

Vom Supermarkt bis zur Tafel

„Wirtschaft erklärt“ – die Serie, die Antworten auf Verbraucherfragen liefert. Heute geht es um: Was passiert mit Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeitsdatum bald überschritten ist? In Offenburg landen viele nicht im Müll, sondern bei der Tafel.

VON KARINA CASPERS

Die Schlange ist lang. 20, 30 Menschen stehen bei schwül-warmem Wetter vor dem Eingangstor der Tafel in Offenburg. Frauen mit Kindern. Einzelne Männer. Alte. Junge. Deutsche. Ukrainer. Syrer. Afghanen. Türken. Menschen aus zig Nationen. Sie alle haben leere Taschen oder Tüten dabei. Es sind so viele, dass sie in Schüben in die ehemalige Großmetzgerei gelassen werden. Wer drin ist, wird kontrolliert. „Einkaufen darf hier nur, wer eine Berechtigungskarte hat“, erklärt Karl Frey. Er ist einer von mehr als 100 Freiwilligen. Der Rentner sagt: „Ich mag die Arbeit hier. Ich kenne die meisten Kunden, halte gern mal ein Schwätzchen. Man fragt, was die Familie macht. Alles ist sehr persönlich.“

Nach der Eingangskontrolle heißt es wieder anstehen. Anders als im Supermarkt sind hier die Wege klar vorgegeben. Zuerst die Fleischabteilung, dann Backwaren... Gemütlich von Regal zu Regal schlendert hier niemand. Es ist ein strukturiertes Einkaufen, kein sinnliches Shopping-Erlebnis. Raue Hinterhof-Atmosphäre, viel Beton, abgenutzt, alles ist alt, im besten Fall zweckmäßig. Es riecht. Süßlich nach Obst. Etwas staubig und nach Menschen. Nicht unangenehm, man nimmt lediglich die Gerüche derer, die hier sind, intensiv wahr, weil man sich so nah kommt.

Freitags ist die Tafel spätestens ab 10.30 bis 15.30 Uhr geöffnet. In dieser Zeit kommen rund 300 Besucher. „Wie viel Lebensmittel jeder mitnehmen darf, hängt davon ab, wie viele Spenden wir bekommen haben“, erklärt Wolfhart von Zabiensky, Leiter der Tafel in Offenburg und Vorsitzender der Tafeln Baden-Württemberg. Molkereiprodukte gehören fast immer dazu. „An Brot- und Backwaren haben wir immer ausreichend“, sagt er. „Heute bekommt ein Kunde bis zu drei Brote, zehn Brötchen, sechs Brezeln sowie je zwei süße und salzige Backwaren.“

Das Warenlager ist groß – und längst nicht alles steht kurz vor dem Ablaufdatum. Manche Produkte sind noch bis Dezember haltbar. Im Kühlager stapeln sich Kisten voller Frischkäse einer großen Discounterkette. Warum landen solche Lebensmittel nicht im regulären Verkauf? Die Gründe sind vielfältig: Manchmal wurde schlicht zu viel bestellt oder produziert. In anderen Fällen weicht die Verpackung minimal von der



Wolfhart von Zabiensky leitet die Tafel in Offenburg. Er sagt: „Wir helfen, die Armut zu lindern – und wir retten Lebensmittel.“ Foto: Christoph Breithaupt

Norm ab, es gab Etikettenfehler oder es handelt sich um übrig gebliebene Aktionsware, für die im Regal kein Platz mehr ist. „Wir sind daher in der glücklichen Lage, dass wir oft gut mit Ware versorgt sind“, sagt Zabiensky. „Wir helfen, die Armut zu lindern – und wir retten Lebensmittel.“

Bei beiden Themen gibt es noch viel zu tun. Fakt ist: In Deutschland werden jedes Jahr rund 10,8 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen – vom Acker bis zum Teller. Etwa sieben Prozent davon entfallen auf den Handel, also 0,8 Millionen Tonnen. Den größten Anteil haben private Haushalte mit rund 6,3 Millionen Tonnen – das sind etwa 75 Kilogramm pro Person und Jahr. Es folgen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung (18 Prozent) sowie die Lebensmittelverarbeitung (15 Prozent), hat das Umweltbundesamt ermittelt.

265.000 Tonnen

Der Handel hat in den vergangenen Jahren viel dafür getan, dass weniger Lebensmittel in der Tonne landen. Allein durch die Zusammenarbeit mit der Tafel werden jedes Jahr in Deutschland rund 265.000 Tonnen Lebensmittel gerettet. Die einzelnen Handelsketten haben zudem noch zusätzliche Aktionen ins Leben gerufen. Bei Edeka Südwest zum Beispiel finden sich seit 2020 im Obst- und Gemüseregal „Lebensmittelrettertüten“. Darin liegen Äpfel mit kleinen Dellen, Gurken mit Krümmung oder Tomaten, die schon ein paar Tage gereist sind. Wer sie kauft, bezahlt nur einen Bruchteil des ursprünglichen Preises. Zudem achten die Kaufleute auf eine gute Disposition, um überschüssige Lebensmittel zu minimieren. Bevor etwas weggeworfen wird, werden Produkte kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums stark reduziert angeboten.

Auch bei Lidl ist das Retten von Lebensmitteln längst Teil der Fir-

menstrategie. Bis 2030, so das Unternehmensziel, sollen Lebensmittelverluste und organischer Abfall um 50 Prozent reduziert werden. In grünen „Ich bin noch gut“-Boxen warten Paprika, Bananen und Karotten, die optisch nicht mehr perfekt sind, auf Käufer. Produkte kurz vor dem Ablauf werden konsequent rabattiert. Um Verluste im Obst- und Gemüsebereich zu reduzieren, gibt es in allen mehr als 3250 Filialen die Rettertüte. Seit der Einführung 2022 wurden bis Sommer 2024 über 45.000 Tonnen Obst und Gemüse gerettet.

Doch auch wenn Supermärkte, Discounter und Tafeln an einem Strang ziehen – ganz reibungslos funktioniert die Weitergabe überschüssiger Lebensmittel nicht. Ein zentrales Problem: die Rechtslage. Die Verbraucherzentrale erklärt den Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und Verbrauchsdatum. Während Produkte mit überschrittenem MHD im Handel weiterhin verkauft oder gespendet werden dürfen – vorausgesetzt, sie sind noch einwandfrei – gilt für Lebensmittel mit Verbrauchsdatum ein striktes Verkaufs- und Spendenverbot. Das betrifft vor allem leicht verderbliche Ware wie Hackfleisch oder frischen Fisch.

Kommt die Ware nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums zur Tafel, liegt die Verantwortung nicht mehr beim Hersteller, sondern beim Händler – oder bei der Tafel selbst. „Das ist für viele eine Haftungsfrage“, so die Verbraucherzentrale. Umetikettieren ist zwar erlaubt, wenn die Qualität geprüft wird, doch der Aufwand ist hoch, die Rechtslage kompliziert. Wohltätige Organisationen werden juristisch wie Lebensmittelunternehmen behandelt und müssen strenge Hygiene- und Sicherheitsstandards erfüllen. Genau hier setzen Reformideen an: Die Verbraucherzentralen fordern, karitative Lebensmittelretter rechtlich besserzustellen – mit Haftungsvereinfachungen und verein-

fachten Vorschriften. Nur so könne das Potenzial an noch genießbaren Lebensmitteln wirklich ausgeschöpft werden.

In Offenburg steht die Ware nicht einfach so im Regal. „Alles, was wir bekommen, wird geprüft – egal ob Brot, Joghurt oder Gemüse“, sagt Wolfhart von Zabiensky. Bei Frischwaren riecht, schaut und tastet er oder einer der Freiwilligen: Ist die Schale noch fest? Hat der Salat noch Spannung? Gibt es faule Stellen? „Wir sind hier keine Laboranten, aber wir verlassen uns auf unsere Sinne – und auf Erfahrung.“

Stichproben prüfen

Produkte mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum landen nicht automatisch in der Mülltonne. „Joghurt ist in der Regel noch Tage, oft sogar Wochen darüber hinaus gut“, sagt Zabiensky. „Wir öffnen Stichproben, probieren, prüfen Farbe, Aussehen, Konsistenz, Geschmack und Geruch. Die Prüfung halten wir schriftlich fest.“ Anders sieht es bei Lebensmitteln mit Verbrauchsdatum aus – abgepacktes Hackfleisch oder Fisch kommen gar nicht erst in die Auslage, wenn das Datum überschritten ist. „Wer Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum in den Verkehr bringt, macht sich strafbar.“

Wie Zabiensky und sein Team testet, kann es jeder Verbraucher zu Hause machen. So würden nicht nur weniger genießbare Lebensmittel im Müll landen, sondern auch weniger Ressourcen verschwendet werden. Zabiensky zeigt ein Beispiel auf: „Wird ein Kilo Brot weggeschmissen, wurden dafür 1000 Liter Wasser, der Energieverbrauch von 174 Stunden Licht anlassen und knapp zwei Euro Kosten im Einzelhandel erzeugt.“ Nach aktuellen Schätzungen des WWF werden 25 Prozent des jährlich verbrauchten Süßwassers für Lebensmittel verbraucht, die nicht verzehrt werden.



Eine Serie der Mittelbadischen Presse

STICHWORT I

Tafel Offenburg

Die Tafel in Offenburg verfolgt zwei **Hauptziele**: die Linderung von Armut und die Rettung von Lebensmitteln. Sie kauft grundsätzlich keine Lebensmittel. Die Ware wird für etwa 15 bis 20 Prozent des Ladenpreises an Bedürftige abgegeben.

Die Einrichtung ist eine **Verteiler-Tafel** und versorgt selbst sieben weitere Tafeln in ihrem Einzugsgebiet. Sie gehört zum Landesverband Baden-Württemberg, der insgesamt 147 Tafeln und sechs Logistiklager betreut. Die Offenburger Tafel hat auch zwei weitere eigene Ausgabestellen in Oberkirch und Haslach. Es gibt feste Einzugsgebiete; Kunden dürfen nur aus einem bestimmten Umkreis einkaufen und werden über Kundenkarten mit Foto überprüft.

Die **Lebensmittel** kommen von Supermärkten wie Edeka, Rewe, Aldi und Lidl. Derzeit ist die Menge an Waren aus dem Handel jedoch stagnierend oder rückläufig, da die Händler besser disponieren. Bäckereien liefern sehr viel Brot und Backwaren, oft so viel, dass ein Überschuss entsteht. Spenden aus der Industrie sind leicht steigend, zum Beispiel von Firmen wie Armbruster. Neue Kooperationen wie die „Allianz für Lebensmittelrettung“ mit der Dachser Spedition sollen den Transport von Lebensmitteln direkt vom Logistiker erleichtern.

Pfandbons (Lidl, Kaufland) sind ebenfalls eine wichtige Finanzierungsquelle für die Tafel, genau wie Fahrzeugspenden (Mercedes). Einer der größten Spender ist Rewe. Relativ neu sind die Coinstar-Automaten in den Filialen. Sie tauschen Kleingeld nicht nur gegen Wertbons ein, sondern bieten auch die Möglichkeit, das Geld direkt an die Tafel Deutschland zu spenden.

Die Tafel erhält durch die Bank alle **Warengruppen**, insbesondere haltbare Lebensmittel, Molkereiartikel sowie abgepacktes Fleisch und Wurst. Artikel, die grundsätzlich nicht angenommen werden, sind offene Ware, Tabakwaren und alkoholische Produkte mit höherem Alkoholgehalt, da eine Beratung aufgrund der vielen unterschiedlichen Sprachen, die die Kunden sprechen, nicht möglich ist, erklärt der Leiter der Offenburger Tafel, Wolfhart von Zabiensky.

Lebensmittelrettung: Die Offenburger Tafel rettet im Jahr zwischen 500 und 800 Paletten Ware. Im gesamten Landesverband Baden-Württemberg wurden im vergangenen Jahr 16.000 Paletten Lebensmittel gerettet.

Von Ende 2023 auf Ende 2024 stieg die **Kundenzahl** in Offenburg um 30 bis 40 Prozent, im laufenden Jahr ist sie jedoch wieder rückläufig. Ende 2024 konnten bei der Tafel 2000 Familien einkaufen – derzeit seien es 1850 Familien.

STICHWORT II

Rezepte gesucht!

Das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat hat sich der Lebensmittelverschwendung ebenfalls angenommen. So findet vom 29. September bis zum 6. Oktober die sechste Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“ statt. Ziel ist, durch Mitmach-Aktionen von Privatpersonen, Unternehmen und Bildungseinrichtungen auf Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen. Schwerpunkte in diesem Jahr sind Einkaufsplanung, richtige Lagerung und kreative Resteverwertung. Wer selbst Lebensmittel retten möchte, kann das etwa mithilfe der App „Too Good To Go“. Hier kann jeder Cafés, Restaurants, Bäckereien und Läden entdecken, die übrig gebliebene Lebensmittel zu reduzierten Preisen abgeben.

Die MITTELBADISCHE PRESSE sucht zudem die besten Kochideen für Lebensmittelreste ihrer Leserinnen und Leser. Schicken Sie uns Ihr Resterezept bis zum 6. Oktober an die Mail-Adresse mitmachen@reiff.de – die besten Rezepte werden veröffentlicht.