



Zu gut fürs Entsorgen
Nicht mehr taufrische Äpfel, Kuchen, Gemüse, Brot vom Vortag: Alles noch genießbar

■ **Um wen geht's?**
Ums Stuttgarter Café „Raupe Immersatt“. Deutschlands erstes Foodsharing-Café als Initiative gegen Lebensmittelverschwendung.

■ **Was ist das Besondere?**
Dort werden gerettete Lebensmittel richtig serviert. Kostenlos! Ein seltenes Vorreiter-Konzept, mit dem mehr Menschen buchstäblich auf den Geschmack kommen sollen.

Die tollen Ideen der Nahrungs-Retter

Teller statt Tonne

Supermärkten und in der Gastronomie gesammelt hat. „Das ist immer eine Wundertüte“, lacht Katrin. „Jeden Tag sieht die Lieferung anders aus.“

Das Café „Raupe Immersatt“ am Hölderlinplatz war 2019 Deutschland erstes Foodsharing-Café. Dahinter steht ein gleichnamiger Verein, viele Mitglieder waren vorher als Lebensmittelretter unterwegs.

Mit dem 80 Quadratmeter großen Café haben sie sich einen Traum verwirklicht: „Retten allein ändert ja nichts an dem Problem, dass die Menschen tonnenweise Lebensmittel wegwerfen“, so Katrin. „deshalb wollten wir einen Ort schaffen, an dem man sich über Lebensmittelverschwendung austauschen

kann.“ Ohne erhobenen Zeigefinger, das ist ihnen wichtig. Vielmehr wollen sie das Thema „erlebbar“ machen und die Menschen dafür sensibilisieren, dass abgelaufene oder nicht der Norm entsprechende Lebensmittel nicht schlecht sein müssen.

Dafür hat das Team ein Konzept ausgetüfelt: Im sogenannten „Fairteiler“, einer im Café öffentlich zugänglichen Schrankwand, bietet es gerettete Lebensmittel an, die jeder mit nach Hause nehmen kann. An der Bar gibt's Getränke zum selbst bestimmten Preis: „Jeder zahlt, so viel es ihm wert ist und so viel er kann.“ Kuchen, den man sich zum Kaffee servieren lassen kann, ist kostenlos.

„Lebensmittel retten allein ändert ja das Problem nicht“

Das kommt an: „Wir haben wechselndes Publikum wie jedes normale Café“, freut sich Katrin. „Berufstätige, Studierende, Familien, Menschen mit viel oder wenig Geld und Leute, die sich bei uns auf ein Feierabend-Getränk treffen. So fördern wir auch das soziale Miteinander.“

Die Hoffnung des Vereins: Dass sich auch Menschen, die nie über Lebensmittelverschwendung nachgedacht haben, hinterfragen.

Wie sich das Café finanziert? „Von den Getränken und den freiwilligen Beiträgen der Gäste“, sagt Katrin stolz. „Wir zahlen auch faire Löhne.“

Die Lebensmittel bleiben weiterhin kostenlos: „Denn nur so geben wir ihnen wieder einen ideellen Wert.“

CLAUDIA KIRSCHNER

Diese Cafés sind auch nachhaltig

■ Das „Café Übrig“ eröffnete am 21. Januar in der General-von-Nagel-Straße 9 in Freising. Infos: uebrig.org

■ Im „Café Cosmo“, Ostbahnstraße 15A, in Landau (Pfalz) steht ein Fairteiler. Gäste können sich Lebensmittel für zu Hause mitnehmen. Infos: www.cafecosmo.org

■ Das Foodsharing-Café „krumm & schepp“ in Mainz ist noch im Aufbau, will im 2. Halbjahr 2023 eröffnen. Infos: www.krumm-schepp.de

■ Das „Foodsharing-Café Freiburg“ öffnet Do und Fr, 14-20 Uhr, im „Strand Café“, Adlerstraße 12. Infos: www.foodsharing-cafe-freiburg.de

Infos: Café Raupe Immersatt, Johannesstraße 97, 70176 Stuttgart
Internet: www.raupeimmersatt.de

WELTwissen

11 Mio. t Abfälle vermeidbar

Über 18 Millionen Tonnen an Lebensmitteln landen pro Jahr in Deutschland in der Tonne.

Sie stammen aus der gesamten Versorgungskette: von der Produktion auf dem Feld über den Lebensmittel-einzelhandel bis zu den Verbrauchern.

Rund 11 Millionen wären laut Umweltpertinenten vermeidbar – u. a. durch nachhaltigere Strategien in der Vermarktung und ein anderes Konsumverhalten.

Weniger wegwerfen bedeutet auch Ressourcen schonen. Umsonst bewirtschaftete Ackerflächen etwa setzen unnötig Treibhausgasemissionen (in Höhe von 48 Millionen Tonnen) frei.

Quellen: BMEL, WWF



Für alle Die „Raupe Immersatt“ soll sensibilisieren und zum Austausch einladen



Begeistert Mitarbeiterin Katrin Scherer steht voll hinter dem Konzept des Cafés



Appetitlich Kuchen und Backwaren, die man sich servieren lassen kann, in Szene gerückt

Fotos: Raupe Immersatt e.V. (5), epd-bild, Sven Weber

Erkältet?

Klosterfrau Melisengeist hilft mit der Wirkkraft der Natur.

Bei Erkältungsbeschwerden

Bei Einschlafstörungen

Bei Magen-Darm-Beschwerden

Bei Muskelbeschwerden

Bei innerer Unruhe

Klosterfrau Melisengeist. Bewährt seit 1826.

Klosterfrau Melisengeist. Anwendungsgebiete: Traditionelles pflanzliches Arzneimittel angewendet: Innerlich: Zur Besserung des Allgemeinbefindens (bzw. zur Stärkung oder Kräftigung) bei Belastung von Nerven und Herz-Kreislauf mit innerer Unruhe und Nervosität. Zur Förderung der Schlafbereitschaft. Bei Wetterfühligkeit. Zur Besserung des Befindens bei Unwohlsein, zur Förderung der Funktion von Magen und Darm, insbesondere bei Neigung zu Völlegefühl und Blähungen. Zur Besserung des Befindens bei unkomplizierten Erkältungen und zur Stärkung. Außerlich: Zur Unterstützung der Hautdurchblutung, z. B. bei Muskelkater und Muskelverspannungen. Das Arzneimittel ist ein traditionelles Arzneimittel, das ausschließlich aufgrund langjähriger Anwendung für das Anwendungsgebiet registriert ist. Warnhinweise: Enthält 79 Vol.-% Alkohol. Enthält Zimt (Zimtaldehyd). Packungsbeilage beachten. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker.