

Dienstag, 7. Juni 2022, Offenbach-Post /
Obertshausen

Leckeres Mahl aus dem Müll

Gehobene Küche und Foodsharing-Aktion bei ökumenischem Gottesdienst

VON MICHAELPROCHNOW



Mit Lebensmitteln, die vorm Wegwerfen bewahrt wurden, werden die Besucher des ökumenischen

Gottesdienst in der Kirche Maria Himmelskron
versorgt. Foto: m

Heusenstamm – Eine fein gewürzte Kokos-Curry-Suppe mit eingelegten Linsen und ein deftiger Gemüse-Eintopf mit Kartoffelstücken, Paprikastreifen und Kräutern: Die Auswahl hat einen Anflug von gehobener Küche. Das liegt daran, dass mit Hugh Alderson ein Profi am Herd im Pfarrheim Maria Himmelskron steht, aber auch an der Tatsache, dass im Supermarkt aussortierte Lebensmittel oft noch sehr lange für köstliche Speisen taugen.

Von „Ermutigung“ in Glauben und Handeln durch die Kraft des Heiligen Geistes haben Pastor Klaus Philipsen von der Freien evangelischen Gemeinde und Gastgeber Pfarrer Martin Weber im ökumenischen Gottesdienst in der Kirche Maria Himmelskron gesprochen. Sie haben das Pfingstfest gemeint, das sich auf die Gemeinschaft der Gläubigen bezieht. Der Gedanke der Motivation passt aber auch zum Anliegen Foodsharing.

Nico Hauser und Saadet Reineke kämpfen mit leckeren Argumenten dafür, dass Lebensmittel nicht im Müll landen - auch wenn sie nicht mehr frisch erscheinen. „Mindesthaltbarkeits-

datum heißt eigentlich Perfektionsdatum“, erläutert die Ehrenamtliche Saadet Reineke an einem Stand im Foyer. „Bananen sind gesünder, wenn die Schale braune Flecken aufweist.“ Oft „entsorgen“ Angestellte großer Ketten ganze Gebinde von Obst, weil einzelne Früchte nicht mehr gut aussehen, gibt die Essensretterin ein weiteres Beispiel. „Sie können die Einheit nicht in der Auslage lassen, weil die Entnahme einer einzelnen Mandarine oder Orange das Gesamtgewicht verändern würde.“ Verkäufer drohten vierstellige Strafen, wenn sie Karotten feilboten, die nicht den EU-Normen entsprachen, berichtet die Freiwillige.

Mitglieder der Gemeinschaft holen solche ausgemusterten Nahrungsmittel gemäß einem Rahmen- oder Einzelvertrag mit in der Filiale oder dem Fachgeschäft ab und geben es an interessierte Nachbarn weiter. „Vorrang bei der Abgabe haben aber immer die Tafeln“, betont sie. Plan B seien der Waldzoo in Offenbach oder die Alte Fasanerie in Hanau-Klein-Auheim. „Dorthin bringen wir Salate oder Gemüse, die für Menschen wirklich nicht mehr genießbar sind oder keine Abnehmer finden, Tiere aber gut vertragen“, unterrichtet Sprecherin Reineke. Nico Hauser möchte „zeigen, was man mit

Nahrungsmitteln alles machen kann“, organisiert Vorträge und unterrichtet praktisch. Wichtig sei ihm, diese Haltung vorzuleben, als Vorbild zu dienen. „Trotz der gestiegenen Preise bleibt noch sehr viel übrig“, beobachtet er. Von weltweit vier Milliarden Tonnen produzierter Speisen werden 1,3 Milliarden verschwendet, klagt er an. „Etwa 40 Prozent davon sind noch völlig genießbar, die Verschwendung des Rests ist durch Hersteller, Betriebe und Privatleute vermeidbar.“ Foodsharing möchte ein neues Bewusstsein schaffen, Ressourcen und Umwelt schonen. Das Engagement spare den Läden zudem Kosten und Arbeitszeit für die Müllentsorgung. Und: „Die Lebensmittel werden nicht verkauft!“ Das gilt auch für die Aktion im Pfarrheim, wo noch Brötchen, Croissants, Kuchen und Brotlaibe zur Mitnahme bereitliegen. Auch die Schoko-Hasen und -Küken flogen aus den Regalen, obwohl ihre Haltbarkeit noch bis in den Herbst gewährleistet wird.

Die Spenden der zahlreichen Gäste im Saal kommen am Pfingstmontag allein Hilfsprojekten der Kirchengemeinden zugute. Die Lehren aus dem Projekt, das Diakon Oliver Schäfer in die Wege geleitet hat, mögen nachhaltig sein, wünscht Pfarrer Weber.

