

BW
agr
ar

Landwirtschaftliches Wochenblatt

Organ des Landesbauernverbandes in Baden-Württemberg

Erntedank

Zeit zum

Innehalten

Eugen Ulmer KG · Wollgrasweg 41 · 70599 Stuttgart
ZKZ 07430 · PVSt +1 · Entgelt bezahlt · Deutsche Post AG

NACHGEFRAGT BEI KATRIN SCHERER

Im Stuttgarter Westen eröffnete 2019 das erste Foodsharing-Café Deutschlands: Raupe Immersatt. Lebensmittel, die eigentlich im Müll gelandet wären, werden bei Supermärkten oder Restaurants abgeholt und bei der Raupe Immersatt in den „Fairteiler“ einsortiert. Die Lebensmittel sind kostenlos und liegen zum Mitnehmen oder dem Vor-Ort-Verzehr bereit. Zusätzlich bietet das Café Getränke an. Katrin Scherer ist eine der Vorstände des gemeinnützigen Vereins. | Interview: Jana Sondermann

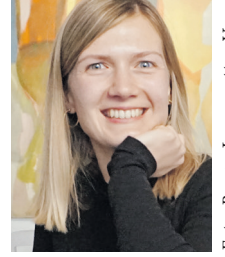


Foto: Raupe Immersatt e. V.

Fairteiler mit besonderem Flair

BWagrar: Katrin, woher kommen die geretteten Lebensmittel, die ihr im Café verteilt?

Scherer: Wir beziehen einen Großteil der Lebensmittel aus der Kooperation mit der Initiative Foodsharing. Mittlerweile bekommen wir aber auch von Gastronomiebetrieben hin und wieder Kleinstmengen gespendet. Die Straße runter gibt es zum Beispiel einen Feinkostladen. Da bleiben manchmal Croissants übrig, fünf oder zehn Stück. Diese bringen sie hier vorbei. Du kannst uns aber auch als Privatperson deine übriggebliebenen Lebensmittel spenden. Diese gespendeten Lebensmittel liegen dann in unserem Café im sogenannten Fairteiler aus. Hier kann sich dann jeder, der möchte, kostenlos Lebensmittel rausnehmen und so retten. Der Fairteiler ist wie jeder anderer Fairteiler in Deutschland öffentlich zugänglich. Meistens sind die Fairteiler aber nicht an einem so öffentlichen Ort wie unserem Café. Unsere Hoffnung ist deswegen, dass wir durch das Café mehr Leute erreichen.

BWagrar: Gibt es Lebensmittel, die bei euren Gästen besonderes gefragt sind?

Scherer: Nicht direkt, aber wenn die Leute hier vorbeikommen, um einen Kaffee zu trinken, dann freuen sie sich natürlich sehr, wenn im Fairteiler ein Stück Kuchen oder etwas Süßes steht. Erst neulich haben wir vier große Torten gerettet. Diese konnten wir dann an Gäste verteilen. Das rundet so ein Café-Erlebnis sehr schön ab. Abends sind hingegen kleine herzhaft Snacks sehr beliebt sowie belegte Brötchen oder Laugengebäck. Manchmal bekommen wir auch von Catering-Betrieben Essen, das bei Buffets übriggeblieben ist. Natürlich keine Lebensmittel, die schon auf dem Buffet standen, das dürfen wir aus hygienischen Gründen nicht rausgeben. Das ist auch wichtig zu beachten: Alle Lebensmittel, die wir im Café anbieten, werden nicht von uns verarbeitet, wir stellen sie nur in den Fairteiler. Manchmal richten wir es vielleicht noch schön an, schneiden Obst oder machen eine Suppe warm. Aber wir haben hier keine eigene Küche.

BWagrar: Welche Menschen nutzen das Angebot des Fairteilers?

Scherer: Das ist ganz unterschiedlich und lässt sich überhaupt nicht in einer Personen-

gruppe ausdrücken. Aber darum geht es uns ja auch. Lebensmittelverschwendung betrifft uns alle und deshalb wollen wir möglichst viele unterschiedliche Menschen mit dem Thema erreichen. Aufgrund unserer Nicht-Innenstadt-Lage kommen viele Menschen aus der direkten Nachbarschaft zu uns. Dadurch ist unser Café auch ein bisschen ein Stadtteilcafé geworden. Und obwohl wir nicht mitten in der Innenstadt liegen, leert sich unser Fairteiler immer gut. Wir haben kaum Probleme, dass mal was zurückbleibt. Wir haben auch Gäste, die das Angebot des Fairteilers losgelöst vom Café nutzen. Die kommen hierher, schauen, was es zu retten gibt und gehen wieder. Das ist von uns bewusst so ermöglicht. Man muss bei uns keinen Kaffee trinken, um Lebensmittel zu retten.

BWagrar: Wie finanziert ihr euch?

Scherer: Im Moment arbeiten 15 Leute bei der Raupe Immersatt mit. Organisiert sind wir als gemeinnütziger Verein mit einem Vereinsvorstand. Dazu gehöre auch ich. Zwei unserer Stellen sind über die Stadt Stuttgart gefördert. Alle weiteren Kosten tragen wir eigenverantwortlich. Wir finanzieren uns ausschließlich über den Verkauf der Getränke, die wir hier im Café zusätzlich zu den geretteten Lebensmitteln anbieten. Da haben wir ein offenes Preiskonzept. Das heißt, die Gäste bezahlen für die Getränke, was sie ihnen wert sind. Wer eine Orientierung wünscht, der kann nach Richtpreisen fragen. Für die geretteten Lebensmittel wiederum verlangen wir kein Geld. So lautet der Foodsharing-Grundsatz, denn wir wollen ja kein Geld mit der Verschwendung verdienen.

BWagrar: Wie ist die Resonanz eurer Gäste?

Scherer: Dadurch, dass es uns seit vier Jahren gibt und wir auch kostendeckend wirtschaften können, sehen wir unser Konzept als Erfolg. Gerade zum Beginn war das Ganze ein großes Experiment, insbesondere das offene Preiskonzept. Wir konnten nicht absehen, wie das angenommen werden würde oder ob Gäste es vielleicht sogar ausnutzen würden. Es gab ja noch kein ähnliches Konzept, an dem wir uns orientieren konnten. Aber es ist gelungen. Und jetzt bekommen wir von unseren Kunden sehr viel Wertschätzung entgegengebracht. Mal ein Beispiel: Es gibt Gäs-



Das Foodsharing-Café im Stuttgarter Westen ist zu einem beliebten Treffpunkt im Stadtteil geworden. | Foto: Raupe Immersatt e. V.

te, die betreten die Raupe Immersatt erst einmal nur, weil sie sehen, dass man hier einen Kaffee trinken kann. Denen ist nicht bewusst, dass wir ein Foodsharing-Café sind. Wenn Gäste dann am Platz ein Stück Kuchen kostenfrei angeboten bekommen, kommt oft die Frage: „Wie, das ist jetzt umsonst?“ Da herrscht dann oft Erklärungsbedarf. Aus meiner Erfahrung gelingt es so, Menschen für das Thema Foodsharing zu begeistern.

BWagrar: Wie viel Lebensmittel habt ihr schon gerettet?

Scherer: Bis zu diesem Winter haben wir die Abgaben handschriftlich in Form von Rettzetteln dokumentiert. Jetzt haben wir dafür eine App, die in Zusammenarbeit mit der Hochschule der Medien entstanden ist. Die Foodsaver sortieren bei uns im Keller, im Abgaberaum, das Essen selbstständig ein und dokumentieren die Abgabe. Wir holen die Lebensmittel dann nach Bedarf hoch ins Café, prüfen sie auf genießbarkeit und legen sie in den Fairteiler. Dadurch konnten wir zwischen Sommer 2021 und Sommer 2022 in etwa 50 Tonnen Lebensmittel retten.

BWagrar: Wie sind eure Pläne für die Zukunft des Cafés? Vielleicht ein zweiter Laden?

Scherer: Nein, das nicht, aber im Moment bauen wir ein Foodsharing-Netzwerk auf. Es gibt bereits Nachahmer-Projekte in vielen Städten und die wollen wir in einem Netzwerk bündeln. So können wir Erfahrungen, zum Beispiel zur Gründung, zu Betriebsabläufen, rechtlichen Fragen und vielem mehr teilen. ■