

Dienstag, 30. Januar 2024, Werra Rundschau / Lokales

# In Jestädt gibt's gerettetes Essen

**PORTRÄT - Foodsharing-Gruppe bietet ehrenamtlich Lebensmittel an**

VON HARALD TRILLER



Im Kellerraum am Milchberg 12 in Jestädt wartet gerettetes Essen auf Abholer: Foodsaver Dieter Stöber und Botschafterin Dorte Kodron bieten es an. Foto: harald triller

**Jestädt** – Dorte Kodron ist eine von noch zu wenigen Botschafterinnen des ehrenamtlich agierenden Foodsharing-Bezirktes Eschwege-Bad Sooden-Allendorf. Ihre Freude ist groß, dass sich seit geraumer Zeit mit Dieter Stöber und dessen Lebensgefährtin Ute Horn ein Paar aus Jestädt dem Kreis der sogenannten „Fairteiler“ angeschlossen hat, um das gerettete Essen, egal welche Bevölkerungsschicht sich bedient, weiterzugeben.

„Unsere Abgabestelle am Milchberg 12 in Jestädt hat montags, mittwochs und freitags ab 14 Uhr geöffnet und ist leicht zu finden“, erklärt Dieter Stö-

ber, dass die Begünstigten nur die Einfahrt hinuntergehen und auf der linken Seite die Metalltür öffnen müssen, um die noch immer essbaren Lebensmittel, die aus zahlreichen Mitgliedsbetrieben, dahinter stehen in erster Linie Supermärkte, vor der drohenden Abfalltonne zu bewahren.

### In der Region initiiert

Dorte Kodron erzählt beim Besuch in Jestädt, dass sie zusammen mit einem Partner die Initiative ergriffen hat und die 2012 in Berlin gegründete Foodsharing-Bewegung auf die Region Eschwege/BSA heruntergebrochen hat: „Ich habe gesehen, wie Lebensmittel in Massen entsorgt wurden, das war sehr krass für mich und hat mich dermaßen negativ beeinflusst, dass ich mir als Botschafterin den Hut der Verantwortung aufgezogen habe, mit dem Ziel, diese Verschwendung von wertvollen Nahrungsmitteln deutlich zu reduzieren.“

Als in der Anfangszeit von Corona die Tafeln nichts mehr abholten, ist Foodsharing bei einem Supermarkt in die Verteilung gerutscht. „Damals konnten wir eine Garage in Grebendorf nutzen, und heute sind wir dankbar, dass wir nach dem Mehrgenerationenhaus der evangelischen Familienbildungsstätte und dem Stadtteilladen am Heuberg in Eschwege mit dem Fairteiler in Jestädt gut aufgestellt sind, denn für uns ist es zweifellos bequemer, wenn die Leute zu uns kommen und nicht wir zu ihnen“, weiß Dorte Kodron zu berichten, dass die Idee von Foodsharing vorsieht, so zu wirtschaften, dass es kein Foodsharing mehr geben muss.

### Lebensmittel für alle

„Die Klientel an Abholern wird nicht überprüft, egal, ob es sich um sozial schwache oder gut betuchte Mitmenschen handelt, wir verfolgen unser Ziel, Lebensmittel, die noch haltbar und dem Verbraucherdatum gerecht werden, aber von Supermärkten nicht mehr verkauft werden dürfen, vor dem Wegwurf zu retten“, so Dieter Stöber, der klipp und klar zu verstehen gibt, dass die Betriebe bei Abgabe der Lebensmittel aus dem Schneider sind und allein die Verbraucher das Risiko tragen.

### Dosierter Verbrauch

Dieter Stöber und seine Partnerin Ute Horn bringen eine Bitte zum Ausdruck: „Es wäre gut, die Räumlichkeit ordentlich zu verlassen und dass die Abholer dosiert nur so viel mitnehmen, wie sie auch tatsächlich im privaten Bereich verbrauchen können“, machen die beiden Jestädter deutlich, dass auch mitgebrachte Lebensmittel weitergegeben werden. Und bei Problemen oder

Auffälligkeiten wird Hilfe über die Telefonnummer 0 56 51/9 91 99 78 angeboten.

Nach Quiz geht es los

Die Frage, wie man Foodsharer und Foodsaver wird, beantwortet Dorte Kodron: „Auf foodsharing.de kann man sich registrieren lassen, nimmt an einem Quiz teil, um die nötige Qualifikation zu erlangen, um dann von Foodsharing den entsprechenden Ausweis zum Foodsharer zu bekommen, der berechtigt, die Lebensmittel in den Betrieben abzuholen“, ergänzt Dorte Kodron, dass Foodsaver zusätzlich ausgebildet sind, um ehrenamtlich überschüssige, aber noch genießbare Nahrungsmittel bei kooperierenden Betrieben einzusammeln.

Apropos Ehrenamt: Alles, was bei Foodsharing bewerkstelligt wird, steht auf ehrenamtlichen Säulen, auch Spenden, zum Beispiel für anstehende Benzinkosten, lassen die vorgegebenen Statuten nicht zu. „Und die Zeit, wer wann und wie oft ehrenamtlich einspringt, die kann jeder selbst dosieren“, konstatiert Dorte Kodron, dass aktuell rund 30 Personen der Gruppe Eschwege-BSA angehören, aber nach oben keine Grenzen gesetzt seien.

Derweil wurde das Seil, das den Weg zum Lagerkeller am Milchberg in Jestädt absperrt, zur Seite geräumt und die Gäste können sich nach Herzenslust bedienen. Die Jestädterinnen Heike Delfs-Fritz und Cornelia Sauer lassen den Besuchern von außerhalb den Vortritt: „Es ist genug da, wir kommen auch noch zu unserem Recht“, sagen die Freundinnen im Gleichklang, die wissen, dass die Möhren, Äpfel, Bananen, Rettiche, Tomaten, Weintrauben oder Paprikaschoten gute Qualität besitzen.

Heike Delfs-Fritz: „Wir kommen öfter zu Ute Horn, unserer Mitstreiterin beim TSV Jestädt, denn wir wissen mittlerweile, dass ein überschrittenes Mindesthaltbarkeitsdatum, eine runzelige Haut oder eine Beschädigung in der Verpackung noch lange kein Grund dafür sind, Lebensmittel zu entsorgen.“

Wissenswertes

Rund 931 Millionen Tonnen Lebensmittel wurden 2019 weltweit von Handel, Gastronomie und Verbrauchern weggeworfen. 61 Prozent davon stammen aus privaten Haushalten, 26 Prozent aus der Gastronomie und 13 Prozent aus dem Einzelhandel. Zu dem am 25. Juli 2023 aktualisierten Ergebnis, kommt die Unep (United Nations Environment Programme, auf Deutsch: Umweltprogramm der Vereinten Nationen).