

Gegen Verschwendung

Hier können Münchner zu Lebensmittelrettern werden

2. März 2026, 15:29 Uhr | Lesezeit: 4 Min.

Etwa 60 Tonnen landen in der Stadt täglich im Müll, obwohl sie noch genießbar wären. Diese vier Initiativen wollen das ändern – neben Menschen mit wenig Geld profitieren davon oft auch die Mitglieder.

Von Asja Wortmann



In den Räumen der Jesaja-Kirche im Fasangarten werden gerettete Lebensmittel ausgegeben.

Robert Haas

Vor der Tür stehen Tulpen und Rosen in Eimern. Im Vorraum der Gemeinde der Jesaja-Kirche im Fasangarten bereiten Marianne Gaiser und Sabine Weinhold die Lebensmittelausgabe vor. Es ist kurz nach halb fünf an einem Donnerstagnachmittag im Februar. Die Frauen vom Verein Foodsaving & More haben sich Gummihandschuhe übergezogen und sortieren den Inhalt der gerade gelieferten Kisten in Kühlschränke.

Draußen warten schon rund 30 Menschen darauf, dass sie eingelassen werden, um den Heimweg mit einer gefüllten Tüte anzutreten. Dass sie auf die Lebensmittel angewiesen sind, müssen sie nicht nachweisen. Einige der Wartenden halten bereits Tulpensträuße in den Händen – sie konnten im Geschäft nicht mehr verkauft werden und finden nun hier ihre Abnehmerinnen und Abnehmer.

In München werden jeden Tag 168 Tonnen Lebensmittel weggeworfen, wie die Stadt mitteilt. 60 Tonnen davon wären noch genießbar. Deswegen will die Stadt mit dem Programm „Wertschätzen statt Wegwerfen“ künftig Projekte unterstützen, die Lebensmittel etwa aus Supermärkten, aber auch Bäckereien und der Gastronomie retten und weiterverteilen.

Iryna Popova ist an diesem Abend die letzte in der Schlange. Sie kommt von der Arbeit. „Ich bin sehr dankbar für dieses Angebot“, sagt die 64-Jährige. Popova war 2022 aus Kupjansk in der Ukraine geflüchtet. An diesem Abend nimmt sie Vollkornbrot, Pampelmusen und Pflaumen mit nach Hause. Vom Ersparten schickt sie ab und an ein Paket mit Kerzen in ihre Heimat, in der wegen der russischen Angriffe immer wieder der Strom und damit auch das Licht ausfällt. Nicht alles ist am Donnerstag weggegangen. Haltbares Gemüse wird für die nächste Verteilung – am Dienstag und ausschließlich für Senioren und Seniorinnen – gelagert, den übrigen Salat bekommen die Hühner eines Vereinsmitglieds.

Lebensmittelkisten für alle

Zwei Studentinnen, die 2018 noch genießbare Lebensmittel aus dem Müll eines Olchinger Supermarkts fischten, fanden bundesweit Aufmerksamkeit. Ihr Fall ging 2020 bis vors Bundesverfassungsgericht. Das entschied: Das sogenannte Containern bleibt Diebstahl. Das Thema beschäftigte damals nicht nur die Kleinstadt im Münchner Westen, es war auch der Startschuss für die Initiative Lebensmittelretter.

„Es muss doch eine Möglichkeit geben, das in einen legalen Rahmen zu gießen“, sagt Katrin Schley, als sie erzählt, wie es zu der Idee kam, 2018 die Lebensmittelretter zu gründen. 2021 als gemeinnützige Unternehmungsgesellschaft im Landkreis Fürstenfeldbruck eingetragen, ist die Organisation mittlerweile auch in München aktiv. 150 Ehrenamtliche engagieren sich, 2000 Personen sind in der Stadt registriert, um bei Verteilungen zuvor gepackte Lebensmittelkisten abzuholen.

Fünf Euro im Jahr kostet die Mitgliedschaft. „Dabei geht es vor allem darum, jemanden als echte Person zu verifizieren“, sagt Schley. Über die Verteilungen informieren die Betreiberinnen und Betreiber mit Hilfe einer App. Wer eine Kiste abholt, muss sie privat verbrauchen. „Die Nachfrage ist immens“, sagt Schley, „wir können sie kaum stillen.“ Und: „Da sind Menschen, die sich nicht trauen, zur Tafel zu gehen, diejenigen, die hart von der Inflation getroffen wurden und auch die, die aus Überzeugung kommen.“ Lebensmittelkisten abholen dürfen alle, die angemeldet sind, weitere Voraussetzungen gibt es nicht.

Bio für Alleinerziehende

Der Metallschrank im Hinterhof der Auferstehungskirche im Westend lässt nicht vermuten, dass sich im Inneren ein Kühlschrank verbirgt. Daneben steht ein Regal mit Kisten, in denen Brot lagert, außerdem ein Eimer mit Putzmitteln. An einer Tür hängt eine Liste, wer den Schrank wann zuletzt kontrolliert und geputzt hat. An diesem Tag übernimmt das Bernie Holzner.

Foodsaving & More engagiert sich seit 2021 gegen die Verschwendung von Lebensmitteln. „Jede Woche retten wir rund 35 Tonnen“, sagt Carmen Nolte, Gründerin des Vereins. 50 Prozent der geretteten Lebensmittel, so hat es sich der Verein zum Ziel gesetzt, müssen sozialen Einrichtungen zugutekommen. Die rund 840 Mitglieder beliefern 89 Organisationen, darunter Nachbarschaftstreffs und Einrichtungen für Obdachlose. Die anderen 50 Prozent dürfen die Ehrenamtlichen selbst verbrauchen.



Carmen Nolte hat den Verein Foodsaving & More gegründet.
Robert Haas

Die Kühlschränke sind eingeräumt, Gaiser und Weinhold beginnen mit der Verteilung. Kartoffeln, Törtchen und Aufschnitt wandern in Jutebeutel und Plastiktüten. Milchprodukte und Fleisch gehen am besten. Noch während der Ausgabe bringen Ehrenamtliche eine weitere Lieferung: Sushi, verpackte Currywurst, Bockwürste.

Der 66-jährige Musiker engagiert sich bei Foodcaring, einer Initiative, die sich dafür einsetzt, dass Biolebensmittel nicht weggeworfen werden. Die Ehrenamtlichen retten für den Eigenbedarf, befüllen aber auch Verteilerschränke wie im Westend, aus denen sich dann jede und jeder bedienen darf. „Dass jetzt hier einer steht, hat sich schnell herumgesprochen“, sagt Holzner.



Bernie Holzner befüllt den Abholschrank der Initiative Foodcaring neben der Auferstehungskirche im Westend.
Robert Haas

Die geretteten Lebensmittel sollen bei Foodcaring Alleinerziehenden und von Altersarmut bedrohten Seniorinnen und Senioren zugutekommen. „Für sie reicht es einfach nicht für bio“, sagt Gründerin Beate Baumm. Bei der 76-Jährigen laufen die Fäden zusammen. 2018 hat sie die Initiative gegründet, sie kümmert sich um die Aufnahme von Interessierten, ihr Leben lang, erzählt sie, habe sie große Projekte organisiert. Aktuell koordiniert sie 189 Foodcarer, die Lebens-

mittel aus 26 Biomärkten abholen. Jeder müsse außerdem eine Aufgabe übernehmen, etwa Trolleys im Bioladen sauber halten oder sich um Verteilstationen kümmern.

Holzner wartet an diesem Vormittag auf eine Lieferung aus dem Chiemgau. Einem Hersteller von Bio-Fertigprodukten sind die Etiketten ausgegangen, die bereits produzierte Ware kann sonst nicht in den Verkauf. Auf dem Parkplatz vor dem Verteilerschrank stapeln sich bald Kisten voller Bratlinge und Falafel. Einen Teil räumt Holzner in den Kühlschrank, später wird er sein Auto holen, um weitere Packungen in den Kühlschrank eines Sozialkaufhauses zu räumen.

Seit 2017 gegen Verschwendung

Foodsharing München gibt es seit 2017. Ehrenamtliche holen nach eigenen Angaben täglich im Schnitt mehr als eine Tonne Lebensmittel bei 154 Kooperationsbetrieben ab. Dazu zählen unter anderem Supermärkte, Bäckereien und Cafés. Die geretteten Lebensmittel können die sogenannten Foodsaver – im Foodsharing-Bezirk München sind es derzeit 5166 – privat nutzen und weiterverteilen, aber auch zu Abgabestellen bringen. „Wir retten so viel, dass das keine einzige Person allein essen kann“, sagt Killy Wu, stellvertretende Vorsitzende von Foodsharing München.

Wer Foodsharer werden möchte, durchläuft einen mehrstufigen Prozess, unter anderem ein Quiz zu Hygieneregeln. Weitere Informationen für Interessierte sowie eine Liste der Abgabestellen im Stadtgebiet gibt es auf der Homepage der Initiative. Was Foodsharing noch macht: über Lebensmittelverschwendung aufklären. „Um auch beim Endverbraucher ein Bewusstsein zu schaffen“, sagt Wu. „Im Alltag ist das nämlich ein ganz leichter Hebel.“

URL: www.sz.de/li.3392974

Copyright: Süddeutsche Zeitung Digitale Medien GmbH / Süddeutsche Zeitung GmbH

Quelle: SZ

Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über Süddeutsche Zeitung Content. Bitte senden Sie Ihre Nutzungsanfrage an syndication@sueddeutsche.de.