Foodsharing Basel : "Wäre doch schade, alles wegzuwerfen!"

Autor(en): **Ryser, Werner**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft**

Band (Jahr): **- (2016)**

Heft 4: **Körperkult : Schönheit, Bewegung, Ernährung**

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-843035

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

«Wäre doch schade, alles wegzuwerfen!»

[wr] Freitag, 11 Uhr, Hegenheimerstrasse, Basel. Darleen und Adrian treffen sich vor einem kurdischen Lebensmittelladen. «Seker» heisst das Geschäft mit der auffällig einladenden Gemüseauslage. Adrian und Darleen sind leicht zu erkennen, sie haben grosse, leere Rucksäcke dabei. Die sollen gleich gefüllt werden, und zwar mit überschüssigen Lebensmitteln.

Die beiden Mittzwanziger sind Teil des Basler Foodsharing-Netzwerks, sogenannte Foodsaver: Lebensmittelretter. Sie kommen, um Waren abzuholen, die nicht mehr verkauft werden können. Die Verantwortlichen im Laden stellen Kisten mit Früchten und Gemüse bereit. Heute gibt es unter anderem Maniokwurzeln und kiloweise Bananen. Bei den Grapefruits hats ein paar gammlige dabei, sonst sieht alles ziemlich anmächelig aus. Die Bananen, das findet Adrian, haben gerade ihr leckerstes Reifestadium erreicht.

Die beiden Foodsaver füllen Rucksäcke und Taschen. Das, was sie selber brauchen können, nehmen sie mit nach Hause. Den Rest bringen sie zu einem der drei FAIR-Teiler in der Stadt: öffentlich zugängliche kleine Schränke mit oder ohne Kühlmöglichkeit. Momentan gibt es sie im Gundeldingerfeld, auf dem Wiesendamm und bei der Hochschule für Kunst und Gestaltung auf dem Dreispitz. Via WhatsApp-Chat und Foodsharing-Online-Plattform melden die beiden der Gemeinschaft, wenn sie etwas Neues in einen FAIR-Teiler legen, von dort darf es dann holen, wer will.

Adrian ist seit ein paar Monaten dabei, Darleen schon länger. Ein grosser Aufwand? «Schon», findet Darleen, «aber wir freuen uns auch über die kostenlosen Lebensmittel. Ausserdem wäre es wirklich unglaublich schade, wenn das alles weggeworfen würde.»

Beide studieren oder haben bis vor Kurzem noch studiert und sind nicht der 42-Stunden-Woche untertan. Das erleichtert ihr Engagement. Es sind aber auch viele Berufstätige dabei, erklärt die Lebensmittelretterin Josefine Götze und entkräftet damit die Vermutung, dass es sich um ein typisch studentisches Engagement handle.

Josefine ist selbst ein gutes Beispiel dafür. Sie ist seit rund einem Jahr Mutter, arbeitet Teilzeit in der Pharmabranche und holt daneben wöchentlich Lebensmittel in Betrieben ab. Wir treffen uns zu einem Gespräch im «Foodsharing-Hauptquartier», einem kleinen Raum in der Zwischennutzung Werkhof, hinter dem Gundeldingerfeld.

Bild rechts
Josefine Götze

Die Gruppe sei sehr durchmischt, erklärt die auffallend gut gelaunte Interviewpartnerin, Studierende seien interessanterweise nicht in der Überzahl. Die Gruppe sei vielseitig, es seien auch ein paar ältere Menschen dabei, sehr aktive. Sowieso bewundere die Generation ihre Grosseltern und Urgrosseltern, die im Umgang mit Lebensmitteln viel Bescheidenheit und Wissen an den Tag gelegt hätten, gerade in den Zeiten vor dem grossen Überfluss. «Deshalb freuen wir uns, wenn ältere Leute Teil der Gruppe werden, da können wir noch viel lernen!» Oft hätten die Alten auch einen etwas planbareren Lebensrhythmus als die jüngeren Foodsaver. Die Stabilität tue der Gruppe gut, findet Josefine Götze. Dass die verwendete Technik für wenig internetaffine Menschen ein Hindernis sein könnte, denkt sie nicht. Zwar müssen die Abholungen bei den Betrieben online eingetragen werden, dass sei aber lernbar.

Das Foodsharing-System, das stimmt schon, ist ausgeklügelt und relativ komplex. Koordiniert werden das Abholen und das Verteilen über eine eigens dafür konzipierte Internet-Plattform, auf foodsharing-schweiz.ch. Dort ist aufgelistet, bei welchen Betrieben wann abgeholt werden kann und wo noch jemand gebraucht wird. Alle Aktiven haben ihr eigenes Benutzerkonto und können sich für die einzelnen Abholungen eintragen. Für jeden Betrieb gibt es eine Verantwortliche oder einen Verantwortlichen. Er oder sie sorgt dafür, dass auch wirklich zu jedem Abholtermin jemand erscheint. «Es ist uns wichtig», erklärt Josefine, «dass die Betriebe sich auf uns verlassen können und dass sie selber keinen zusätzlichen Aufwand haben.»

Zuverlässigkeit ist gefragt und natürlich Höflichkeit gegenüber den Angestellten. Wer Lebensmittelretterin oder -retter werden möchte, muss deshalb zuerst eine Reihe von Informationen durchlesen bezüglich Verhalten, Hygiene etc. und dann online ein kleines Quiz ausfüllen. «Das gibt uns die Gewähr, dass alle, die mitmachen, unsere Werte teilen, korrekt auftreten und punkto Hygiene Bescheid wissen.»

Die Abholungen sind also straff organisiert. So wird die Plattform den Bedürfnissen beider Seiten gerecht. Die Abholenden können ihr Engagement spontan ihren übrigen Aktivitäten anpassen: Hat jemand gerade einen Motivationsschub, kann er oder sie mehrmals pro Woche «auf Tour» gehen; bleibt wenig Zeit, spricht nichts gegen eine Abholpause. Die Betriebe auf der anderen Seite können sich darauf verlassen, dass immer jemand zur abgemachten Zeit da ist. Das System hat sich bewährt. «Bis jetzt haben wir kaum einen Termin verpasst», freut sich Josefine.

«Wir brauchen engagierte Leute, die zu den Betrieben gehen und die Sachen holen ...»

Die ganze Gruppe funktioniert komplett geldlos. Das Abholen, das Koordinieren, das Telefonieren, das Pflegen der FAIR-Teiler: Alles wird auf freiwilliger Basis geleistet. Es gibt auch keine Möglichkeit, Geld zu spenden. Belohnt wird die Arbeit mit kostenlosen Lebensmitteln und mit dem Gefühl, gemeinsam viel zu erreichen. «Wie viel Egoismus und wie viel Altruismus da jeweils mitspielen, ist eigentlich egal», findet Josefine Götze. Der Verzicht auf Geld als Zahlungsmittel wiederspiegelt einerseits eine geld- und konsumkritische Haltung. Andererseits bleibt der Gruppe viel administrativer Aufwand erspart: kein Budget, kein Abschluss, keine Buchhaltung.

Während unseres Gesprächs im Werkhof kommt eine fröhliche ältere Frau vorbei, um sich vom FAIR-Teiler Brot zu holen. «Sie bedankt sich immer sehr herzlich», erzählt Josefine später. «Dabei erwarten wir das überhaupt nicht.» Auf der Foodsharing-Plattform wird unterschieden zwischen zwei Gruppen von Aktiven. Es gibt die Foodsaver wie Adrian und Darleen, die Lebensmittel bei den Betrieben abholen, sie dann selber konsumieren oder zu den FAIR-Teilern bringen. Dann

gibt es die Foodsharer, die nichts mit den Betrieben zu tun haben, die sich aber online über den Füllstand der FAIR-Teiler informieren und gerettete Lebensmittel konsumieren. Beides sei erwünscht und wichtig, bekräftigt Josefine. «Natürlich brauchen wir viele engagierte Leute, die zu den Betrieben gehen und die Sachen holen. Wir brauchen aber noch viel mehr Menschen, die das Gerettete dann auch essen, sonst wäre die Arbeit ja umsonst.»

Die Beweggründe, Lebensmittel zu retten oder gerettete Lebensmittel zu konsumieren, sind vielseitig. «Manche von uns sind wirklich froh, dank kostenlosen Lebensmitteln ihr Budget entlasten zu können.» Josefine selber freut sich auch, deutlich weniger Geld fürs Essen ausgeben zu müssen. «Viele Foodsaver engagieren sich aber auch, ohne dass wirtschaftliche Anreize eine Rolle spielen.» Schliesslich macht das Foodsharing auch Spass, das betonen alle drei, Josefine, Adrian und Darleen.

Heute, da Lebensmittel unabhängig von der Saison und Herkunft jederzeit verfügbar und erschwinglich sind – jedenfalls für die meisten Schweizerinnen und Schweizer –, ist die Verlockung gross, frei nach Laune zu kochen. Das Bundesamt für Umwelt hat in der 2014 veröffentlichten Studie zu Foodwaste erhoben, dass etwa ein Fünftel der Bevölkerung einen «lustvollen unbeschwerten Zugang zu Lebensmitteln» hat. Einkaufen nach dem Lustprinzip also. Konkret bedeutet das: Wenn der warme Sommerabend zu Tomaten-Mozarella-Salat einlädt, werden Tomaten gekauft, auch wenn im Kühlschrank die Rüebli zu schimmeln beginnen und der Blattsalat dringend gegessen werden müsste. In der Schweiz sind Privathaushalte die Hauptverursacher für die Verschwendung von Esswaren.

Josefine, Darleen und Adrian haben einen anderen Zugang zu Lebensmitteln. Sie verwerten, was es zu verwerten gibt, und werden dabei auch gerne gefordert. «Google hilft», erklärt Josefine. Wenn ich nicht weiss, was anfangen mit den zwei Kilo reife Bananen, die ich bekommen habe, dann suche ich online nach Rezepten.» In ihrer WG freuten sich alle, wenn sie Bananen nach Hause bringe, sagt Darleen, «dann gibts nämlich Milchshake». Am Anfang sei das Kochen vielleicht aufwendiger, gibt Josefine zu, «es macht aber kreativ und erweitert den Horizont».

Bild links
Darleen und Adrian

«… wir brauchen aber noch viel mehr Menschen, die das Gerettete auch essen, sonst wäre die Arbeit ja umsonst.»

Noch mehr Spontanität ist gefragt, wenn die Foodsharer einen Anruf von einem Caterer bekommen. Es komme vor, dass nach einem Event mehr Reste übrig bleiben, als die Caterer selber verwerten können. Dann versucht man eine Lösung zu finden. Kürzlich hätten sie mehrere 20-Liter-Behälter Kartoffelsalat abgeholt, dazu kiloweise Fleischkäse. «Wir haben hier im Werkhof ein gemeinsames Znacht gemacht und geschlemmt.» Als sie darüber berichtet, schaut Josefine Götze sehr glücklich aus.

Die Foodsharing-Bewegung hat auch eine soziale Komponente. Wöchentlich treffen sich jene, die wollen, am Stammtisch im Werkhof. Dort wird geplaudert, organisiert, Interessierte stellen Fragen. «Manche holen und bringen Lebensmittel und haben wenig Kontakt mit anderen Foodsharern, andere kommen regelmässig», erzählt Josefine. Beides sei vollkommen okay, sie persönlich freue sich sehr über den Kontakt mit Gleichgesinnten und über die Freundschaften, die daraus entstanden seien.

In den letzten zwei Jahren ist die Bewegung rasant gewachsen. Gleichwohl ist das Potenzial noch längst nicht ausgeschöpft. «Es gibt immer noch viel zu viele Lebensmittel, die wir nicht abholen können, einfach weil es uns an Leuten mangelt.» Wer mitmachen möchte, erklärt die engagierte Foodsaverin, komme am besten zum Stammtisch: jeden Dienstag um 20 Uhr in der Zwischennutzung Werkhof hinter dem Gundeldingerfeld.

Die Foodsharing-Bewegung, wie sie in Basel präsent ist, hat ihren Ursprung in Deutschland. Dort wurden fast zeitgleich zwei ähnliche Ideen entwickelt: Einerseits dachte der Dokumentarfilmer Valentin Thurn über eine Plattform nach, die es für die Konsumierenden vereinfacht, überschüssige Lebensmittel untereinander zu teilen. Und andererseits begann Raphael Fellmer gerade seinen Geldstreik und fischte die Lebensmittel, die er und seine kleine Familie brauchten, aus den Tonnen von Lebensmittelläden. Er störte sich daran, dass die Betriebe die Lebensmittel erst wegwerfen, worauf er sie illegal aus der Tonne bergen musste. Und so bat er die deutsche Bio-Kette «The Bio Company» um eine Kooperation. Man entschloss sich zur Zusammenarbeit, daraus entstand dann 2014 die Foodsharing-Plattform in ihrer heutigen Form. Genutzt wird sie von mehreren 10'000 Nutzerinnen und Nutzern in Deutschland, Österreich und in der Schweiz. Adrian plant, auch Betriebe in Laufen anzufragen. Ausserdem sind Gespräche im Gange, um weitere FAIR-Teiler aufzustellen und mit zusätzlichen Betrieben zu kooperieren. Es ist davon auszugehen, dass die Foodsharing- Bewegung weiter wachsen wird. Und das ist gut so.