

Süddeutsche Zeitung

Gerettet, geöffnet, geehrt

24. September 2023, 12:08 Uhr



(Foto: Helmut Stark)

Carmen Nolte organisiert die "Wiesn für alle"

Von [Philipp Crone](#), [Sonja Niesmann](#), [Ute Wessels/DPA](#) und [Stefanie Witterauf](#)

Gerettet

Das größte Volksfest der Welt ist nichts für einen kleinen Geldbeutel. Für all diejenigen, welche sich nicht einen Bummel mit Lebkuchenherz, Achterbahnfahrt oder Getränke im Bierzelt leisten können, gibt es die "Wiesn für alle". Statt auf der Theresienwiese findet sie am 30. September im Vineyard München (Emersonstraße 1, 15 bis 19 Uhr) in Obergiesing statt. Für die Kinder gibt es eine Hüpfburg, Waffeln backen, Kinderschminken, Basteln und gemeinsames Herstellen von Vogelfutter. Für Erwachsene gekühltes Bier. Neben Zuckerwatte und gebrannten Mandeln werden Lebensmittel verspeist, die gerettet und verarbeitet wurden. Im Programm ist auch eine nachhaltige Tombola, eine Karaoke-Show und Livemusik von der ukrainischen Band "Bebis Garden".

Veranstaltet wird das kostenlose [Oktoberfest](#) vom Verein "**Foodsaving & More**", der im Februar 2022 in kleiner Runde mit vier Betrieben und 20 Lebensmittelrettern gegründet wurde, rasch zu einem großen Verein gewachsen ist und vergangenes Jahr den deutschen Nachbarschaftspreis gewonnen hat. "Lebensmittelverschwendung ist die drittgrößte Ursache des Klimawandels", sagt Gründerin **Carmen Nolte**. Sie verstehe sich als Umweltschützerin, ihre Mission mit dem Verein steht auf der Website: "Genießbare Lebensmittel vor ihrer Vernichtung retten, dabei Bedürftige unterstützen und Behinderte, Flüchtlinge und benachteiligte Mitmenschen integrieren - damit unsere Erde schützen und dadurch den Klimawandel aufhalten." Mehrere soziale und umweltfreundliche Projekte laufen gleichzeitig: etwa das Liefern von geretteten Blumen an Seniorenzentren und Kinderheime oder der Plan, Blumenkübel im Viertel aufzustellen.