

Zeitungsartikel vom: 04.10.2021

X Allgäuer Zeitung Kempten
Allgäuer Anzeigebblatt
Der Westallgäuer
Lindauer Zeitung

Kreisbote
Gemeindeblätter
Augsburger Allgemeine
Sonstige

Zu schade für die Tonne

Aktionstag IG Oma und der ZAK informieren, wie sich Lebensmittel im Müll vermeiden lassen. Ein Kurs zeigt traditionelle Techniken

VON SUSANNE LORENZ-MUNKLER

Oberdorf Die Zahlen, die Wolfgang Kolenda vom Zweckverband für Abfallwirtschaft Kempten (ZAK) nannte, stimmen nachdenklich: Etwa ein Drittel unseres Essens werfen wir Deutschen durchschnittlich in die Mülltonne. „In Bayern sind das über 1,3 Millionen Tonnen im Jahr. Das entspricht 73 000 Lkw-Ladungen Lebensmittel“, sagte Kolenda während einer Aktion der IG Oma zum Thema. 53 Prozent der weggeworfenen Lebensmittel stammen demnach aus Privat-Haushalten. Sie würden oft nur deshalb entsorgt, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist.

Knapp die Hälfte dieser weggeworfenen Lebensmittel wäre prinzipiell noch genieß- und verwertbar. „Lebensmittelverschwendung ist teuer und äußerst umwelt- und klimaschädlich. Und sie verteuert die Lebensmittelpreise auf den Weltmärkten, was die Hungerproblematik verschärft“, sagte Kolenda. Mit dem Projekt „Marlene“ wolle der ZAK dem entgegenwirken.

Der ZAK unterstütze zum Beispiel Foodsharing-Organisationen und bilde entsprechende Netzwerke. Außerdem stelle er Verteilerschränke zur Verfügung, mit deren Hilfe Lebensmittel geteilt werden können. Auch die Aktionswoche „Lebensmittel retten“ wurde vom ZAK initiiert und rief zahlreiche lokale Aktionsgruppen auf den Plan – darunter die Mitglieder der IG Oma (Interessensgemeinschaft zur För-

derung der dörflichen Entwicklung in Oberdorf und Martinszell).

Im Rahmen ihres wöchentlichen Wochenmarkts gab es Infos und Aktionen zum Thema. Neben Rezepten für Lebensmittelreste gab es den Mitmach-Kurs „Fermentieren statt Kompostieren“: So haltbar gemachte Lebensmittel sind kühl, trocken und lichtgeschützt gelagert bis zu einem Jahr haltbar.

Die Initiative Foodsharing Oberallgäu und andere Spender hatten für den Aktionstag kiloweise „geret-

tete“ Lebensmittel zur Verfügung gestellt. Säfte, Obst und Gemüse landeten zum Teil im „Marlene Smoothie- Bike“, das von Kindern dicht belagert wurde. Mit seiner Hilfe konnte man sich aus Muskelkraft Getränke zubereiten. Die restlichen Lebensmittel verwandelten die Frauen der IG Oma in ein üppiges Drei-Gänge-Restebüffet, zu dem man abends die Dorfbewohner einlud. Diese waren sich einig: „Was wir hier schlemmen, ist einfach zu gut für die Tonne.“



Das Smoothie-Bike war vor allem bei Kindern der Renner. Unser Bild zeigt von links die Kinder Mathilde Schirutschke, Matteo Schuler, Linda Krause, Lovro Drasic, Laura Kronawitter und Micai Hupfauer; hinten Gabi Dachs (IG Oma/Foodsharing Oberallgäu), Wolfgang Kolenda (ZAK), Cindy Neeft (Foodsharing Oberallgäu) und Wolfgang Lau, (Vorstand IG Oma).

Foto: Susanne Lorenz-Munkler