. Dann sortieren sie die Lebensmittel, werfen Verschnitt und bereits Geöffnetes weg. Den Rest stapeln sie aufs Rad.

Rund zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel landen jährlich in Deutschland in der Tonne. Das ergab eine Studie des Thünen-Instituts und der Uni Stuttgart. Dabei entfallen 52 Prozent auf Privathaushalte. Der Groß- und Einzelhandel macht mit vier Prozent den kleinsten Anteil aus.

Haschke war das Ausmaß der Verschwendung lange Zeit nicht bewusst. Doch als sie bei ihrer allerersten Tour zehn Kisten Obst und Gemüse abholte, war sie überrascht. „Das war alles noch gut“, sagt sie.

Seit drei Jahren engagiert sie sich für die Initiative Foodshar-ing. Diese gründete sich im Jahr 2012 in Berlin. In den Semesterferien unterstützt Haschke die Abholungen ein- bis zweimal in der Woche, manchmal allein, manchmal im Team. „Ich tue was

und sehe direkt die Veränderung“, sagt sie.

Große Lebensmittelkonzerne sollen künftig mitmachen

Begonnen hatte es mit einer Anmeldung. Auf der Webseite foodsharing.de registrierte sie sich. Nachdem sie einen Test und drei Probeabholungen bestanden hatte, war sie „Foodsaverin“, also: Lebensmittelretterin. Eine von etwa 60000 ehrenamtlich engagierten in Deutschland. Sophia Haschke holt inzwischen

bei acht Betrieben in Lüneburg ab, dabei sind Supermärkte, Bäckereien, auch Kitas. Bislang arbeitet die Initiative hauptsächlich mit regionalen Betrieben zusammen.

Die Aktivisten hoffen, dass zukünftig auch große Lebensmittelkonzerne mitmachen. Gespräch dazu gebe es schon. „Natürlich bedeuten wir für die Mitarbeiter manchmal einen Mehraufwand, aber dafür sparen sie an Entsorgungskosten“, sagt Haschke.

Auf Festen wie Weihnachtsmärkten oder den Lüneburger Süßmeistertagen sind die Foodsaver ebenfalls aktiv und bewahren Süßes und Bratwürstchen vor der Mülltonne.

An diesem Tag konnte das Team neun Kisten retten. Die bringen sie zum Bethlehem-Fair-Teiler an der katholischen St. Marien-Kirche. Hier werden die Lebensmittel weitergegeben. Ein grünes Holzhäuschen, an dem Eingang das Foodsharing-Logo und ein Zitat: „Es ist nicht mehr zu tolerieren, dass Nahrungsmittel weggeworfen werden, während es Menschen gibt, die Hunger leiden. Das ist soziale Ungerechtigkeit (Papst Franziskus)“.

Jeder darf zuerst drei Teile mitnehmen

Einige Menschen warten bereits auf die Lieferung. „Alle erst mal einen Schritt zurück“, ruft jemand. Manche werden unruhig, andere drängeln. Stehen besonders viele Menschen an, haben die Foodsaver eine Regel eingeführt: Jede und jeder darf sich zuerst drei Teile nehmen. Danach kann man sich wieder anstellen. So komme jeder dran.

Auch Sophia Haschke nimmt sich gerettete Lebensmittel mit nach Hause. Gerne Orangen für frischen Saft. Eines ihrer Lieblingsgerichte: „Geretteter“ gedünsteter Spargel. Heute packt sie Tomaten, Chinakohl und Kartoffeln in ihre Tasche.



Sophia Haschke transportiert mit ihrem Lastenrad die geretteten Lebensmittel. Foto: Janika Dirschauer