

# Die Nachfolger des Suppen-Kaspars

Foodsharing revolutioniert unser Konsumverhalten, heißt es. Der Kreativität beim Essen teilen sind keine Grenzen gesetzt. Gemeinsam ist nur das Grund-Rezept: „Einfälle statt Abfälle“.

Text von Doris Neubauer



[www.myfoodsharing.at](http://www.myfoodsharing.at)

**BIOWERKSCHER FAIRTEILER**  
LEBENSMITTEL TEILEN STATT WEGWERFEN

KOOPERATIONSPARTNER



**BioWerkstatt** dolor sit amet, consectetur adipiscin (50) g elit, sed diam nonummy nibh euismod tincid (100) unt ut laoreet dolore magna aliquam erat vo (150)

**Foodsharing** dolor sit amet, consectetur adipiscin (50) g elit, sed diam nonummy nibh euismod tincid (100) unt ut laoreet dolore magna aliquam erat vo (150)



Bedienen kann sich jeder, der die übrig gebliebenen Lebensmittel auf seinem Teller brauchen kann 4000 Menschen haben sich seit dem Start 2013 bereits registriert – täglich werden es mehr. Dafür sorgen unter anderem engagierte Ehrenamtliche, die an Informations-Ständen, in Workshops oder beim „Restl-Verarbeiten“ im Kochsalon Wrenkh auf die Verschwendungen aufmerksam machen.

## Restl-Rezepte

Die Wiener Tafel ist Österreichs ältestem Essens(ver)teiler, der bis zu drei Tonnen Lebensmittel pro Tag von Handel, Industrie und Landwirtschaft vor dem Müll rettet und an 85 Sozialeinrichtungen auslieft. „Die Bewusstseinsbildung jedoch ist der zweite wichtige Aufgabenbereich der Wiener Tafel“, erklärt Pressesprecher Markus Hübl das Engagement. Unter dem Motto „WienerTafelFreuden“ werden Kochsessions, Exkursionen zu produzierenden und verarbeitenden Betrieben in der Landwirtschaft, Industrie und Wirtschaft genauso wie Vorträge angeboten. Denn wer lernt seinen Sinnen zu vertrauen, wird ein Joghurt nicht leichtfertig in den Müll werfen, weil es das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten hat. Wer „Restl-Rezepte“ kennt, wird das hartgewordene Brot nicht entsorgen, sondern eine Suppe daraus machen.

## Kollaborativer Konsum

Dass das biblische Brot Teilen eine Lösung gegen die Essens-Verschwendungen ist, hat sich schon 2010 gezeigt: Als Buchautorin Kate Payne die Imkerin Megan Paska nach New York geladen hat, um ihre Marmelade gegen Honig einzutauschen. Insgesamt 23 Hobby-Köche sind laut „New York Times“ zum Treffen erschienen, alle wollten ihre





**Wrenkh** dolor sit amet, consectetur adipiscin (50) g elit, sed diam nonummy nibh euismod tincid (100)

überschüssigen Lebensmittel tauschen statt wegwerfen. Foodsharing war geboren – und „revolutioniert unser Konsumverhalten“, meint zumindest die aktuelle BioFach Trend- und Potenzanalyse: „Collaborative Consumption“ heisst der neue Trend, die Bandbreite beim Essen teilen beginnt schon bei der Co-Produktion von Nahrung wie dem Karotten-Säen im Gemeinschaftsgarten, es zeigt sich via „FoodCoops“, das sind Sammeleinkäufe beim Bio-Bauern, und reicht bis zu Shops wie dem Berliner Altbrotmarkt „Second Bäck“ – dort werden Semmeln, Sonnenblumen-Stangen und sonstiges Gebäck vom Vortag (günstiger) verkauft, weil sie im Bioladen nicht mehr über die Ladentheke gehen und den frischen Brötchen von heute Platz geben müssen. Auf einem einzigartigen Konzept basiert auch „The People’s Su-



**Wiener Tafel** dolor sit amet, consectetur adipiscin (50) g elit, sed diam nonummy nibh euismod tincid (100) unt ut laoreet

permarket“ in London, wo nur Nahrungsmittel verkauft werden, die im normalen Markt keinen Platz finden – die Palette reicht von Ware, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten hat bis hin zu schiefgewachsenen Karotten, die aus der Norm fallen. Und wenn die Lebensmittel nicht verkauft werden, verarbeiten die Köche des angeschlossenen Cafés diese zu Take-Away-Gerichten für die umliegenden Geschäftsleute.

#### Kreative Essensretter

Dem kreativen Foodsharen sind also kaum Grenzen gesetzt. Das zeigt auch das Konzept von „Zero Waste Jam“: Mit ihrem Team macht die Schwedin Evelina Lundqvist Marmelade aus Früchten, die sie vor dem Verfaulen retten. Und es sind viele

Tonnen an vergessenen Obst, die jährlich verrotten. Davon kann man sich auf der GPS-Landkarte zweier Berliner überzeugen, die es sich zur Aufgabe gesetzt haben, Obst von vergessenen Bäumen und in verwahrlosten Gärten zu lokalisieren. Über 2.000 Stellen sind auf der Website von Mundraub.org markiert, an denen sich jeder kostenlos Obst vom Baum pflücken kann – auch in Österreich. Genau solcher „herrenloser“ Früchte bedient sich das Zero Waste Jam-Team. Doch die Idee ihres „Social-Franchise-Unternehmen“ geht noch weiter: So werden die Marmeladen, Säfte und Chutneys nach Omas Rezept ohne Konservierungsstoffe in leerstehenden Betriebsküchen hergestellt und in geschenkte Einmachgläser abgefüllt. „Es ist nicht einfach, abfallfrei in einer Gesellschaft →



**Zero Waste** dolor sit amet, consectetur adipiscin (50) g elit, sed diam nonummy nibh euismod tincid (100)

zu arbeiten, die darauf beruht, Dinge zu produzieren, sie zu nutzen und dann wegzuwerfen“, gibt die Unternehmerin zu, „es verursacht Zeit und Mühe, alle etablierten Geschäftsideen zu überdenken.“ Doch der Aufwand wird belohnt: Die im letzten Jahr hergestellten Köstlichkeiten sind fast ausverkauft. „Gut, dass es bald Rharbarber und Holler gibt“, grinst Evelina und denkt dabei schon ans Einkochen der Marmeladen, die vermutlich demnächst schon wieder online oder in den vier Shops in Graz sowie Wien angeboten werden.

#### Koch-Duelle

Doch beim Thema Foodsharing steht nicht nur die Vermeidung von Essensverschwendungen, von Ressourcenvergeudung oder einfach von Müll im Vordergrund. „Socialising“, das Schaffen und Pflegen von Beziehungen also, ist eine der Haupt-Motivations in der „Sharing Economy“.

Das hat eine Studie des GDI Gottlieb Duttweiler Institute herausgefunden. Demnach ist das Teilen auch eine Bedingung dafür, dass eine Gemeinschaft ent- vor allem aber besteht. Letzteres kann die Holländerin Marieke Hart aus eigener Erfahrung nur bestätigen.

Mit ihrem Ehemann Jan hat sie 2012 shareyourmeal.net gegründet: Leidenschaftliche Köche versorgen ihre Nachbarschaft mit Menüs. Ein Konzept, das laut Hart sowohl Lebensmittel spart als auch Menschen verbindet. Denn wo kommen die Leute besser zusammen als beim Essen? In den Niederlanden, wo mittlerweile 7.000 Köche fast

48.000 Abholer verköstigen, hat die Idee genauso gegriffen wie in Belgien, Spanien oder Portugal. Auf teildeinessen.at sollen jetzt Nachbarn in Österreich zum Kochlöffel-Schwingen animiert werden.

#### In fremden Küchen werken

Letzteres findet auch bei Cookasa statt: Gemeinsam mit Menschen aus aller Welt in einer fremden Küche kochen – so fasst André Wollin, einer der Initiatoren, die Idee dieser außergewöhnlichen Kochevents zusammen. Die Teilnehmer werden dabei mittels Computerprogramm nach dem Zufallsprinzip in Teams aufgeteilt, um gemeinsam Zutaten für ein selbstgewähltes Gericht einzukaufen. Gemeinsam mit anderen Teams zaubern sie daraus in einer Privatwohnung ein 3-gängiges Menü. So geschehen in zehn Cities Deutschlands, und ab April werden auch in Wien Menschen zum gemeinsamen Einkaufen, Kochen sowie Essen auf Küchen aufgeteilt. Letztere werden übrigens ebenfalls von Teilnehmern zu Verfügung gestellt, die als Gastgeber zum Dankeschön gratis mitessen, während die anderen Mitglieder der Kochgemeinschaft die Kosten für die Zutaten übernehmen. „Der Gedanke des Teilens fasziniert uns“, erklärt Wollin, „nicht nur in der Küche machen wir alles gemeinsam, auch beim Aufbau von Cookasa melden sich Freiwillige, die die Idee in ihre Städte bringen.“ Ums perfekte Menü geht es dageinicht, vielmehr sind „die Menschen und die Gespräche das Beste daran“, meint der Initiator, „auch wenn wir schon öfters Köche dabei hatten, die Großartiges auf den Teller zaubern.“

**Cookasa** dolor sit amet, consectetur adipiscin (50) g elit, sed diam nonummy nibh euismod tincid (100)



**Teildeinessen.de** dolor sit amet, consectetur adipiscin (50) g elit, sed diam nonummy nibh euismod tincid (100)

Nach so vielen Einfällen nochmal kurz zurück zu den Abfällen: auch im eingangs genannten Kochsalon Wrenkh werden wahre Gaumen-Reste-freuden mit gutem Gewissen gewürzt: Ob Curry aus gemahlenen Erdnüssen oder ein selbst gemixtes Pesto aus getrockneten Tomaten, Bärlauch und Kürbiskernen – ein Geschmack, der 2014 im europäischen Jahr gegen Lebensmittelverschwendungen durchaus noch öfter in Österreichs Küchen zu probieren sein könnte.