

## Foodsharing – Teller statt Tonne

### Essen in den virtuellen Korb

War der Hunger beim Einkauf einfach zu groß? Oder die verpackte Einheit kann für den eigenen Haushalt nicht komplett verwendet werden? Oder der Kühlschrank ist vor dem Urlaub noch voll? Bevor diese Lebensmittel in der Tonne landen, gibt es jetzt eine sinnvolle Alternative: Foodsharing. Über die Internetseite [www.foodsharing.de](http://www.foodsharing.de) können Privatpersonen kostenlos AbnehmerInnen für ihre nicht mehr benötigten Lebensmittel in der eigenen Umgebung finden. Das Prinzip ist einfach: Jeder, der Lebensmittel übrig hat, erstellt einen virtuellen „Essenskorb“, in dem er beschreibt, was er oder sie genau verschenken möchte und wie der Zustand der Ware ist. Wer Interesse an den Lebensmitteln hat, tritt mit dem/der AnbieterIn in Kontakt und holt sich die Lebensmittel kostenlos ab.



Foto: Angelika Schichtel

### Erfolgreiches Reallabor für bewussten Konsum

Die Idee zur Gründung dieser sozial-ökologischen Wandelinitiative kam dem Filmemacher Valentin Thurn aus Köln. Er hat 2011 in seinem Dokumentarfilm „Taste the Waste“ und im darauf folgenden Buch „Die Essensvernichter“ auf das Thema Lebensmittelverschwendung aufmerksam gemacht. Mit einem Team aus ehrenamtlichen EssensretterInnen aus ganz Deutschland entwickelte er die Idee zu der Internetplattform [www.foodsharing.de](http://www.foodsharing.de). Vorbilder seien Tausch- und Leihbörsen im Internet für Autos, Kleidung oder Wohnzimmersofas gewesen. Im Rahmen einer Crowdfunding-Kampagne kam genügend Geld zusammen, um die Idee zu realisieren. Kurzerhand wurde der gemeinnützige Verein Foodsharing e.V. von den Wandelaktiven gegründet und Ende 2012 konnte die Internetplattform an den Start gehen, die Privatpersonen ermöglicht, ihre nicht mehr gebrauchten Lebensmittel zu teilen. 2013 fusionierten Foodsharing und die von dem im Geldstreik lebenden Raphael Fellmer und Informatiker Raphael Wintrich gegründeten Lebensmittelretten-Bewegung mit der gleichnamigen Internetseite. Mit den inzwischen rund 24.000 NutzerInnen ist aus der Graswurzelbewegung der FoodsharerInnen eine der am schnellsten wachsenden öko-sozialen Bewegungen im deutschsprachigen Raum geworden.

### „Fairteiler“ für eine einfache Übergabe

Auch über Facebook und andere soziale Medien bietet Foodsharing vielerorts Lebensmittel an. Außerdem gibt es in ganz Deutschland mittlerweile auch sogenannte „Fairteiler“: Das sind Orte mit Kühlschrank und Regal, zum Beispiel in Räumlichkeiten der Nachbarschaftshilfe, in Eine-Welt-Läden, Jugendzentren oder auf Privatgrundstücken, zu denen überschüssige Lebensmittel gebracht oder dort auch abgeholt werden können – ganz anonym. Diese gibt es bereits an vielen Orten in Deutschland. Damit dort und an den weiteren Treffpunkten nur wirklich noch Essbares übergeben wird, informieren Lebensmittelkontrolleure online über Regeln. Abgelaufenes, das noch gut aussieht, darf abgegeben werden, aber heikle Lebensmittel wie Gehacktes oder Speisen mit rohen Eiern sind zum Beispiel nicht erlaubt, weil sie zu schnell verderben.

Anders als bei der Tafel müssen die Menschen, die Nahrungsmittel entgegennehmen nicht bedürftig sein. Es geht hauptsächlich darum, etwas gegen die Lebensmittelverschwendung zu tun. Denn mindestens ein Drittel aller Lebensmittel landen weltweit auf dem Müll, in Industrienationen wie Deutschland ist es sogar die Hälfte. Rund zehn Prozent des deutschen Haushaltsmülls bestehe, laut Valentin Thurn, aus originalverpackten Lebensmitteln.

### **Auch Lebensmittelgeschäfte machen beim Wandel mit**

Nicht nur immer mehr Privatpersonen geben ihre überflüssigen Lebensmittel weiter, bevor sie im Müll landen. Auch Supermärkte folgen dem Trend. Neben Bio Company verschenken mittlerweile auch mehrere Filialen von Alnatura ihre Lebensmittel an Foodsharing-TeilnehmerInnen, statt sie in den Abfall zu befördern.

Und auch herkömmliche Einzelhändler zeigten inzwischen laut Fellmer Interesse an der Kampagne. Inzwischen sei es ein Imagegewinn, denn es kommt bei den KundInnen gut an, wenn Supermärkte noch essbare Lebensmittel nicht mehr in die Tonne werfen. Bei ihren Kooperationen mit den Supermärkten achten die FoodsharerInnen darauf, nicht anderen Hilfsprojekten wie den Tafeln Konkurrenz zu machen. Bei Alnatura in Berlin wird beispielsweise nur das abgeholt, was die etablierte Armenspeisung nicht nimmt.

### **Erfolg mit Green Tec Award honoriert**

Den Erfolg dieser Wandelinitiative honorierte auch die Jury der Green Tec Awards, dem medial größten Umwelt- und Wirtschaftspreis Europas. Im Juli 2013 konnte das Foodsharing-Team in München den Preis in der Kategorie Kommunikation entgegennehmen: "Foodsharing hat ohne viel Geld eine sehr erfolgreiche Kommunikationsstrategie entwickelt", hieß es in der Laudatio. Das Team werbe über Facebook und andere soziale Medien für ihre Idee und nutze damit perfekt die Chancen und Möglichkeiten des Internets, um ein enorm wichtiges Projekt umzusetzen.

Und an dieser Stelle ist sicher noch nicht das Ende der Erfolgsstory in Sicht: Demnächst soll Foodsharing auch in Spanien, Frankreich und Großbritannien starten.

### **Kontakt**

Foodsharing e.V.

Marsiliusstr 36

50937 Köln

[info@foodsharing.de](mailto:info@foodsharing.de)

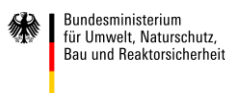
<https://foodsharing.de/>

[www.facebook.com/foodsharing.de](http://www.facebook.com/foodsharing.de)

---

*Mareike Spielhofen für den ANU Bundesverband e.V.*

Das ANU-Projekt „Vom Handeln zum Wissen – Umweltzentren als Change Agents einer Transformation von unten“ wird gefördert von



Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den AutorInnen.