

# Weggeschmissen wird hier nichts

„Essensretter“ gibt es in ganz Deutschland. Sie haben sich auf die Fahne geschrieben, Lebensmittel weiterzugeben, die in Bäckereien, Supermärkten oder Discountern übrig geblieben sind oder kleine Makel haben. Im Kreis Bernkastel-Wittlich gibt es ebenfalls eine Gruppe Essensretter, die seit 2019 aktiv ist. Insgesamt beteiligen sich 200 Personen.

VON CHRISTINA BENTS

**WITTLICH** Austernpilze, Tomaten, Feldsalat, Brötchen und Käsesahnekuchen könnte es zu essen geben. Und die Zutaten sind umsonst. Denn diese und viele andere Lebensmittel sind von den „Essensrettern“ oder, wie man sie im englischen Sprachgebrauch nennt, „Foodsharern“ in nur zwei Geschäften an einem Tag eingesammelt worden. Anschließend werden die Lebensmittel verteilt, entweder auf einem öffentlichen Parkplatz, in der eigenen Garage oder die Foodsharer fahren sie rund zu verschiedenen Stellen.

Dabei spielt es keine Rolle, ob die Personen bedürftig sind oder nicht. „Unser Ziel ist es, noch genießbare Lebensmittel vor dem Wegwerfen zu bewahren. Vieles kann man noch verwenden. Jeder kann kommen, um abzuholen“, sagt Silke Weiss, die von Anfang an bei den Essensrettern dabei ist. Mit der Tafel, die ebenfalls Lebensmittel sammelt, kommen sie gut aus. „Die Tafel sammelt montags, dienstags und mittwochs, weil mittwochs Ausgabe ist, und wir kommen donnerstags, freitags und samstags, so wird jeden Tag abgeholt. Nichts braucht in den Müllcontainern zu landen“, erklärt Silke Weiss.

Ein Tag als „Foodsharer“ ist unterhaltsam, anstrengend und lang. Silke Weiss macht sich beispielsweise schon morgens, um kurz nach 8 Uhr, von Großlittgen aus, wo sie wohnt, auf den Weg nach Wittlich. Auf einem Parkplatz trifft sie sich mit Hanna. Sie will ebenfalls in der Gruppe der Lebensmittelretter dabei sein. Als die Gruppe im Januar 2016 startete, waren sie nur 16 Personen, darunter auch Annette Fehrholz, die eine der Mitinitiatorinnen ist. Heute sind es rund 200 Essensretter, die im Landkreis mithelfen, Lebensmittel vor dem Müll zu bewahren.

**So läuft die Abholung der Foodsharer in einer Bäckerei ab** Silke lässt sich zuerst den Ausweis ihres neuen Gruppenmitglieds zeigen, damit sie sicher sein kann, es mit Hanna zu tun zu haben, die das Essen nach den Regeln des Foodsharings kostenlos weiterverteilt. Dann geht es zur Bäckerei Ambrosius. Dort stehen an der überdachten Laderampe bereits einige Körbe mit Brot, Kuchen und Teilchen zur Abholung. Gekannt fährt Silke Weiss rückwärts an die Rampe und holt einen Teil der vielen Kisten, Körbe und Taschen heraus, die sie dabei hat, und die sich im Laufe des Vormittags füllen werden. „Beim Einsammeln von Brot ist es sinnvoll, geschlossene Körbe dabei zu haben, sonst ist gleich das ganze Auto voller Krümel“, so Silke Weiss zu Hanna. Jeder Handgriff sitzt beim Einladen von Müsli- oder Käsestangen, Schokobrotchen, Croissants, Käse- oder Käsesahnekuchen.

Bevor die Foodsharer zur nächsten Abholstation fahren, räumen sie noch auf. Die Brotkörbe werden an die vereinbarte Stelle gefahren und die Rampe wird gekehrt. „Wir wollen dort, wo uns die Betriebe ihre retournierte Ware zur Verfügung stellen, alles ordentlich hinterlassen, das ist für uns selbstverständlich“, so Silke Weiss, die „Betriebsverantwortliche“ der Foodsharer für Ambrosius ist. „Als Betriebsverantwortliche ist man Ansprechpartner

für den Betrieb und für die anderen Essensretter, die dort abholen. Wenn mal jemand verhindert ist und nicht abholen kann, meldet er oder sie sich bei mir. Wenn der Betrieb den Foodsharern was mitteilen will, geht das über mich. Das ist so am einfachsten und am effektivsten“, so Silke Weiss.

**Christina Ambrosius: „Wir schmeißen nichts mehr weg“** Heute geht sie noch kurz im Büro vorbei, um zu sagen, dass jemand Neues dabei ist und um die Abläufe fürs Wochenende zu besprechen. Dort sitzt Carmen Haier, Büroangestellte der Ambrosiusbäckerei, die drei Filialen hat. Sie berichtet: „Sowohl bei uns als auch bei unseren Kunden hat eine Veränderung stattgefunden.“ Christina Ambrosius und ihr Team sind sich bewusster geworden, dass um 17 Uhr am Nachmittag nicht mehr das volle Sortiment im Angebot sein muss.

Kunden, die gerne ihre Brotsorte haben möchten, bestellen vor oder rufen an, und bitten darum, dass wir ihnen eins zurücklegen. Das funktioniert sehr gut.“ Weiter sagt sie: „Wir schmeißen nichts mehr weg. Was übrig ist, bekommen die Tafel oder die Foodsharer.“ Die Abläufe seien reibungslos: „Sie machen das alles eigenständig, unser Fahrer hat ein Auge drauf und wir können darauf vertrauen, dass es funktioniert“, so die Büroangestellte der Bäckerei Ambrosius. Hanna ist schon losgefahren und verteilt ihre geretteten Backwaren an Familie, Freunde und Bekannte, denen sie von der Idee erzählt hat.

Nach einer kurzen Pause geht es weiter zur nächsten Station, dem Warenhaus Bungert. Auch dort beteiligt man sich am Verwerten von Lebensmitteln mit Hilfe der Tafeln und des Foodsharings. Zwei weitere Lebensmittelretter warten bereits, bis sich das Rolltor zum Anliefern und Abholen öffnet. Eine junge Frau aus Sehlen ist dabei, die schon seit fünf Jahren mitmacht. Und Anette Konrad aus Minderlittgen, die seit



Anette Konrad unterstützt die Foodsharer im Kreis Bernkastel-Wittlich seit zweieinhalb Jahren.

FOTOS (4): CHRISTINA BENTS

zweieinhalb Jahren Lebensmittelretterin ist.

Sie sagt: „Mein Sohn, der in Mainz lebt und dort Lebensmittel rettet, hat mich drauf gebracht, und ich finde es eine sehr sinnvolle Sache.“ Hier, bei Bungert, sind es hauptsächlich frische Salate und Gemüse, die erst einmal sortiert und dann eingeladen werden. Für Dinge, die gekühlt werden müssen, haben alle Kühltaschen dabei. „Melonen, Paprika, Zucchini, Champions, Radieschen und sogar Austernpilze sind dabei.“

Silke Weiss berichtet: „Grundsätzlich nehmen wir alles mit. Was wir nicht verteilt oder haltbar gemacht bekommen, kriegen die Hasen oder andere Tiere.“ Fast eine Stunde dauert es, bis alles in den Autos verstaut ist und dann geht es ans Verteilen. Silke Weiss schreibt in ihre WhatsApp-Gruppe, dass sie gleich zum Verteilen an den Rommelsbachparkplatz kommt. Sie erreicht damit etwa 70 Personen, die es dann ebenfalls weitergeben. Bei Anette Konrad sind es rund zehn Familien, denen sie Bescheid gibt oder gleich vorbeifährt.

**Silke Weiss verteilt die Lebensmittel auch in ihrer Garage** Kofferraum auf, Kisten raus, die Familien schauen, was sie brauchen, nehmen es mit, bedanken sich und weiter geht's. Auf Silke Weiss warten schon fünf

Personen auf dem Parkplatz, jetzt werden die 19 Kisten aus ihrem geräumigen Auto ausgeladen, in eine Reihe gestellt und die Wartenden können zugreifen. Einer von ihnen ist Norbert Burch. Er meint: „Es wäre eine Schande, wenn das hier alles weggeschmissen würde.“ Thomas Hammes aus Wittlich, der mit seiner Mutter gekommen ist, sagt: „Die Sachen sind noch einwandfrei. Jeder hat eine Nase und Augen und sieht, ob es noch gut ist oder nicht“, und fragt seine Mutti liebevoll, was sie denn noch braucht, und nimmt Feldsalat für sie mit.

Nach rund 20 Minuten haben alle ihre Taschen gefüllt, aber keiner hat sich unmäßig das Auto vollgeladen. Norbert Burch ergänzt noch: „Es ist gut, dass wir das Mäuschen hier haben“, und meint Silke Weiss damit. Petra Petry, die als Hauswirtschaftlerin bei pflegebedürftigen Personen arbeitet und dort viel Armut sieht, berichtet: „Erst haben die Leute Schamgefühle und sagen, gib das den Leuten von der Tafel“, aber wenn sie wegstanden haben, dass es sonst weggeworfen wird, greifen sie gerne zu.“

Nach einem kurzen Stopp an ihrer Arbeitsstelle, wo die Kollegen gerne zugreifen, fährt Silke Weiss zu ihrer Garage, wo sie zwei Bierzeltische vorbereitet hat. Dort lädt sie die Kisten wieder aus und schreibt

in die Gruppe. Vier Minuten später sind die ersten Interessenten da. Der Feldsalat und die Zucchini sind hier der Renner, auch die Bananen und Brote sind schnell weg. Jeder hat Waren im Wert von rund 15 Euro mitgenommen. Anita ist gekommen, sie arbeitet im Kindergarten in Großlittgen und nimmt Sachen für die Kita mit. „Das ist bei uns im Konzept verankert und wir wollen den Kindern schon früh beibringen, dass man Lebensmittel noch essen kann, wenn sie kleine Fehlstellen haben.“

Die Garage bleibt bis in den späten Nachmittag geöffnet, dann werden rund 20 Leute insgesamt hier gewesen sein. Was dann noch übrig ist, verarbeitet die gelernte Köchin zu Mus, Marmelade, Saft oder putzt, blanchiert und friert es ein. „Ich selbst gebe kaum Geld für Lebensmittel aus. Ich bin sehr gut bevorratet.“ Da sie kaum alles alleine essen kann, verschenkt sie es, Marmelade beispielsweise an die Mitarbeiter der Firmen, die ihnen die Kisten hinstellen, zu Weihnachten. Bis dahin ist es aber noch eine Weile und viele Lebensmittel werden bis Dezember noch in ihrer und anderen Garagen, zum Wohle anderer, landen.

**Produktion dieser Seite:**  
Alexander Schumitz



Am Rommelsbach können sich die Leute aus den geretteten Waren bedienen. Der Feldsalat ist heute sehr begehrt.



Und wieder eine Kiste mit Pilzen, Paprika und Äpfeln, die jetzt nicht im Müll landet.



Silke Weiss hilft beim Verladen und Verteilen der Backwaren, die den Foodsharern von einer Bäckerei überlassen wurden.