

www.kreisbote.de

Mobilfunkausbau

Oberallgäu – Die Mobilfunk-Versorgung im Landkreis Oberallgäu ist jetzt noch besser. Die Telekom hat dafür in den vergangenen zwei Monaten sechs Standorte mit LTE erweitert. Damit steigt die Mobilfunk-Abdeckung im Landkreis und es steht insgesamt auch mehr Bandbreite zur Verfügung. Auch der Empfang in Gebäuden verbessert sich. Die Standorte befinden sich in Bad Hindelang (2), Balderschwang, Oberstdorf (2) und Sonthofen. Die Standorte in Bad Hindelang (2), Balderschwang und Oberstdorf (2) dienen zudem der besseren Mobilfunk-Versorgung entlang der Bundes- und Staatsstraßen.

»Do bi i dahuim«

Sonthofen – Der Allgäuer Mundartautor, Liedermacher und Kabarettist Helmut Rothmayr gastiert am 4. und 5. September jeweils um 20 Uhr in der Kulturwerkstatt in Sonthofen. Kartenreservierungen unter Telefon 08321/2492. hf

»Fair-teilen« rund um die Uhr

foodsharing Oberallgäu setzt auf seinen »Pffiferling«

Sonthofen – **foodsharing Oberallgäu, die regionale Initiative gegen Lebensmittelverschwendung, geht in die Offensive. Der „Fairteiler“-Laden „Retterling am Oberen Markt in Sonthofen hat ab sofort eine Ergänzung: den Fairteiler-Schrank „Pffiferling“.**

„Damit wird es möglich, quasi einen Rund-um-die-Uhr-Service zu bieten“, sagt Sebastian Maier von foodsharing Oberallgäu. Maier hat den Prototyp des Schanks selbst gebaut und sogar einen professionellen Kühltank aufgetrieben.

Seit dieser Woche wird der Fairteiler täglich mit Brot, Obst und Gemüse sowie diversen andere Lebensmittel bestückt. Vieles davon auch über das Mindesthaltbarkeitsdatum MHD hinaus. Denn ein abgelaufenes MHD ist nicht gleich „schlecht“ oder „ungenießbar“. Ein durchgehendes Hygienekonzept verspricht Ordnung und Sauberkeit.

Und: Wer im eigenen Haushalt Lebensmittel übrig hat, kann diese im frei zugänglichen Fairteiler anderen Menschen zu-



Sebastian Maier (von links) von foodsharing Oberallgäu stellte Sabine Herz und Wolfgang Kolenda seinen ersten „Pffiferling“ in der Promenadestraße 1 in Sonthofen vor. Foto: Josef Gutschmiedl

kommen lassen. Sogar selbst Gekochtes / Gebackenes darf man bringen. „Welche Spielregeln dabei gelten, haben wir auch am Fairteiler vermerkt“, betont Maier. Tabu sind unter anderem Alkohol, Tabakwaren und offene Speisen.

„Unser Pffiferling ist der erste von hoffentlich vielen öffentlichen Fairteilern im Oberallgäu.“

Nach erfolgreicher Projektphase in Sonthofen sollen weitere folgen in Immenstadt, Oberstdorf und im Kleinwalsertal.“

Begeistert von der Idee ist auch Sabine Herz von foodsharing Kempten. Sie will gleich mehrere „Pffiferlinge“ haben: „Am besten über das Stadtgebiet verteilt...“ Lesen Sie mehr auf **Seite 2**. gts

„Damit wird es möglich einen Rund-um-die-Uhr-Service zu bieten“, sagt Sebastian Maier von foodsharing Oberallgäu. Maier hat den Prototyp des Schanks selbst gebaut und sogar einen professionellen Kühltank aufgetrieben. Seit Montag ist der Schrank bestückt mit Brot, Obst und Gemüse sowie diversen anderen Lebensmitteln. Und: Wer im eigenen Haushalt Lebensmittel übrig hat, kann diese im frei zugänglichen Schrank anderen Menschen zu kommen lassen. Sogar selbst Gekochtes / Gebackenes darf man bringen. „Welche Spielregeln dabei gelten, haben wir auch am Schrank vermerkt“, betont Maier. Tabu sind Alkohol, Tabakwaren und offene Speisereste. Der Pffiferling-Schrank wird täglich bestückt und gereinigt.

Begeistert von der Idee ist auch Sabine Herz von Foodsharing Kempten und will gleich mehrere

neu:

Sonthofen – foodsharing Oberallgäu e.V., die regionale Initiative gegen Lebensmittelverschwendung, geht in die Offensive. Der kleine Fairteiler-Laden „Retterling“ in der Promenadestr. 1 in Sonthofen hat ab sofort eine Ergänzung: den Fairteiler „Pffiferling“.

Ein öffentlich zugänglicher Fairteiler für alle Menschen. Jeder kann Lebensmittel mitnehmen. Jeder kann Lebensmittel hinbringen.

„Damit wird es möglich, quasi einen Rund-um-die-Uhr-Service zu bieten“, sagt Sebastian Maier von foodsharing Oberallgäu.

Seit dieser Woche wird der Fairteiler – ausgestattet mit Kühltank – täglich mit Brot, Obst und Gemüse sowie diverse andere Lebensmittel bestückt. Vieles davon auch über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus. Denn ein abgelaufenes MHD ist nicht gleich „schlecht“ oder „ungenießbar“.

Ein durchgehendes Hygienekonzept verspricht täglich Ordnung und Sauberkeit

Und: Wer im eigenen Haushalt Lebensmittel übrig hat, kann diese im frei