



# Es müssen viele Leute etwas anders machen

fairTEILBAR gibt aussortierten Lebensmitteln ihren Wert zurück

**Alle drei Sekunden wird in Deutschland eine Tonne Lebensmittel weggeschmissen. Geld machen ist die Devise der Lebensmittelindustrie, dahinter geht Wertschätzung einzelner Nahrungsmittel schnell verloren – massenhaft gutes Essen wird entsorgt. Die Münsteraner Initiative fairTEILBAR will ausgemusterten Produkten ihren Wert zurückgeben und setzt dabei auch auf mehr Bewusstsein bei Verbrauchern.**

313 kg Nahrungsmittel-Müll pro Sekunde. Das darf nicht sein, da sind sich die fünf Gründerinnen von fairTEILBAR einig und nehmen die Veränderung selbst in die Hand. Die Lebensmittel-Aktivistinnen entwickelten ein umfangreiches Konzept zur Nahrungsmittelrettung. Kern der Idee ist die fairTEILBAR. An einem gemütlichen Ort sollen gerettete Lebensmittel angeboten und probiert werden zum „Zahl', was es Dir wert ist“-Preis. Laden, Bistro, Manufaktur und Projektküche sind geplant. Noch ist die fairTEILBAR kein fester Ort, aber das soll sich bald ändern und die Zeichen stehen gut. Über Crowdfunding kam für ein finanzielles Fundament schon einiges zusammen.

Das Team der Gründerinnen hat über verschiedene Aktionen zum Thema Lebensmittelrettung zusammengefunden und gemeinsame Ideen konkretisiert. fairTEILBAR will vor allem Lebensmittel retten, die entsorgt würden, noch bevor sie es in die Supermarktregale schaffen. Erhält ein Produkt z.B. ein neues Design, wandert der Altbestand oft in den Müll. „Das sind mannshohe Europaletten, die entsorgt würden obwohl mit der Qualität des Produkts alles in Ordnung ist.“, schildert Gründerin Susanne Kemper das Problem. Die Münsteraner Initiative möchte darum mit Großhändlern und Produzenten zusammenarbeiten. Sie gehen in der Wertschöpfungskette sogar bis an ihren Anfang, auf die Felder von

Landwirten im Münsterland und packen dort tatkräftig an zur „Nachernte“. „Hier wird ein Teil der komplexen Problematik sichtbar“, sagt Kemper. Gemüse, das in Form oder Norm bestimmten Kriterien nicht entspricht, ist oft dem Unterpflügen geweiht. Außer aber, viele fleißige Hände ernten nach. So konnte die fairTEILBAR schon hochwertiges Bio-Gemüse retten und zum „Zahl', was es dir wert ist“-Preis anbieten. Damit werden Qualitätsprodukte für Menschen zugänglich, die sich solche sonst nicht leisten könnten.

Auch genießbare Lebensmittel, dessen Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) abgelaufen ist, sollen in der fairTEILBAR im Regal „Abgelaufen aber lecker“ zu finden sein. Eine gute Qualität wird über riechen, schmecken, sehen und probieren gesichert. Dabei helfen praktische Erfahrungen, der gesunde Menschenverstand und im Zweifelsfall natürlich Laboranalysen.

Im Einzelhandel wäre das nicht möglich, erklärt Kemper. Produkte mit überschrittenem MHD müssten aussortiert werden, neu etikettiert, usw. – das würde Personal kosten und die Marge des Produkts senken. „Das sind ja auch oft große Unternehmen mit komplexen Prozessen, für die es sich oft nicht lohnt. Sie dürften abgelaufene und aussortierte Lebensmittel schon anbieten, machen es aber nicht. Aber wir machen es jetzt!“, freut sich Gründerin Claudia Thermann. Eine Banane mit Riss, ein Joghurt mit Delle, ein überschrittenes MHD – kein Grund für die fairTEILBAR, kostbares Essen wegzuworfen. Dieses Umdenken soll möglichst viele Menschen erreichen.

Darum möchten die Initiatorinnen zusätzlich Workshops anbieten z.B. um Lebensmittel durch Fermentieren länger haltbar zu machen. Sie verfolgen auch einen Bildungsauftrag, sagt Thermann. „Wenn du ein Gläschen in der

Manufaktur kaufst, kann es sein, dass noch ein Booklet dabei ist, in dem wir erklären, wie es geht. Bildung findet die ganze Zeit statt.“ In der Aufklärung und Weiterbildung von Verbrauchern liegt ein wichtiger Schwerpunkt des Projekts. „Wir glauben, dass man sonst an dem Thema nichts verändern kann“, ergänzt Kemper. Bei der grundsätzlichen Haltung Lebensmitteln gegenüber müsse umgedacht werden. „Wenn die Leute kein Gefühl dafür entwickeln, warum ein Lebensmittel eigentlich wert ist, gegessen zu werden, dann haben wir unseren Zweck verfehlt. Wenn wir an den Zahlen etwas verändern wollen, brauchen wir richtig viele Leute, die etwas anders machen.“

Bei verschiedenen „Pop-Ups“ haben die Unternehmerinnen ihre Idee bereits getestet. Mit einer Auswahl geretteter Lebensmittel waren sie u.a. beim Filmfestival oder bei Stadtteilsten dabei. Das nächste Mal ist der fairTEILBAR Spirit am 6. April und 18. Mai zu erleben. Jetzt heißt es noch, Daumen drücken für ein zentrales Ladenlokal, in dem die fairTEILBAR viele Lebensmittel neu wertschätzen kann. d

Mehr Infos unter:  
[www.fairteilbar-muenster.de](http://www.fairteilbar-muenster.de)

