In den Bauch, nicht in die Tonne

Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten, aber genießbar: Eva Schuller rettet Lebensmittel – Fast 2000 Kilo in einem Jahr

Von Benedikt Baumgartner

S'Posching/Plattling. Soll sie nun lachen oder weinen? Eva Schuller verteilt vergangenen Mittwoch gerettete Lebensmittel auf dem Volksfestplatz. Ein Rentnerehepaar nimmt eine Ladung noch genießbarer Lebensmittel entgegen, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist. Lachen könnte Schuller ob der Freude, die es bereitet Mitmenschen zu helfen, ob der Dankbarkeit, die sie erfährt. Zum Weinen wird ihr, wenn sie hört, wie manche jeden Euro umdrehen müssen, wie bescheiden sie leben.

Lebensmittel für Menschen, nicht für die Mülltonne

Dabei ist die Unterstützung Bedürftiger gar nicht der Kern des Anliegens der Initiative Foodsharing, für die Schuller Botschafterin ist. „Wir sind nicht die Tafel und wir sind auch keine Konkurrenz zur Tafel", sagt sie. Vielmehr begreift sie sich als Erweiterung. Das Augenmerk wird auf das Retten von Lebensmitteln gelegt, die sonst einfach weggeschmissen würden. „Ich möchte das Bewusstsein schaffen bei den Leuten, dass Lebensmittel für uns produziert werden und nicht für den Müll."

Beim Einkaufen hat Schuller schon immer auf die -30%-Papperl geschaut. Nicht aus Sparzwang, sondern weil sie weiß: Was reduziert ist, liegt nicht mehr lange im Regal. Die Ware nähert sich ihrem Mindesthaltbarkeitsdatum und landet bald im Müll. Für Schuller, zweifache Mutter, pure Verschwendung von Ressourcen. Das Thema Lebensmittelrettung wird vor einem Jahr für die Lehrerin immer größer. „Es waren Weihnachtsferien, mir war langweilig." Da googelt sie nach Möglichkeiten, für mehr Nachhaltigkeit aktiv zu werden. Und stößt auf die Initiative Foodsharing. Sie arbeitet sich in das Konzept ein und steigt innerhalb weniger Monate von der einfachen Foodsaverin, also Lebensmittelretterin, zur Botschafterin auf.

Sie zeigt ihr Foodsaver-Profil auf dem Handy. Über 1200 Kilogramm Essen hat die 31-Jährige in ihrem ersten Jahr bei 128 Abholungen allein in ihrem Bezirk in und um Plattling gerettet. Die Statistik über ihre Rettungsaktionen macht den Einsatz für eine nachhaltigere Welt messbar, beziffert den Erfolg und spornt an. Selbst aus Regensburg holt Schuller Lebensmittel aus riesigen Lagern ab. „Das ist unvorstellbar, wie viel weggeschmissen wird." Einmal rettet sie 230 Salatköpfe auf einen Schlag, ein anderes Mal ein ganzer Anhänger voll Nahrungsmittel, 600 Kilogramm: „Ich habe mich gar nicht mehr auf die Autobahn getraut."

Was sie rettet, verbraucht Schuller entweder mit ihrer Familie selbst oder gibt es weiter. Auf der Plattform ebay-Kleinanzeigen hat sie eine Annonce aufgegeben: „Suche Familien für Lebensmittelspenden." Über 500 Mal wird die Anzeige innerhalb kürzester Zeit aufgerufen. Sie wird überschwemmt mit Nachrichten. Ein Student habe ihr geschrieben: „Ich bin zwar nicht bedürftig, aber ich bedanke mich dafür, dass Sie das machen." Solcher Zuspruch bestärkt Schuller. Viele haben ihre Geschichte geschildert, dargelegt, warum sie Lebensmittelspenden benötigen.

„Die momentanen Preise lassen viele bedürftig werden", sagt sie. Vor allem bei Dingen des täglichen Bedarfs merke man das. Schuller wählt Menschen aus, denen sie regelmäßig gerettetes Essen abgibt. Eine Studentin, zwei Rentner-Ehepaare, eine alleinerziehende Mama, „der habe ich schon ganz oft was gebracht. Und sie schreibt sich ihre Ausgaben immer ganz genau auf." Am Monatsende will Schuller nachfragen, wie viel sie gespart hat. Schullers Tipp: „Ich schätze bestimmt 50 Euro."

Anders als bei der Tafel müssen Abnehmer aber keine Bedürftigkeit nachweisen. Foodsaver dürfen ihre geretteten Lebensmittel auch selbst verwenden. Ein weiterer Unterschied zur Tafel: Foodsharing übernimmt die Haftung der Betriebe. Es können also auch Produkte gerettet werden, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist. „Wenn was ist, ist der Betrieb raus", bringt es Schuller auf den Punkt. Einen solchen Fall habe sie bislang aber noch nicht erlebt.

Aktuell kooperiert sie nur mit einem Plattlinger Betrieb: Yorma's. In Deggendorf hat sie kürzlich mit Pia's Partyservice eine neue Kooperation angeleiert. „Wir haben selber schon länger nach einer Lösung gesucht", habe man ihr dort mit Bezug auf das Problem der Entsorgung übrig gebliebener Lebensmittel gesagt. „Wir haben aber keine Lösung gefunden. Jetzt haben wir eine."

In Plattling sei der Inhaber eines Döner-Ladens ganz interessiert gewesen, als sie ihm das Foodsaving-Konzept vorgestellt hat. Nur um dann fast schuldbewusst zu bekennen: „Ich würde gerne kooperieren, aber ich habe nichts, was ich groß wegschmeiße." Schullers Gesicht strahlt auf: „Genau darum geht es doch, dass nicht zu viel produziert wird."

Dieser Dönerladen stelle aber eine Ausnahme dar. Möchte ein Unternehmen seinen Kunden heutzutage etwas bieten, muss es eine große Auswahl haben. „Und das nicht nur bis zwei Stunden vor Ladenschluss, sondern auch noch eine Viertelstunde davor." Frische Ware wandert dann nach dem Zusperren oft in den Müll. Zu oft. Schuller ist auf der Suche nach weiteren Betrieben, die nicht mehr verkäufliche Ware vor einem Ende in der Abfalltonne bewahrt. Selbst Reste von Gemüsehändlern holt sie an Märkten ab. Karottengrün, die äußeren Blätter eines Salatkopfs – nicht für Menschen, aber als Tierfutter. Ob es sich bei Betrieben um Supermärkte, Metzgereien, Bäckereien oder Restaurants handelt, sei egal. Auch eine bestimmte Menge oder eine Regelmäßigkeit an Abgaben muss nicht erfüllt werden. „Man spricht sich dann ja eh ab", sagt Schuller.

„Was soll ich mit zehn Salatköpfen?" – „Verteile sie"

Findet sie neue Kooperationspartner, braucht sie weitere helfende Hände für die Abholung, die Nutzung der Lebensmittel oder die Verteilung. Aufmerksamkeit für das Problem der Lebensmittelverschwendung zu schaffen, sieht Eva Schuller mindestens ebenso als ihre Aufgabe wie Nahrung vor der Mülltonne zu bewahren. Fast missionarisch bringt sie ihre Botschaft unter die Mitmenschen.

Einer Bekannten habe sie einmal zehn Salatköpfe vor die Haustüre gestellt, erzählt Schuller. „Was soll ich denn damit?", habe ihr diese daraufhin geschrieben. Die Antwort der Lebensretterin ist so klar wie einfach: „Geh zu deinen Nachbarn. Verteile sie."

ℹ Betriebe aus Plattling und Umgebung, die Lebensmittel an Foodsharing abgeben möchten, können sich per E-Mail an plattling@foodsharing.network wenden. Wer im Netzwerk beim Abholen und Verteilen von Lebensmittelspenden aktiv werden möchte, kann sich auf der Website www.foodsharing.de informieren und anmelden.

Brezen und belegte Brote: Bei Yorma's müssten diese Lebensmittel weggeworfen werden. Stattdessen spendet der Plattlinger Betrieb sie an die Initiative Foodsharing. Eva Schuller holt sie ab und verbraucht sie anschließend entweder selbst oder verteilt sie weiter. – Fotos: privat

Wie viele Salatköpfe passen in ein Auto? Diese Frage hätte Eva Schuller nun auch beantwortet: 230.

Fruchtmus und Säfte, Brot, Gebäck, Gemüse – all das und mehr rettet Schuller vor der Tonne.