

Teller statt Tonne: Jeder kann mitmachen!



Von links: Pfarrer Adrian Ladner, Rebecca Ruppert und Sofia Bari (beide foodsharing), Karin Weber und Barbara Tode (beide AG Nachhaltigkeit des KV). Foto: AG Nachhaltigkeit

Drei Äpfel liegen in einem der Behälter. Ganz oben hat jemand zwei Tüten mit Brötchen deponiert. Ein paar Kartoffeln lagern im unteren Regal. Diese oder andere Nahrungsmittel finden sich im „Fairteiler“, einem offenen Schrank für Lebensmittel. Das kurze Zwischenlager auf dem Gelände des Gemeindezentrums trägt dazu bei, die Verschwendung von Essbarem zu reduzieren. Denn die Nahrungsspenden sind größtenteils überzählige Produkte, die sonst in der Tonne gelandet wären.

Knapp 1500 Menschen engagieren sich in Mainz bisher im Rahmen der

bundesweiten, parteipolitisch neutralen Initiative „Foodsharing“ gegen Lebensmittelverschwendung. Sie „retten“ Essbares, das man sonst wegwerfen würde, indem sie dieses entweder selbst verbrauchen oder anderen kostenlos zur Verfügung stellen. Weitere Mainzer „Fairteiler“ stehen unter anderem an der Evangelischen Stephansgemeinde Kostheim und am katholischen Gemeindezentrum St. Jakobus in der Oberstadt. Zu den Spendern der Lebensmittel, die am nächsten Tag nicht mehr verkauft werden können, gehören Wochenmärkte, Bäckereien, Cafés, Bauernläden und Bioläden.

Wissenswert

Weitere Infos unter www.foodsharing.de oder bei Rebecca Ruppert E-Mail: r.ruppert@foodsharing.network.

Im Anschluss an den Erntedank-Gottesdienst am 4.10. im Gemeindezentrum wird Rebecca Ruppert am Fairteiler über die Initiative informieren und Fragen beantworten.



Doch auch private Haushalte können überschüssige, gut essbare Nahrungsmittel im „Fairteiler“ ablegen. Zwischen 8 und 18 Uhr kann jeder, der möchte, den Lebensmittelschrank hinter der Kinderkrippe füllen oder sich Essbares daraus mitnehmen.

Die Idee zu diesem Projekt hatten Mitglieder der Nachhaltigkeits-AG des Kirchenvorstands. AG-Vorsitzende Barbara Tode nahm daher Kontakt auf zu Rebecca Ruppert. Die aktive Lebensmittelretterin, auch „foodsaverin“ ge-



nannt, hat vorerst die Betreuung des „Fairteilers“ übernommen und freut sich, wenn möglichst viele Gemeindeglieder das Angebot nutzen.

Zu beachten ist, dass aus Hygienegründen nicht alle Produkte in den „Fairteiler“ gelegt werden dürfen. Ausgenommen sind sowohl gekochte Speisen als auch tierische, leicht verderbliche oder kühl zu lagernde Produkte sowie Alkohol. Backwaren müssen in haushaltsüblichen Mengen verpackt werden und dürfen nicht über Nacht im Schrank bleiben. Jeden Abend kontrollieren und säubern Engagierte der Initiative „Foodsharing“ die Ablage. „Dabei sortieren wir alle Lebensmittel aus, die nicht mehr essbar sind“, informiert Rebecca Ruppert. **Allerdings benötigt das Team weitere Unterstützung bei der Betreuung des Fairteilers, um das Angebot aufrecht zu erhalten.** Interessierte können sich per E-Mail an r.ruppert@foodsharing.network melden.

