

# So funktioniert fair-teilen

»Retterling« bewahrt 25 Tonnen Lebensmittel vor der Tonne

Sonthofen – Mit dem neuen Fairteiler-Schrank „Pffifferling“ will die Sonthofer foodsharing-Gruppe noch wirkungsvoller Lebensmittel vor der Vernichtung bewahren.

Und der Zweckverband für Abfallwirtschaft Kempten ZAK will mit den foodsharing-Initiativen zusammenarbeiten. Für Wolfgang Kolenda passt das neue Angebot perfekt zur aktuellen ZAK-Kampagne „Marlene“, ein Interreg-Projekt, das ebenfalls der Lebensmittelverschwendung entgegentreten will: „Eine klasse Idee.“

Mit dem „Pffifferling“ will foodsharing Oberallgäu noch wirkungsvoller Lebensmittel vor der Vernichtung bewahren, fairteilen und zum Mitmachen anregen. Sebastian Maier erklärt das Foodsharing-Prinzip:

„Wir von foodsharing Oberallgäu sind eine Initiative die sich dafür engagiert, dass möglichst keine Lebensmittel verschwendet werden. Wir „retten“ unverkäufliche und überproduzierte Lebensmittel von lokal produzierenden oder handeltreibenden Betrieben im Oberallgäu vor der Mülltonne und fairteilen diese an alle Menschen.“ Seit der Gründung im Mai 2019 konnte das Team von „Retterling“ in Sonthofen rund 25 259 Kilogramm Lebensmittel und etwa 10 000 Liter Getränke vor der Tonne retten und fair-teilen.

Ein Drittel aller Lebensmittel wird jährlich weggeworfen – in Deutschland sind das rund 13 Millionen Tonnen Lebensmittel allein im Jahr 2019, die für den Verzehr geeignet gewesen wären. „Als einer von 100 Bezir-

ken in Deutschland, Österreich und der Schweiz tragen wir im Oberallgäu dazu bei nachhaltig, verantwortungsvoll und wertschätzend mit unseren Lebensmitteln umzugehen. Mit lokalen Lösungsansätzen gegen globale Probleme. Wir verstehen uns als direkte Anlaufstelle vor Ort und beraten Menschen über den Umgang mit Lebensmitteln ganzheitlich und umfassend“, erläutert Maier das foodsharing-Prinzip.

„Uns ist es wichtig alle Menschen zu erreichen und so zu mehr Lebensmittelwertschätzung sensibilisieren. Wenn wir uns des Wertes unserer Lebensmittel und des Ressourcenverbrauchs bei ihrer Herstellung bewusst sind, werfen wir sie weniger und nicht achtlos weg“, betont Sebastian Maier. gts



Startschuss für den neuen Fairteiler, den Sebastian Maier direkt am „Retterling“-Laden platziert hat. Foto: Josef Gutmiedl