

Viele Bürger im Saale-Orla Kreis meinen: Lebensmittel spenden statt wegwerfen

Täglich werden Tonnen an unverdorbenen Lebensmitteln weggeworfen. Das französische Parlament hat vor einer Woche beschlossen, dass größere Supermärkte unverkaufbare Ware spenden müssen. Die Idee finden auch im Saale-Orla-Kreis viele gut.



Mitarbeiterin Katrin Wittich am Regal. Die Schleizer Tafel versorgt zweimal wöchentlich Bedürftige in Schleiz und Bad Lobenstein mit gespendeten Lebensmitteln.

Foto: Peter Cissek

Schleiz. Unverkaufte Ware soll gespendet, als Tiernahrung genutzt oder als Kompost für die Landwirtschaft verwendet werden. Supermärkte mit einer Fläche von über 400 Quadratmetern werden in Frankreich verpflichtet, ein Abkommen mit einer karitativen Organisation für Lebensmittelspenden zu schließen. In den Schulen soll das Thema Verschwendung von Lebensmitteln in den Lehrplan aufgenommen werden.

„Wir würden es sehr begrüßen, wenn wir mehr Lebensmittel erhalten würden, bevor sie im Abfall landen“, sagte Angela Wenning-Dörre, Geschäftsführerin des Diakonievereins mit Sitz in Neustadt, der Träger der Schleizer Tafel ist. Die Einrichtung versorgt dienstags und freitags in Schleiz jeweils bis zu 70 Bedürftige mit Nahrungsmitteln, mittwochs weitere 40 und freitags rund 60 in der Außenstelle Bad Lobenstein. Die Lebensmittel kurz vor dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums werden von knapp einem Dutzend Verbrauchermärkten aus Schleiz, Hirschberg, Blankenstein und Bad Lobenstein, aber auch von Bäckern, Kartoffelhäusern und ähnlichen Einrichtungen gespendet. „Penny und Lidl in Schleiz spenden bereitwillig, andere Märkte dagegen weniger, einer gar nicht“, sagte Klaus Weidhase, der fünf Stunden pro Woche für die Schleizer Tafel arbeitet. Er würde sich mehr Spenden wünschen. „Was wir aussortieren müssen, geben wir einem Bauern zum Verfüttern“, so Weidhase. Jedes halbe Jahr müssten die Tafelkunden mit ihrem Sozialhilfe-, Hartz-IV- oder Rentenbescheid ihre Bedürftigkeit nachweisen, um bei jedem Einkauf für einen symbolischen Preis von zwei Euro gleich zwei Einkaufstüten voll mit Lebensmitteln füllen zu können.

Siegfried Stenzel, Geschäftsführer des Kreisbauernverbandes, findet den französischen Vorstoß beispielgebend. Oberstes Ziel müsse es sein, die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden. Dabei würden einem ntv-Bericht zu Folge in Frankreich jährlich 20 bis 30 Kilogramm Lebensmittel pro Einwohner und Jahr in den Müll geworfen, in Deutschland immerhin 81 Kilogramm. Stenzel hofft auf einen Bewusstseinswandel vor allem beim Verbraucher: „Wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, sind viele Lebensmittel keineswegs verfallen, sondern können weiter verzehrt werden“, warnt er vor dem Trugschluss vieler Haushalte. Durch den Vorstoß Frankreichs erhofft er sich auch hierzulande mehr Respekt des Verbrauchers vor Rohstoffen und der Arbeit der Landwirte. Aus hygienetechnischen Gründen könnten heutzutage landwirtschaftliche Betriebe die Speiseabfälle nicht mehr so einfach verfüttern wie die Bauernhöfe früher, sondern müssten Anlagen wie in der DDR bauen, die durch Erhitzung Keime im Tierfutter abtöten. Den französischen Vorstoß finden auch Konsumenten gut, wie eine OTZ-Umfrage auf Facebook ergab. „Finde ich vollkommen richtig. Nur weil es sich zum Verkauf nicht mehr eignet, heißt das nicht, dass man es nicht mehr essen kann“, meinte Frido Weilerskann. Und Uwe Posselt meinte, dass es genug Menschen gäbe, die auf Lebensmittelspenden angewiesen seien.

„Wir gehen sehr sorgsam mit Lebensmitteln um. Kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums senken wir die Verkaufspreise. Wir geben aber auch unseren Mitarbeitern Lebensmittel in den Hort ihrer Kinder mit. Drei bis vier Bananenkisten voller Lebensmittel spenden wir wöchentlich an die Schleizer Tafel“, sagte Elke Glasse, Inhaberin des Schleizer Edeka-Marktes. Nicht mehr verwertbare Lebensmittel und Tiefkühlschäden kämen in einen Sammelbehälter und würden von einer Spezialfirma zur energetischen Verwertung abgeholt.

„Bei uns bleibt wenig übrig, denn unsere Regale sind am späten Nachmittag nicht mehr so voll wie beim Discounter. Brot und Kuchen vom Vortag verkaufen wir zum halben Preis, Brötchen verarbeiten wir dagegen zu Semmelmehl“, sagte Birgit Heller von der Bäckerei Böhm Heller in Gefell.