

Fraktion der CSU und FDP im Bezirksausschuss

Aubing- Lochhausen – Langwied



Freie
Demokraten
FDP

Fraktionsmitglieder:

Leopold Arning, CSU

Marion Bergmann, CSU

Barbara Götz- Schuhbach, CSU

Sebastian Kriesel, CSU

Sibylle Schrott, CSU

Manfred Spannagl, CSU

Christian Stockmann, CSU

Silvia Weber, CSU

Christa Zeilermeier, CSU

Dr.Franz Becker FDP

Lebensmittel teilen, statt wegwerfen – für Foodsharing im Stadtbezirk Antrag zur Sitzung am 20.07.2022

Der Bezirksausschuss bittet die Landeshauptstadt München, ein Foodsharing Projekt im 22.Stadtbezirk zu etablieren, um gute Lebensmittel vor dem Wegwerfen zu retten und mit den Menschen zu teilen. Die Landeshauptstadt wird gebeten eine Foodsharing- Station mit Kühlschrank im 22. Stadtbezirk in Kooperation mit der Initiative Foodsharing e.V., welche sich um die tägliche Überprüfung und Säuberung der Foodsharing-Station im 22. Stadtbezirk kümmern und die allgemeine Organisation ehrenamtlich übernehmen, einzurichten. Der Bezirksausschuss schlägt als möglichen Standort die

städtischen Bildungseinrichtungen im 22. Stadtbezirk vor, weil das Thema der Lebensmittelverschwendung dann praxisnah den Menschen in den Bildungseinrichtungen beigebracht werden könnte. Die Landeshauptstadt München wird aufgefordert mit den Bildungseinrichtungen sowie mit allen Supermärkten und Restaurants im 22. Stadtbezirk zu kooperieren und ein Konzept vorzulegen, wie die Wegwerfkultur von Lebensmitteln und anderen Ressourcen im 22. Stadtbezirk beendet wird.

Begründung:

Lebensmittel teilen statt wegwerfen - das ist die Idee hinter der Plattform "Foodsharing". Eine clevere Idee ist auch der Kühlschrank für alle: Jeder kann Essen hineinstellen und alle dürfen sich bedienen. Wir gehen hungrig einkaufen. Wir lassen uns im Supermarkt verführen und stellen zuhause fest, dass die Chips mit Currywurst-Pommes-Geschmack, die brasilianische Grillsoße zur Fußball-WM oder der Kräutertee mit dem schönen Namen doch nicht so gut schmecken wie in der Werbung versprochen. Wir fragen uns nach der Party, was wir mit all den Resten vom Büffet machen sollen. Wir stellen vorm Urlaub fest, dass wir den Kühlschrank unmöglich leer essen können, bevor wir abreisen. Und am Ende passiert immer dasselbe: Wir schmeißen Essen weg. Knapp 82 Kilo Lebensmittel pro Jahr wirft jeder Deutsche pro Jahr in den Müll. Zwei Drittel davon, schätzt man, wären noch essbar. Auch in Supermärkten und Restaurants werden Lebensmittel entsorgt, und die

Landwirte sitzen mit Bergen an Obst und Gemüse da, das nicht makellos genug aussieht, um verkauft zu werden. Salat verschenken, bevor er welkt.

Die Lösung ist so simpel wie einleuchtend – sie lautet: Wir müssen unsere Lebensmittel teilen. Bevor der Käse verschimmelt, die Möhren schrumpelig werden und der Salat welkt, verschenken wir unser Essen lieber an Menschen, die es essen. Bei diesem Gedanken setzt Foodsharing.de an: Das Internetportal stellt eine Landkarte zur Verfügung, auf der sich Essensretter mit ihren übrig gebliebenen Lebensmitteln eintragen können. Foodsharing.de wurde mitgegründet von Valentin von Thurn, dessen Film "Taste the Waste" das Manifest aller Lebensmittelretter ist. Aber wer will schon für zwei Päckchen Gelatine nach Hamburg-Winterhude reisen oder für vier Rettiche nach Berlin-Steglitz? Und wer hat Lust, den ganzen Abend zuhause zu sitzen und darauf zu warten, dass eben jene abgeholt werden?

Besser funktioniert es, wenn es zentrale Anlaufstellen für den Lebensmitteltausch gibt, so genannte Fair-Teiler: öffentlich zugängliche Kühlschränke und Lebensmittelregale. Auf der Website Lebensmittelretten.de, die mit "Foodsharing" kooperiert, sind inzwischen 97 solcher Fair-Teiler verzeichnet. Die Idee des Kühlschranks für alle nimmt immer mehr Fahrt auf: Im Innenhof eines selbst verwalteten Wohnprojekts in Berlin-Kreuzberg etwa stehen seit Kurzem zwei öffentliche Kühlschränke. Und auch an der Technischen Universität Darmstadt gibt es seit Februar einen solchen Kühlschrank. Hier kann sich jeder bedienen, der dies möchte, und jeder kann übrig gebliebenes Essen hineinstellen – ganz anonym und unbürokratisch. Auch Supermärkte, Bäckereien und die Tafel stellen Lebensmittel für den Fair-Teiler zur Verfügung. Zugreifen darf jede, nicht nur Studierende. Ein Konzept, das gut ankommt: Der Kühlschrank wird rege genutzt, erzählt Jilly Latumena von der Foodsharing-Gruppe Darmstadt. Von der Gruppe stammt nicht nur die Idee für den Kühlschrank, sie kontrolliert und reinigt ihn auch. Wegen des großen Erfolgs sind in Darmstadt bereits zwei weitere Fair-Teiler entstanden, ein vierter ist in Planung. Ganz ohne Regeln geht es allerdings auch beim Lebensmittel-Retten nicht: Nicht in den Kühlschrank gestellt werden dürfen Hackfleisch und Selbstgemachtes aus Rohmilch oder mit rohem Ei, weil diese Lebensmittel schnell verderben. Eine weitere Grundregel lautet: "Bitte hinterlasse nur Lebensmittel, die Du auch selbst essen würdest." Und daran halten sich die Foodsharer Probleme mit vergammelten Speisen gab es bisher nicht.

Für den Antrag

Leopold Arning

Quellen:

<https://foodsharing.de/>

<https://www.brigitte.de/rezepte/koch-trends/foodsharing--in-diesem-kuehlschrank-ist-fuer-jeden-was-drin-10159002.html>