

Weniger wegwerfen und mehr helfen

Foodsharing seit 1. Oktober auch in Waghäusel



Der Wiesentaler Alexander Albert und Pfarrerin Charlotte Hoffmann vor dem noch leeren Verteilerhäuschen im Hof des Paul-Schneider-Hauses.

FOTO: KLU

Waghäusel. Eine Studie hat vor fünf Jahren ergeben, dass in Deutschland jährlich elf Millionen Tonnen unverdorbene Lebensmittel weggeworfen werden.

Daraus hat sich die in Berlin ansässige Foodsharing-Organisation entwickelt, die in den Betrieben Lebensmittel einsammelt und kostenlos an die Bevölkerung abgibt.

Auf Initiative von Alexander Albert aus Waghäusel wurde am 1. Oktober auch in Wiesental auf dem Gelände des evangelischen

Pfarrzentrums im Rosenhag das erste Verteilerhäuschen in der Region eröffnet. „Dort können sich Bedürftige und Nicht-Bedürftige rund um die Uhr kostenlos an den vorhandenen Lebensmitteln bedienen“, bestätigt Pfarrerin Charlotte Hoffmann.

„Unsere Aufgabe ist es Lebensmittel vor der Mülltonne zu retten, wobei mittlerweile bereits 140 Familien bis nach Bruchsal ihr Interesse an dem Waghäuseler Foodsharing-Projekt bekundet haben“, teilt Albert mit. Dabei erkennt er auch für die abgebenden Betriebe Vorteile, weil sie da-

durch Kosten senken können. „Etwa zwei Drittel der Lebensmittel, die wir bekommen, können wir weitergeben, der Rest wird von uns entsorgt“, bestätigt Albert. Keine Frage war es für die evangelische Kirchengemeinde Waghäusel dieses konfessionsübergreifende Projekt zu unterstützen. „Wir stellen uns dieser Aufgabe, auch aus Achtung vor der Schöpfung, die wir bewahren und erhalten müssen“, sagte Pfarrerin Charlotte Hoffmann und fand auch schnell die Zustimmung des Kirchengemeinderats. Das im Hof des Paul-Schnei-

der-Hauses aufgestellte Blechhäuschen ist unverschlossen und frei zugänglich. Alexander Albert, einer der stillen Helden unserer Region, wird dort täglich für neue Waren und für die Reinigung sorgen. Auch Bürger, die beispielsweise im eigenen Garten ein Übermaß an Obst und Gemüse ernten, können ihre Ware dort abgeben.

„Unsere Gruppe „IdeenReich“ überlegt schon Kochkurse anzubieten, damit die vorhandenen Lebensmittel auch sinnvoll verwendet werden“, blickte Charlotte Hoffmann voraus. (klu)