



**2020**

*Jahresrückblick*

## **Erfolgreiches Engagement in der turbulenten Corona-Zeit**

### *Liebe Lesende,*

bereits zum zweiten Mal erscheint unser Jahresbericht. 2020 war Pandemie-bedingt ein turbulentes Jahr, in dem wir es dennoch geschafft haben, viele Lebensmittel zu retten, als Verein zu wachsen, neue Kooperationen zu starten und teils in neuen Formaten Aufklärungsarbeit zu leisten. Nur konnten die vielen Infostände, Veranstaltungen, Vorträge und Schulbesuche der letzten Jahre nicht stattfinden.

Trotzdem bietet dieser Jahresbericht ein besonderes Highlight: Auf sechs Seiten stellen sich Menschen vor, die in diesem Jahr mit ihrem Engagement bei uns angefangen haben.

Wir wünschen viel Spaß beim Lesen und freuen uns auf das nächste Jahr, in dem wir uns wieder gegen die Lebensmittelverschwendung einsetzen werden.

### *Das Redaktions-Team*

### *Über Foodsharing*

Wir sind eine Initiative, die sich gegen Lebensmittelverschwendung engagiert. Wir "retten" ungewollte und überproduzierte Lebensmittel in privaten Haushalten sowie von kleinen und großen Betrieben.

Darüber hinaus verstehen wir uns als bildungspolitische Bewegung und fühlen uns nachhaltigen Umwelt- und Konsumzielen verpflichtet. Wir setzen uns unter anderem für einen Wegwerfstopp und gegen den Verpackungswahnsinn der Supermärkte ein. Mit diesen und anderen Themen sind wir auf Veranstaltungen oder in Medien präsent und starten eigene Aktionen.

Mehr unter:  
[www.foodsharing.de](http://www.foodsharing.de)  
[www.foodsharing-muenchen.de](http://www.foodsharing-muenchen.de)

### *Inhaltsverzeichnis*

Kochen mit geretteten Lebensmitteln	2
Ich bin ein neues Foodsharing-Gesicht	3
Foodsharing München in Zahlen	8
Rechenschaftsbericht des Vorstands	9
Foodsharing München in den Medien	10
Berichte aus den Ressorts	12
Corona und nun?	15
Kochen mit geretteten Lebensmitteln	17
Wir haben endlich ein eigenes Lastenrad!	20
Für Hedwig	22
Impressum	23

**QR-Code-Reader noch  
schnell downloaden !**

# Ich bin ein neues Foodsharing-Gesicht

Mein Start bei Foodsharing war ein bisschen holprig. Dafür konnte niemand was, nur die Umstände waren alles andere als genial. Umzug, Schwangerschaft, erstmal ankommen in meinem neuen Viertel und erstmal reinkommen in die bestehenden Kooperationen. Mit einem kleinen Baby, was rund um die Uhr betreut werden will gestaltete sich das alles nochmal herausfordernder. Umso glücklicher bin ich, dass ich aktuell bei einem Obststand ein paar Minuten mit dem Fahrrad von uns entfernt abholen darf, und es meistens so getimet kriege, dass der Kleine nicht mal merkt, wenn ich die 25 Minuten weg bin. Wenn ich am nächsten Tag in der Küche stehe, und schaue was ich aus dem geretteten Obst und Gemüse zaubern kann, den Rest verteile, fühlt sich das richtig gut an. Durch Foodsharing habe ich schon Traubensaft gezaubert und wahnsinnige Berge an Radieschen in Kartoffelsuppe „versteckt“. Es macht einen eben kreativ, wenn die geretteten Lebensmittel verwertet werden wollen. Ich lieb's und bin dankbar drum, bei so einer tollen Idee auf so positive Art mitmachen zu können. Danke an alle und ein schönes Ausklingen des alten und Reinrutschen ins neue Jahr! (Lena v. S.)



Foodsharing wächst und erfreut sich über immer mehr Mitstreitende, die sich im Rahmen der ehrenamtliche Initiative gegen Lebensmittelverschwendung einsetzen. In diesen Beiträgen stellen sich einige neue Foodsaver vor und berichten über ihren Einstieg bei Foodsharing.



## So kam ich zum Foodsharing

In mehreren Gesprächen hatte ich vom neuen Hobby meiner Nichte erfahren, dem sie überzeugt nachging: dem Containern. Als wir uns wieder einmal festdiskutiert hatten, sagte sie kurzerhand: „Komm, zieh dich an. Am besten Du erlebst das jetzt mal selbst.“

Ausgestattet mit Stirnlampe, Einweghandschuhen und großen Taschen folgte ich ihr zu später Stunde verunsichert in den Hinterhof eines Supermarkts zu den dort aufgereihten Mülltonnen. Unbeeindruckt vom Scheinwerferlicht, das wir den Bewegungsmeldern zu verdanken hatten, klappte meine Nichte die Deckel hoch. Der Anblick der Mengen an unverdorbenen Lebensmitteln wie Obst, Gemüse, Jogurt, Milch und vielem mehr war wie ein Schock für mich. Als ich dann noch eine halbe Tonne voller Hühner erblickte, verwandelte sich mein Schock in Wut. Es ist schlimm genug, Obst und Gemüse zu entsorgen, das noch genießbar ist, aber Tiere in vermutlich unwürdigen Verhältnissen massenhaft zu züchten, um sie dann in eine Mülltonne zu werfen, ist lebensverachtend und müsste strafrechtlich verfolgt werden. Stattdessen ist das Containern in Bayern strafbar, welch Farce.

Foodsharing bildet eine alternative Plattform, um auf legale Weise unverdorbenes Lebensmittel vor der unnötigen Entsorgung zu retten, indem man sie verteilt, bevor sie in der Tonne landen. Ich informierte mich auf der Foodsharing-Website über die Möglichkeit mich zu engagieren, arbeitete mich mit großem Interesse in das Thema ein und erhielt nach einer Prüfung meinen Ausweis.

Meine Erfahrungen mit Foodsharing: Selbst wenn ich nur einen geringen Teil dazu beitrage, dass Lebensmittel die Wertschätzung erhalten, die ihnen zusteht, bin ich sehr zufrieden mit dem Erreichten. Und die vielen netten Begegnungen beim Verteilen der Lebensmittel sind ein Bonus fürs Herz.

Das Wort „Lebensmittelretter“ fand ich früher etwas überzogen, nach dem Erlebnis mit der „Hühner-Tonne“ finde ich es jedoch durchaus zutreffend. Es geht beim Foodsharing im wahrsten Sinne um Rettung – nicht nur der Lebensmittel, die ansonsten achtlos „in die Tonne getreten“ würden, sondern auch unserer Gesellschaft und ihrer Werte. (Christine B.)

## Meine erste Abholung

Es hat eine Weile gedauert, bis ich als Foodsaverin aktiv wurde. Meinen Ausweis bekam ich kurz vor meiner Umbruch-Phase: Umzug und die Überlegung das Auto zu verkaufen. Beides habe ich geschafft und somit könnte ich mich auf Betriebe fokussieren, die mit dem Fahrrad machbar wären. Ein schnuckeliger Bioladen in Haidhausen hat es mir angetan und ich kam ins Team.

Die erste Abholung war an einem besonderen Tag – Faschingsdienstag. Und 3-mal raten, was es abzuholen gab. Ein bunter Berg duftender Biokrapfen. Ich esse keinen Zucker und freute mich schon darauf, anderen Faschingsnarren Freunde zu machen. Ganz euphorisch, absolut erfolgssicher sprach ich paar Straßen weiter ein Grüppchen junger Männer an, die gerade auf dem Weg von ihrer Mittagspause waren. „Noo, wir haben gerade gegessen und sind voll.“ Interessant, ich dachte Nachts geht immer. Egal, ich beschloss, meinen neuen Nachbarn, die ich noch nicht kannte, zu beschenken.

Es war kurz vor drei, heute hatten doch aller früher Feierabend, dachte ich. Nicht ganz korrekt – ich klingelte an allen 10 Türen in meinem Stockwerk und auch eine Etage tiefer. Bei den unter mir kann ich mich auch beliebt machen, falls ich mal in meiner Wohnung zu laut sein sollte. Keiner machte auf. Nach einer zweiten Bimmelrunde ging eine Tür ganz vorsichtig auf. „Ich bin die neue Nachbarin und wollte Ihnen zum Fasching Krapfen schenken!“, trällerte ich euphorisch. Die zarte, schüchterne Dame sah mich verdutzt an. Sie verstand kein Deutsch und ich war ihr offensichtlich unheimlich. Ich versuchte es, meine Botschaft in der Gebärdensprache zu übermitteln. Nach zwei Wiederholungen streckte die Nachbarin ihre Hand aus und entnahm vorsichtig das kleinste und unspektakulärste Gebäckstück vom Papptablett.

Immer hatte ich noch falls den kompletten Essenskorb bei mir. Die werden ja nicht besser, dachte ich und ging noch mal vors Haus. An den Briefkasten einer netten Nachbarin begegnet, die wiederum pappsatt war. „Oh, eine Mutter mit kleinem Jungen, Kinder lieben Süßigkeiten!“, ich sprang auf die Straße und die Frau ist samt Kind fast davongerannt. Ganz schon frustriert lief ich zum Seniorenheim nebenan, entschlossen, dass dies meine letzte Anlaufstelle sein wird.

Danach geht der Essenskorb online. Meine erste Abholung habe ich mir romantischer vorgestellt:

Die allererste angesprochene Person wird vom Glück „Juhuu!“ und „Helau!“ rufen und die kalten Krapfen gehen weg wie warme Semmeln.

Am Empfang des Seniorenstiftes saß ein wohlgenährter Herr. Ich schaffte es erade auf einen Satz. „So was können Sie mir immer dalassen!“ schnatterte er begeistert. „Und dieser Herr hier liebt auch Süßigkeiten.“, deutete er an einen weiteren Mitarbeiter, wahrscheinlich seinen Chef, der gerade dazu kam.

Nun hatte ich meinen ersten Essenskorb los.

Bis zu Rente sind es bei mir noch paar Jährchen und ich werde bis dahin bestimmt noch etliche Lebensmittel retten, aber wenn es denn so weit ist, habe ich mich schon mal bei der Heimleitung eingekratzt. (Andrea S.)



## Hallo liebe Leser,

mein Name ist Markus und ich bin seit September diesen Jahres Foodsaver bei Foodsharing. Angefangen hat das Ganze während dem Lockdown im März aufgrund der Corona-Pandemie. Verschwendung ist ein omnipräsentes Problem in unserer Gesellschaft wie auch in allen anderen Industrieländern. Plastikinseln in unseren Ozeanen. Das Verbrennen von ungebrauchten und nicht verkauften Kleidungsstücken und natürlich noch gute Lebensmittel, die in der Tonne landen. Während dieser Zeit habe ich mich intensiver mit dieser Thematik auseinandergesetzt und bin auf Foodsharing gestoßen. Sofort war ich von der Idee begeistert. Ich fing an, Essenskörbe anzufragen und traf verschiedenste Leute, die auch aus diversen Gründen bei Foodsharing aktiv sind und gegen die Verschwendung von Lebensmitteln vorgehen. Ich beschäftigte mich weiter mit der Thematik und verstand die große Idee als Umweltbewegung und wie wir unsere Ressourcen schonen müssen. Aktuell rette ich Lebensmittel von Betrieben und Sorge für eine Fairteilung über Essenskörbe oder Bekannte, was mir viel Spaß macht. Es freut mich immer, neue Leute dieser Bewegung kennenzulernen. Wie könnte es weitergehen? Ich kann mir vorstellen, mich in der einen oder anderen AG einzubringen oder irgendwann als BIEB zu fungieren.



**Vielen Dank, dass ihr eine so tolle Community seid.** (Markus L.)



Einige Male las ich auf verschiedenen Seiten, wie z.B. nebenan.de oder ebaykleinanzeigen.de davon, dass Lebensmittel zu verschenken sind. Ich wurde neugierig und schrieb einen „Lebensmittelverschenker“ an. Als ich dann ohne jegliche Gegenleistung, jedoch für ein Lächeln und ein Dankeschön, leckere Sachen von sehr netten Leuten bekam, fragte ich nach und lernte so den Verein Foodsharing kennen. Da ich von Kindesbeinen an dazu erzogen wurde, dass nichts an Essbarem verkommt, war ich sofort begeistert von der Foodsharing-Philosophie. Ich wurde freundlich informiert, wie ich selbst zu einer foodsharerin werden kann und somit Lebensmittel vor der Abfalltonne rette. Nach meinem bestandenen, sehr lehrreichen Quiz wurde ich dann zu einer offiziellen foodsharerin und nahm an Essenskörben teil. Dabei lernte ich viele freundliche Mitglieder der Foodsharing-Gemeinde kennen. Ich wurde dabei auch angesprochen ob nicht noch aktiver gegen Lebensmittelverschwendung tätig werden will um als foodsaverin bei Bäckereien und Supermärkten Lebensmittel zu retten. Nach dem erfolgreich bestanden Quiz und den drei EinAbs war es dann soweit: Ich bekam meinen Ausweis und bin nun stolze offizielle foodsaverin. Die Einarbeitungen, was bei einer Abholung zu beachten ist, Verhaltensregeln, etc., mit den verschiedenen Kollegen fand ich super. Obwohl man sich nicht kannte, war da ein Miteingefühl wie in einer großen Familie. Diese Erfahrung zu machen, dass es „da draußen“ viele Gleichgesinnte gibt ist echt toll.

### **Zu guter Letzt noch eine Anekdote aus meinen Foodsharing-Anfängen:**

Durch eine Anzeige im Internet bekam ich viele Kartons an Kuchen. Daraufhin beluden meine Kinder und ich den Bollerwagen und zogen bei uns durch die Straße. Es war in der Zeit des ersten Lockdowns. So konnten wir unseren Nachbarn, von denen schon viele im höheren Alter sind, besonders in diesen harten Zeiten, ein großes Lächeln ins Gesicht zaubern und den Tag buchstäblich versüßen.

**Schön, dass es Foodsharing gibt.** (Christine G.)



Ich bin seit diesem Jahr frisch gebackener Foodsaver, obwohl ich schon seit mehreren Jahren bei Foodsharing angemeldet bin. Über Foodsharing erfahren habe ich von meiner Schwester, die begeistert von ihren Abholungen und den Begegnungen mit anderen Lebensmittelrettern erzählt hat. In Chemnitz, wo ich vor München fürs Studium gewohnt habe, gab es leider kein großes Angebot an Essenskörben und so habe ich mich auch nicht mehr mit dem Thema befasst. Containern hat mich nach ein paar Versuchen auch nicht überzeugt.

**In München angekommen war ich überrascht von dem Angebot und ich konnte an meinen ersten Essenskörben teilnehmen, die einen guten Einstieg und Eingewöhnung zu Foodsharing bieten.**

Davon angespornt machte ich mich an die Ausbildung zum Foodsaver und ließ mich auch nicht von dem Prozess der Einführungsabholungen mit langem Warten abschrecken. Nach meinen ersten eigenen Abholungen hat mir besonders das Weiterverteilen der geretteten Lebensmittel Spaß gemacht und die andere Leute aus der Community, die immer mit einem Grinsen und guter Laune erschienen sind.

**In Zukunft möchte ich vor allem in meinem Freundes- und Bekanntenkreis über Lebensmittelverschwendung aufklären und zum Teilen und Retten von Lebensmitteln aufrufen.**

(Roland L.)

## Mein Weg zu Foodsharing

Schon seit Jahren denke ich mir, vor allem wenn ich beim Einkaufen am Samstagabend oder vor Feiertagen in der Obst- und Gemüseabteilung eines Supermarkts stehe: „Hoffentlich wird bis Ladenschluss noch viel verkauft, damit möglichst wenig weggeworfen wird.“ Irgendwann habe ich in den Medien über „Containern“ gelesen, das zwar das Problem der Lebensmittelverschwendung anspricht, mir aber als legale Grauzone zu heikel ist. Eines Tages hat es an der Tür geklingelt, und da stand Bartosz, der sich als mein Nachbar und Foodsaver vorgestellt und mir kostenloses, gerettetes Essen angeboten hat. Er hat mir von Foodsharing erzählt und mein Interesse geweckt, sodass ich mich als Foodsharer angemeldet habe und selbst Foodsaver werden wollte. Nach einigen bürokratischen Hürden (verschwundener Mitgliedsantrag, Datenschutz bei M für München, langer Bearbeitungszeit und Covid-19) konnte ich im Juni 2020 endlich meinen Foodsaverausweis entgegen nehmen und freue mich, mich nun aktiv als Lebensmittelretterin engagieren zu können. (Regina B.)



## Wie ich zu Foodsharing kam.

Im Frühsommer 2019 wurde ich von einer Bekannten aus der Nachbarschaft gefragt, ob ich mal Semmeln, Brezn, Brote, ect. haben möchte, die sie alle paar Wochen bei einer Bäckerei holt. Da das zufällig meine Lieblingsbäckerei war, habe ich natürlich sofort zugesagt. Abnehmer hatte ich auch, da wir mit 4 Generationen unter einem Dach leben und Nachbarn haben, die quasi zur Familie gehören. Leider ist nach ein paar Mal der Kontakt zu der Bekannten abgerissen und so dachte ich mir, das kann ich auch selbst. Ich muss dazu noch sagen, dass ich so erzogen worden bin, Lebensmittel nicht wegzuschmeißen, was zur Folge hat, dass ich hin wieder die eigentlich reichlichen Kühl- und Gefrierkapazitäten an den Rand der Aufnahmefähigkeit bringe.

Gesagt, getan und so habe ich mich Anfang 2020 bei Foodsharing registriert, das Quiz gemacht und mich beim Verein angemeldet. Dann kam der Lockdown und es passierte lang nichts mehr, bis ich mitbekommen habe, dass es wieder Einführungsabholungen gibt. Leider war das nicht so einfach, sich einen Slot zu sichern, da die Mails dazu erst Stunden nach dem Eintrag kamen und dann schon belegt waren. Also hieß es aufmerksam und regelmäßig Online zu sein. Ende Juli war es dann soweit und ich konnte unter Anderem 2 x am Hauptbahnhof abholen, so dass ich schnell meine 3 Einführungsabholungen zusammen hatte. Jetzt heißt es wieder warten, bis man einen Platz für die Ausweisabholung bekommt. Das theoretische Wissen war natürlich weg und so war noch mal lernen angesagt. Auch das war in ein paar Wochen geschafft und ich hatte meinen Ausweis. Toll, dachte ich mir, jetzt trage ich mich bei meiner Lieblingsbäckerei ein und hole dort ab. Nichts da, das Angebot an Betrieben war überschaubar, vor allem, wenn man im Nordwesten von München wohnt. Da ich schon Erfahrungen am Hauptbahnhof hatte, habe ich mich da eingetragen. Da ich Überraschungen mag, stört es mich nicht, wenn es mal ganz wenig, bis nichts oder mal sehr viel ist. Man muss nur vorbereitet sein. Das habe ich aber gleich bei meiner ersten Einführungsabholung gelernt und mich danach mit 2 IKEA-Taschen und lebensmittelechten Boxen, die ich mir gegen kleines Geld vom Hornbach geholt habe, eingedeckt. Dazu kommen noch ein Rucksack und Einkaufstüten aus Papier, die ich von einer Geschäftsauflösung bekommen habe. Das hat bisher immer ausgereicht. Zuhause wird dann gleich verteilt, gegessen, eingefroren oder für die Lagerung vorbereitet. Sind die Lagerkapazitäten erschöpft, so stelle ich auch einen Essenskorb ein, was bisher auch super funktioniert hat.

Da ich sehr gut organisieren kann, möchte ich mich in diesem Bereich gerne einbringen. Vereinsleben kenne ich, seit ich Kind war durch Fußball- und Tanzsportvereine und weiß, dass es viel Arbeit im Hintergrund zu erledigen gibt. (Josef M.)

*"Ich freue mich auf das nächste Jahr mit hoffentlich weniger Corona und mehr gemeinsamen Foodsharing Veranstaltungen."*



### **Wie ich vom Verein erfahren habe?**

Es war ein witziger Zufall, eine typische Internetgeschichte, die ihren Anfang Ende 2019, auf nebenan.de nahm. Jemand suchte ein Spezialwerkzeug für sein Mountainbiketretlager, da dieses Werkzeug im Privathaushalt nicht oft benötigt wird startete diese Person einen Aufruf auf nebenan.de. Zufälligerweise besaß ich dieses Werkzeug und antwortete prompt.

Kurze Zeit später hatte ich einen kleinen Stück Papier mit samt dem Werkzeug im Briefkasten liegen auf dem geschrieben stand: Komm doch mal bei mir vorbei. Als Danke schön SCHENKTE mir diese Person 4kg der leckersten Avocados. Ich kam aus dem Staunen nicht mehr raus und wollte ALLES wissen. Wie kann es möglich sein, dass so viele Lebensmittel einfach in der Tonne landen? Das war für mich der Startschuss!

### **Ich bin seit diesem Jahr frisch im Verein dabei...**

...und habe mich sofort dem Yormas Team angeschlossen. Die ersten Abholungen sind noch kurz vor dem Lockdown gewesen. Dann war erst einmal eine ganze Weile Funkstille am Bahnhof. Als Yormas wieder öffnen durfte bin ich sofort richtig eingestiegen, habe mehrmals die Woche abgeholt und die Transportkapazitäten an Yormas Abholungen und Lebensmittel angepasst.

Seit dem Sommer hole ich fleißig mit meinem Handwagen ab und verteile die Lebensmittel in Wohnheimen, verteile an bedürftige Menschen auf der Straße und an diversen Hotspots. Das aufregendste Erlebnis war eine große Verteilaktion in den Sommermonaten in der Nähe der Reichenbachbrücke mit zwei Handwägen. Die Aufklärungsarbeit und das Feedback der Menschen ist für mich sehr lehrreich gewesen. Bei dieser Aktion konnten wir einige überzeugte Lebensmittelretter für den Verein gewinnen.

### **Dieses Jahr wurde die ehrenamtliche Tätigkeit von der Corona Virus Pandemie begleitet,**

Für mich hat sich dadurch bei der Abholung nicht viel verändert. Im Rahmen der Optimierung der Abholungen habe ich mir verschließbare Kunststoffboxen geholt. Die Boxen in Verbindung mit dem Handwagen machen es locker flockig möglich alle Lebensmittel geruchsneutral und hygienisch zum Empfänger zu transportieren und das alles mit den öffentlichen Verkehrsmitteln. Ich bin verantwortlich für die Abholungen und halte mich strikt an die geltenden Hygienevorschriften. Lediglich die Verteilung wurde unpersönlicher wegen der Abstandsgesetze.

Durch die aktive Arbeit im Verein lernte ich dieses Jahr einen Haufen ganz toller sozialer und sehr engagierter Herzensmenschen kennen. Sie alle vermitteln das Gefühl das richtige für uns und die Gesellschaft zu tun. Hiermit möchte ich mich bei allen Bedanken die mir in diesem Jahr soo sehr viel gezeigt haben!

### **Bleibt alle gesund!**

(Philipp B.)



## Wie ich zu Foodsharing gekommen bin

Ich bin in einer Nebenerwerbs-Landwirtschaft aufgewachsen, dort wurde dem Umgang mit Lebensmitteln schon immer ein hoher Stellenwert eingeräumt. Alles wurde verbraucht und nach Möglichkeit nichts weggeworfen. Im schlimmsten Fall wurden, nicht mehr genießbare, Lebensmittel an unsere Hühner verfüttert.

Mit unseren 3 Kindern wurde es etwas schwieriger diesen Grundsatz weitert zu führen, da sie in anderen Familien einen anderen Umgang mit Nahrung erleben. Mit der Zeit hat sich das dann aber eingependelt und wir schafften es nur noch sehr geringe Mengen an schlecht gewordenem Essen in den Biomüll zu entsorgen. Von dieser Lebenshaltung war es nicht mehr weit zum Foodsaver.

Eine gute Freundin meiner Lebensgefährtin erzählte, dass Sie bei Foodsharing mitmachen würde und es gerade ein großes Sommerloch gibt. Viel zu viele Termine für zu wenige Foodsaver. Spontan entschieden wir uns die geretteten Lebensmittel in unserer Nachbarschaft zu verteilen. Mit solch riesigen Mengen an Top-Lebensmitteln hatten wir nicht gerechnet.

Die Resonanz bei Nachbarn und Freunden war riesig wodurch wir uns entschieden ebenfalls Foodsaver zu werden und regelmäßig Abholungen zu tätigen. Mittlerweile kommen zur Essensausgabe bis zu 40 Haushalte und wir lernen immer wieder exotische Früchte und alte Sorten Gemüse kennen. Als weiteren positiven Effekt essen wir mittlerweile wesentlich weniger Fleisch, weil ständig Gemüse und Obst vorhanden ist, das verbraucht werden sollte. Unser gemeinsames Hobby, Kochen, wird, durch unbekannte Nahrung, immer abwechslungsreicher und einfach nur köstlich.

Alles in allem betrachtet finden, durch Foodsharing, auch viele Menschen zusammen, die zwar Tür an Tür gewohnt haben, aber sich nicht wirklich kannten. Nachdem nicht jeder nur aus rein Ökologischen Antrieb handeln kann / möchte, hier eine kleine Kosten-Nutzen-Rechnung:

Aufwand für Benzin und einiges an Zeit, werden durch geringere Ausgaben beim Einkaufen, viele neue soziale Kontakte, strahlende Gesichter bei den Abnehmern und nicht zuletzt dem guten Gefühl etwas für eine bessere Umwelt zu tun, mehr als aufgewogen. (Christian K.)



Foodsharing bedeutet für mich nachhaltiges Leben und ein Zeichen gegen unsere Überfluss-Gesellschaft zu setzen. Glücklicherweise bemerke ich auch, dass in meinem Freundeskreis das Bewusstsein für nachhaltiges Leben mehr und mehr wächst. Deswegen sind für mich die schönsten Momente, wenn mal wieder mein Kühlschrank voller Lebensmittel aus allen Nähten platzt und gleich die erste Freundin vor der Tür steht und wir zusammen gerettetes Essen kochen. Mein Engagement motiviert auch meine Freunde, tätig zu werden. Deswegen kann ich hier schon mal sagen: Sie freuen sich, wenn weitere Randbezirke ausgebaut werden!

Damit auch sie sich für Abholungen ohne Auto eintragen können. Und was mir noch an Foodsharing gefällt: Dass jeder sich im Rahmen seiner Möglichkeiten einbringen kann. Auch wenn ich viel beschäftigt bin, kann ich einspringen und Abholungen übernehmen, so viele wie eben gerade gehen. Das macht für mich Foodsharing so angenehm. Und so sollte ja Nachhaltigkeit funktionieren, oder?! Zusammen kleine große Schritte machen. (Svenja W.)

# Foodsharing München in Zahlen

\*Stichtag: 29 November 2020

**50.000** 

Flaschen Vitaminwasser wurden im Rahmen einer Großrettung an Menschen in München verschenkt.  
Das Pfandaufkommen allein betrug 12.500 €.

**10** 

Treffen der Meldegruppen fanden dieses Jahr – größtenteils digital – statt.

**270** 

neue Mitglieder traten unserem lokalen Verein bei und engagieren sich ehrenamtlich.\*

**13** 

Termine für Ausweisübergaben konnten trotz Corona angeboten werden.\*

**14** 


dauerhafte Kooperationen wurden 2020 eröffnet – das entspricht einem Wachstum von ca. 20%.

**37** 

neue BIEBs wurden 2020 ernannt.

Mehr als **300** 

Termine für Einführungsabholungen wurden unter Berücksichtigung der Corona-Richtlinien angeboten.

**MÖCHTEST DU VON DEINEM ERLEBNIS  
MIT FOODSHARING ODER  
VON DEINEM ENGAGEMENT BERICHTEN?  
DANN SCHREIB UNS EINE E-MAIL   
MUENCHEN@FOODSHARING.NETWORK**



# Rechenschaftsbericht des Vorstands

## auf der Mitgliederversammlung am 29.11.2020

Gemäß §9 Unserer Satzung ist der Vorstand verpflichtet, mindestens einmal jährlich eine Mitgliederversammlung einzuberufen. Dem ist er in 2018, 2019 und 2020 fristgerecht nachgekommen.

Der Vorstand setzt sich zurzeit wie folgt (unverändert seit der letzten Mitgliederversammlung) zusammen:

- Vorsitzender: Kieran Oswald
- Stellvertretende: Julia Peters-Klopp und Kerstin Barth  
Schatzmeisterin Andrea Lissner
- Beisitzer/innen: Leonhard Dünninger und Birgit Nagengast

Die Satzung unseres Vereins sieht Vorstandssitzungen pro Bedarf vor, es fanden 12 Sitzungen seit der letzten Mitgliederversammlung statt.

Zu den Vorstandssitzungen war: Kieran 12 mal, Julia 9 mal, Kerstin 7 mal, Andrea 7 mal, Birgit 10 mal und Leo 5 mal (technische Probleme mit Mumble) anwesend. Die Beschlussfähigkeit war 10 von 12 mal gegeben.

Besondere Vorkommnisse:

Das Finanzamt hat uns die Gemeinnützigkeit in November 2019 aberkannt. Zuerst haben wir durch einen Kontakt im Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten versucht das Finanzamt zu erreichen, dies ist durch die Corona-Pandemie nicht gelungen. Im Sommer wurde ein Rechtsanwalt eingeschaltet, um Widerspruch gegen die Aberkennung einzureichen. Wir warten nun auf die Antwort des Finanzamts.

Im Juli wurde ein Lasten E-Bike von Flixbus gesponsert, mehr dazu in dem Bericht der AG Promotion und Öffentlichkeitsarbeit. Neben dem E-Bike hat der Verein jetzt auch einen Fahrradanhänger. Kieran hat ihn hergerichtet und er sollte, sobald es ein passendes Rad dafür gibt, allen Foodsavern zur Verfügung gestellt werden.

Außer dem Vorstand bestehen im Verein noch weitere Gremien, die mit folgenden Aufgaben betraut waren:

Schiedsstelle: Die Schiedsstelle ist zuständig für alle Konflikte, bei denen Vorstandsmitglieder, Botschafter oder andere Organe des Vereins beteiligt sind, sowie für übergebene Konflikte gemäß § 13 Ziffern 1, 2 und 3.

Botschafter: Sind für die Arbeit hinter der Kulissen von Foodsharing in München zuständig.

Danke an diese Gremien.

Der Mitgliederbestand hat sich wie folgt entwickelt:

- 2017: 370 neue Mitglieder
- 2018: 322 neue Mitglieder
- 2019: 282 neue Mitglieder
- 2020: 270 neue Mitglieder

Zwei Mitglieder sind dieses Jahr ausgetreten und ein Mitglied ist verstorben. Die aktuelle Anzahl an ordentlichen Mitgliedern beträgt 1242. Davon haben 554 im Jahr 2020 Lebensmittel über die Website Foodsharing.de gerettet.

Gemäß § 2 unserer Satzung lautet der Zweck unseres Vereins: Zweck des Vereins ist die Förderung von Verbraucherberatung und Verbraucherschutz sowie Volksbildung, insbesondere für nachhaltigen Konsum, ökologisch verantwortungsvolles Konsumverhalten und die Konsequenzen für die Umwelt.

Er wurde im Wesentlichen erfüllt durch folgende Tätigkeiten (2018 / 2019 / 2020):

- Vorträge (k.A. / 13 / 8)
- Messen (8 / 13 / 1)
- Interviews und Reportagen (k.A. / k.A. / 6)
- Termine für Einführungsabholung (546 / 371 / 302)
- Termine für Ausweis übergabe (34 / 16 / 13)

Unser Ziel für die abgelaufenen Jahre wurde damit erreicht.

Zusammengefasst ist festzustellen, dass sich unser Verein auch im vergangenen Jahr positiv entwickelt hat. Dies ist besonders ein Verdienst von den vielen ehrenamtlichen Helfenden, denen ich an dieser Stelle ganz besonders danken möchte. Auch denjenigen, die durch ihre uneigennütigen Spenden zur finanziellen Ausstattung unseres Vereins beigetragen haben, gilt der Dank des Vereins.

Dank und Ehrung gehen an Hedwig Streifeneder, die im Oktober 2020 gestorben ist.

Und nicht zuletzt möchte ich euch danken, die ihr durch euer Engagement euer Interesse an unserem Verein bekundet und auch dem Vorstand zeigt, dass ihr bereit seit, uns bei unserer Arbeit zu unterstützen.

Liebe Grüße

**Kieran Oswald**

# Foodsharing München in den Medien

## Hackfleisch mit Keksverzierung

Irre Mengen an Lebensmitteln landen Tag für Tag im Müll. Und das, obwohl man sie noch essen kann. Die Familie von Ada, 9, und Emil, 11, findet das doof - und geht deshalb Essen retten statt einkaufen. Über einen Alltag, bei dem Joghurt Glückssache ist.

Süddeutsche Zeitung

13. November 2020



*"Auch in Oberschleißheim soll es bald einen FairTeiler, sprich einen Platz geben, wo man Essen sammeln kann, das noch gut, aber eben übrig ist."*

FORUM Lokale Wochenzeitung

21. Januar 2020



## Foodsaving: Mittagessen aus geretteten Lebensmitteln

Äpfel mit braunen Stellen? Für Günes Seyfarth kein Problem. Sie ist Foodsaverin aus München. Dreimal pro Woche holt sie aussortierte Lebensmittel bei Supermärkten ab. Wir haben die Lebensmittelretterin begleitet.

Bayerischer Rundfunk

19. November 2020



**Übrige oder falsch gekaufte Lebensmittel muss man nicht wegwerfen. Der Verein Foodsharing hilft, sie weiterzugeben - und hat schmackhafte Rezepte im Angebot, etwa für Bananenbrot.**

Süddeutsche Zeitung

25. November 2020



*Was genau ist Foodsharing?*

*Warum ist Foodsharing notwendig?*

*Welche Tipps gibt es für Interessierte, die Lebensmittel retten und teilen wollen?*

Blog der Hochschule Fresenius

22. Juli 2020



## Nach Weihnachten: Viele Lebensmittel landen im Müll

In den Regalen der Supermärkte ist in diesem Jahr nach den Feiertagen besonders viel übrig geblieben. Tafeln für Bedürftige können sich deshalb über Lieferungen freuen. Kritiker befürchten, dass am Ende trotzdem viele Lebensmittel im Müll landen.

Bayerischer Rundfunk

31. Dezember 2020



**SCANNE MIT DEINEM  
SMARTPHONE DIE QR-CODES  
UND ENTDECKE SPANNENDE  
VIDEOS UND  
ZEITUNGSARTIKEL**



# Berichte aus den Ressorts

## auf der Mitgliederversammlung am 29.11.2020



### Ausbildung

Dieses Jahr war ein ganz besonderes, dank Corona!

Trotzdem haben wir versucht die Ausbildung von neuen Foodsavern weiter zu führen. Dazu möochten wir allen aktiven EinAb-Anbietern ein großes DANKESCHÖN aussprechen. Denn durch die EinAbs konnten Gabi und Nadine, trotz Corona, regelmäßige Ausweisübergaben anbieten und haben (bis auf die Zeit des totalen Lockdowns) somit mehr als 100 neue Foodsaver in 13 Ausweisübergabe-Terminen auf den Weg gebracht.

Die Zusammenarbeit mit dem Vorstand, Andrea, hat super geklappt, so dass fast immer alle Mitglieder zu den Ausweisübergabe Terminen bestätigt waren.

Leider konnten wir wegen der Corona-Pandemie und der damit einhergehenden offiziellen Beschränkungen keine Ausbildung im Jahr 2020 für neue EinAb-Anbieter durchführen. Diese werden sehr interaktiv gestaltet und das ist online nicht zufriedenstellend zu realisieren.

Wir haben versucht inaktive EinAb Anbieter wieder neu zu motivieren, viele wollen aber in der momentanen Situation kein Risiko eingehen.

Da der Bedarf an Einführungsabholungen aber sehr groß ist, hoffen wir sehr, dass sich das Corona-Blatt wendet und wir im

neuen Jahr wieder eine Ausbildung anbieten könnten.

Auch ein Erfahrungsaustausch / Treffen / Plausch unter den Anbietern war heuer nicht möglich.

Euer Ausbildungsteam  
Gabi, Nadine, Andrea und Svenja



### BIEB-Ausbildung

Mitglieder: Svenja, Jens, Sven, Sissy, Birgit

Das neue Ressort BIEB-Ausbildung hatte pandemiebedingt einen holprigen Start, aber wir haben neues Online-Workshopformat für Bestands-BIEBs gefunden, das schon drei mal erfolgreich durchgeführt wurde.

Zudem befanden sich dieses Jahr 13 Neu-Biebs in ihrem Amt in Begleitung im Tandem-Modell mit einem erfahrenen Bieb.



### Community-Building

Das Community-Ressort hat das Ziel, alle Engagierten bei Foodsharing zu vernetzen, ein Angebot für den gemeinsamen Austausch zu schaffen und Gemeinschaftsaktionen zu koordinieren.

Hierzu wurde letztes Jahr das Foodsharing Dinner initiiert, welches immer am vierten Samstag in geraden Monaten stattfindet, in den ungeraden Monaten treffen sich die Mitglieder der Botschafter der Vorstände und der Schiedsstelle zum informellen Austausch. Die bunte Foodsharing-Familie schafft es mit Schnibbeln, Kochen, Backen

und Auspressen immer ein breites und leckeres Buffet aus geretteten Lebensmitteln auf die Beine zu stellen. Corona-bedingt konnte 2020 nur noch die Veranstaltung im Februar stattfinden, seitdem pausiert das Foodsharing Dinner.

Wir stehen aktuell im engen Austausch mit den Botschaftern aus anderen Bezirken, damit wir eruieren können, welche Angebote in der Corona-Zeit angeboten werden könnten. Ein erstes Online-Angebot wurde im Rahmen eines FAQs über das Tool "Big Blue Button", welches über Foodsharing.de zur Verfügung steht, umgesetzt.

Um die Community und Interessierte zu informieren, wird jährlich ein Jahresrückblick erarbeitet. An der Ausgabe 2021 wird aktuell bereits gearbeitet. Wer einen Beitrag einreichen möchte, kann sich gerne an Markus wenden.



### Hygiene

Die Ressort Hygiene besteht aus 9 Foodsaver, die Administratoren sind Birgit, Martin und Kieran.

Da Corona eine so große Angelegenheit ist, die Foodsharing in der Gesamtheit trifft, haben alle Botschafter und der Vorstand zusammen gearbeitet, um schnell und effizient die Strukturen umzustellen. Es gab daher nur ein Treffen dieses Jahr. Thema war der hygienische Transport von nicht abwaschbaren Lebensmitteln (Backwaren), Stichwort: lebensmittelechten Behältnisse.



## Kooperationen

Das Ressort besteht aus 12 Mitgliedern (Julia, Sissy, Birgit, Markus, Alex, Daniel, Jens, Kathi, Nadine, Svenja, Martin und Conny) die entweder Botschafter oder Vorstände sind. Wir treffen uns ca. einmal im Monat, seit März online.

Auszubildende gefunden sind, kann ein Betrieb angesprochen werden. Wenn alles gut l'auft, wird dann eine neue Kooperation eröffnet.

Auch wenn wir in diesem Jahr wegen Corona erstmal abwarten mussten, konnten wir einige neue Kooperationen für uns gewinnen.

geliefert wurden, unzählige Abholungen von leckerem Eis und noch viel mehr wurden erfolgreich verteilt. Es kamen noch ca. 4000 Fläschchen Gewürzöl dazu, die zur Hälfte in einem Essenskorb verteilt wurden; die andere Hälfte wurde in der Weihnachtsaktion von Günes verteilt.

2020 stellte eine große Herausforderung für unser Ressort dar. Es wurde viel Zeit in Coronagerechte Regeln gesteckt, damit viele Betriebe weiterhin betreut werden können und die Foodsaver sicher und konstant retten konnten.

Im nächsten Jahr hoffen wir mit viel Elan und Engagement neue Betriebe zu eröffnen um viele Tonnen genießbarer Lebensmittel vor der Tonne zu retten. Dazu brauchen wir noch fleißige Helfer. Wenn ihr gerne BIEB in einer Kooperation werden möchtet, meldet euch bei uns. Vor allem für die Randbezirke werden dringend neue BIEBs gesucht. Wir freuen uns auf euch!

### Fairteilung von Gewürz-Ölen



Dieses Ressort ist für den Aufbau neuer Kooperationen zuständig. Das heißt, alle möglichen vorgeschlagenen Betriebe werden hier gesammelt. Dann klären wir erstmal ab, ob es sinnvoll ist einen neuen Betrieb zu eröffnen.

- Gibt es in dem Stadtteil genügend Foodsaver?
- Haben wir in dem Umfeld schon ähnliche Betriebe?
- Wer könnte Betriebsverantwortlich sein?
- Können in diesem Betrieb neue Betriebsverantwortliche ausgebildet werden?

Eine gute Zusammenarbeit mit dem Ressort Ausbildung ist darum sehr wichtig. Wenn alle Fragen beantwortet sind, Ausbilder und

Im Raum München wurden fünf Biobetriebe – eine Bäckerei, ein Supermarkt, ein Cafe und ein Asienmarkt – eröffnet. Auch in den Randbezirken Dachau, Ottobrunn und Brunthal wurden drei Biomärkte, ein Supermarkt und ein Homelieferservice eröffnet. Somit können auch foodsaver aus dem Umland wohnortnah Lebensmittel retten.

Auch einige Sonderabholungen konnten dieses Jahr erfolgreich verteilt werden. So wurden beispielsweise tausende von Sportwürstchen an die soziale Einrichtung Heimatstern und über Essenskörbe verteilt.

Über 50 000 Flaschen Vitaminwasser, 3000 Müsliriegel, hunderte Liter Milch, die unerwartet bei einem Botschafter vor die Tür



### Meldegruppe

Es gab 2020 10 Treffen in denen wir 84 Regelverletzungsmeldungen bearbeitet haben, wobei es eine Regelverletzungsmeldungen gab, die uns 1 bis 2 komplette Treffen gekostet hat.



### Promotion und Öffentlichkeitsarbeit

Dieses Ressort wird von Daniel und Kieran verwaltet, in der AG sind 55 Teilnehmer, die mehr oder weniger aktiv sind.

Dieses Jahr war wegen Corona viel an Öffentlichkeitsarbeit nicht

möglich, die ganzen Messen und viele Vorträge sind weggefallen. Dennoch haben wir viel zu tun gehabt, neben 8 Vorträgen haben wir Folgendes geleistet:

- Januar: Foodsharing war auf der Freiwilligenmesse wo Kieran und Daniel zu einer Podiumsdiskussion eingeladen waren.
- Januar: Foodsharing wurde, als Experten zum Thema Lebensmittelverschwendung, zu einer Schnibbelparty der Grünen eingeladen. Einige Mitglieder haben dies als politische Unterstützung wahrgenommen und die Schiedsstelle gebeten, dass Foodsharing nicht teilnehmen darf.
- Juli: FlixBus sponsorte uns dieses Jahr ein E-Lastenrad unserer Wahl. Im Zuge dessen habe ich mich für das Gleam Bike (Startup Unternehmen) entschieden. Ein Übergabeevent fand im August statt; Kathi, Daniel und Leo haben uns vertreten. Derzeit wird ein passender Standort für das Fahrrad gesucht (zentral, geschützt, ...).
- November: Kieran führte ein Interview mit Radio Arabella, wann dies ausgestrahlt wird, ist noch nicht bekannt.
- November: Günes hat mit dem Bayerischen Rundfunk einen Dreh gemacht zum Thema "Kann man mit geretteten Lebensmitteln was Schmackhaftes für seine Kinder kochen?"

- November: Die Süddeutsche Zeitung hat einen Artikel veröffentlicht, in dem Kieran erzählt, um was es bei Foodsharing geht.
- Dezember: Foodsharing wurde außerdem von Taff, ProSieben, kontaktiert. Erwünscht wäre der Dreh von 2 Abholungen, eine ist bereits erfolgt, eine steht noch aus.



## Fairteilung

Mitglieder: Bartosz, Leo, Birgit

Unser Ressort kümmert sich um die Betreuung der Fairteiler und Essenskörbe sowie den Kontakt zu Abgabestellen außerhalb von Foodsharing. Im letzten Jahr ist einiges passiert:

Das große Highlight kam nicht von unserem Ressort sondern von Sissy: In Unterschleißheim steht jetzt ein Fairteiler. Die Betreuung übernimmt Foodsharing, den Raum sponsert die Stadt. Nach einer Zwangspause wegen Corona hat der Fairteiler wieder geöffnet.

Der Fairteiler im EineWeltHaus ist ins Erdgeschoß gezogen, wo er direkt von außen zugänglich ist. Aktuell hat das gesamte EineWeltHaus und damit leider auch der Fairteiler geschlossen.

Wir stehen mit über einem Dutzend Personen, Gruppen und Initiativen in Kontakt, die Abgabestellen schaffen wollen - Orte, an denen Lebensmittel weitergegeben werden können, die aber von diesen Personen unbürokratisch und auf die speziellen lokalen Bedürfnisse angepaßt außerhalb von Foodsharing aufgebaut werden können. Wir haben Tips, Materialien

und Kontakte vermittelt, eröffnet wurde auf Grund der Pandemie bisher nur eine neue Abgabestelle im Nachbarschaftstreff Ramersdorf-Süd.

Der Fairteiler Neuhausen ist in eine Abgabestelle umgewandelt und in die Verantwortung des Teams der Brauchbar übergeben worden, mit der er sich schon immer den Raum teilt. Der Fairteiler Haidhausen ist offiziell zu einem Treffpunkt für Essenskörbe geworden, denn das war er faktisch schon lange. Es können Essenskörbe zu festen Zeiten eingestellt werden, im Moment fallen die Termine wegen des Lockdowns aber aus.

Wir betreuen Essenskörbe und Posts auf Facebook. Wir können Essenskörbe nicht direkt bearbeiten, aber wir weisen darauf hin, wenn abgelaufene Essenskörbe nicht gelöscht oder Waren angeboten werden, die nicht geteilt werden dürfen.

Unser Unterbereich "Soziale Einrichtungen" hat Winterschlaf gehalten. Wir arbeiten hier an einer Liste sozialer Einrichtungen, an die Lebensmittel gegeben werden können. Die Treffen sind aus Sicherheitsgründen und Zeitmangel ausgefallen.

Zu guter Letzt der Hinweis, dass der Begriff „Fairteiler“ jetzt im Duden steht. Er enthält keinen Bindestrich mehr und so sind auch wir jetzt das Ressort Fairteilung ohne Bindestrich.

Für das Ressort Fairteilung

Bartosz und Leo



# Corona – und nun?

## Foodsharing Dinner

Das Foodsharing-Dinner konnte 2020 coronabedingt nur im Februar stattfinden – dafür bleibt das bunte Buffet aus geretteten Lebensmitteln sicherlich noch lange in Erinnerung!

Als Ersatz für das persönliche Treffen haben wir versucht, ein paar Angebote über Mumble (Audiokonferenz) und BigBlueButton (Videokonferenz) zu ermöglichen – natürlich hat das nicht den kulinarischen Effekt! (Markus S.)

## Kreativität in Zeiten von Corona

In meiner Nachbarschaft war es schon vor dem Lockdown bekannt, dass ich als Foodsaverin Essen rette und verteile. Als plötzlich die Sorge vor Ansteckung so groß wurde, dass sich einige nicht mehr aus dem Haus trauten wurde die Lebensmittelverteilung für sie wie ein rettender Strohhalm. Gerade die Risikogruppe, darunter zwei alte Paare mit ernstesten Vorerkrankungen bzw. akuten Erkrankungen und zeitweise auch ein Paar mit einem Neugeborenen konnte so fast ihren ganzen Bedarf decken. Was fehlte, kaufte ich ein. Es wurde mit der Zeit viel mehr daraus als nur Lebensmittel bereitstellen, es wurde ein schönes, interessantes und kreatives Miteinander.

Wir Saver retten ja nicht nach Einkaufszettel sondern das, was der Betrieb uns überlässt, damit es nicht weggeworfen wird. Der Blick der Nachbarn in die Tüten veränderte sich vom anfänglichen Fragezeichen hin zu gespannter Freude. Es wurde recherchiert wie man Artischocken zubereitet, ob man Fenchel auch roh essen kann usw. und es wurden eifrig Rezepte ausgetauscht. Den einen oder anderen Einkauf machen die Nachbarn inzwischen wieder selbst, doch sie fiebern noch immer der Verteilung entgegen.

Ich habe den Eindruck gewonnen, dass die Kreativität der neuen Speisepläne eine Bereicherung für ihr Leben geworden ist. (Sabine W.)



## Das Corona-Jahr aus Sicht einer EinAb-Anbieterin

Das Jahr 2020 ließ sich durchaus gut an. Im Oktober 2019 hatte ich mit ein paar Mitstreitern erfolgreich den Workshop für zukünftige EinAb-Anbieter durchlaufen und freute mich auf meine neue Aufgabe bei Foodsharing.

Die ersten EinAbs, die ich halten durfte, verliefen sehr unproblematisch und sehr erfreulich (ich hoffe, das sehen die Verifizierer auch so).

Dann kam der Lockdown und es bewegte sich erst einmal gar nichts mehr - außer die Abholungen bei den Betrieben. Als dann endlich Lockerungen angekündigt wurden und wir wieder tätig werden durften, war den Run auf die EinAbs riesig -verständnisvollerweise. Hatte man doch während des Lockdowns genügend Zeit, das Quiz zu machen.

Mit dem gebührenden Abstand, Maske, Handschuhen und allen anderen Vorschriften, die einzuhalten waren, liefen die EinAbs jedoch aus meiner Sicht völlig unproblematisch und entspannt ab. Die „Neulinge“ danken es mit durchweg positivem Feedback. So lief es im Sommer und Frühherbst dahin.

Der erneute „Lockdown Light“ im November erschwerte die Durchführungen erneut. Allerdings müssen wir froh sein, dass wir sie überhaupt in der jetzigen Lage noch anbieten können.

Deshalb wünsche ich allen „Neulingen“, die noch EinAbs benötigen, viel Geduld und Durchhaltevermögen. Den KollegInnen, die ebenfalls EinAbs anbieten – bleibt´s gesund! (Nici K.)



### Jahresabschlussfest: Foodsharing wird 8!

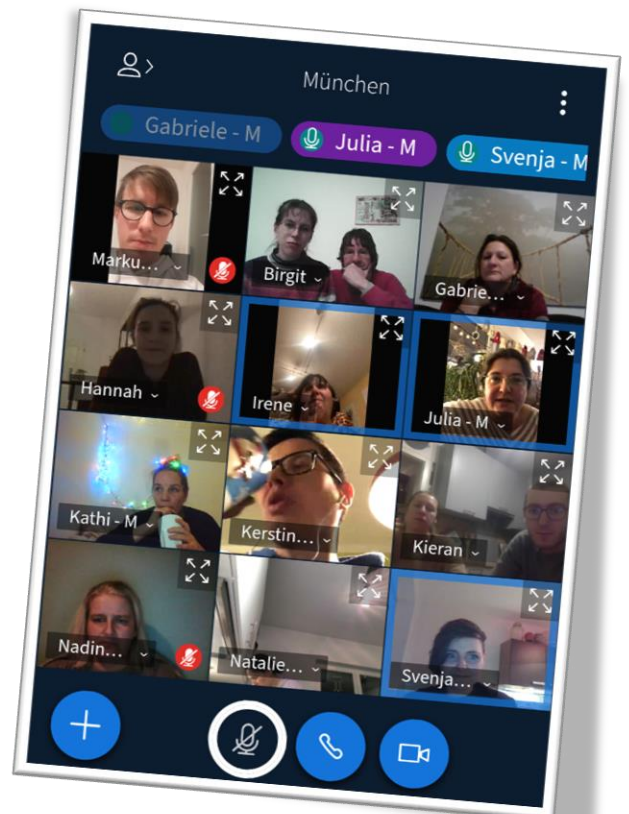
Am 12.12.2020 fand ab 20 Uhr ein kleines Jahresabschlussfest über das Videokonferenz-Tool "BigBlueBotto" statt. Hierzu wurden alle Interessierte über einen Termin auf foodsharing.de und über einen Post in der Foodsharing-Gruppe auf Facebook eingeladen. Mit der Veranstaltung sollte es wieder mal eine Gelegenheit geben, sich untereinander auszutauschen – denn diese Möglichkeit gibt es aktuell kaum. Zugleich wurde auch das 8-jährige Bestehen von Foodsharing gefeiert und die besinnliche Zeit eingeleitet.

Einige waren am Kochen und Backen, andere präsentierten ihre tierischen Mitbewohner.

Der Austausch kam schnell in Fahrt und zukünftige Formate wurden besprochen. So wünschten sich einige ein baldiges Onlinetreffen, bei dem aus vorher festgelegten Zutaten – bestenfalls gerettet – individuell und unterschiedlich



gekocht wird. Bei solch einer Idee sind bestimmt viele tolle Ergebnisse zu erwarten! (Markus S.)





# Kochen mit geretteten Lebensmitteln

Foodsharer und Foodsaver verraten, wie sie ihre geretteten Lebensmittel weiterverarbeiten.

## Fruchtleder



Viele von uns kennen das sicher:

Es gibt mal wieder einen Haufen Bananen, alle natürlich überreif, zum sofortigen Verzehr. Klar kann man Bananenvollkornbrot backen oder die Bananen einfrieren, aber irgendwann hat man genug davon oder der Platz ist alle. Meine Empfehlung: Fruchtleder.

Hierbei werden die Bananen (und anderes Obst) gedörrt, wodurch sie anschließend ohne Kühlung lange haltbar sind. Weil das Wasser verdunstet, nimmt das Ganze auch viel weniger Platz ein. Fruchtleder ist ein toller, süßer Snack mit dem Besten aus der Frucht und ohne zugesetzten Zucker. Es eignet sich toll als Energiespender auf Wanderungen und ist bei vielen Kindern beliebt.

### Ihr braucht:

- Bananen, gerne sehr reife
- Optional weiteres Obst (Ihr könnt hier nach Belieben experimentieren)
- Standmixer, alternativ Pürierstab
- Dörrgerät (gibt es ab 30€), alternativ einen Ofen mit Umluft, der sich auf maximal 60° einstellen lässt
- Folien fürs Dörrgerät (ähnlich wie Dauerbackfolie)



### Arbeitsschritte:

1. Bananen schälen und in den Standmixer tun.
2. Ihr könnt Fruchtleder rein aus Bananen herstellen oder weiteres Obst dazumischen. Wenn Ihr aus Euren Abholungen also weiteres Obst habt, wascht/schält/schneidet es und packt es auch in den Standmixer.
3. Alles Obst mit dem Standmixer fein pürieren. Wenn Ihr einen Pürierstab nehmt, habt Ihr etwas mehr Arbeit, das Ergebnis wird aber genauso lecker.
4. Jede Etage des Dörrgeräts mit Folie auslegen, Fruchtmasse draufgießen und zu einer ca. 2mm dicken Schicht streichen.
5. Dörren bis das Fruchtleder eine feste Konsistenz hat.
6. Tip: Solange das Fruchtleder noch warm ist, lässt es sich hervorragend schneiden und auch super zusammenrollen, wodurch man noch kompaktere Snacks erhält. Wenn die Schichten sehr dünn waren, werden sie beim Abkühlen knusprig. Wenn sie dicker waren, bleiben sie auch nach dem Dörren saftig. Ich könnt hier mit der Dicke experimentieren.
7. Die Folien waschen und fürs nächste Mal nehmen. Sie sind so gut wie unbegrenzt wiederverwendbar.

Guten Appetit! (Bartosz F.)



Ich mache sehr gerne Essig und Senfsorten aus geretteten Früchten, auf diese Art kann ich auch sehr weiche verarbeiten:

### Feigenessig

- 500 ml Essig
- 6 - 7 Feigen
- 60 g brauner Zucker



Feigen waschen und schneiden. Alle Zutaten in ein Weck- oder Schraubglas füllen. 4 Wochen ziehen lassen. Aufkochen, pürieren und sieben und dann abfüllen.

Man kann die Feigen auch durch Himbeeren oder Heidelbeeren ersetzen. Für die Wintervariante gerne Sternanis, Zimtstangen oder Kardamom dazugeben.

### Feigenenf

- 300 g Feige(n), frische
- 100 g Zucker, brauner
- 4 EL Balsamico
- 2 EL, gest. Senfpulver

Feigen schälen und in kleine Stücke schneiden. 4 EL Wasser hinzugeben und pürieren. Zucker und Essig aufkochen. Das Mus hinzugeben und bei schwacher Hitze 15 Minuten einköcheln lassen – immer mal wieder umrühren, da es plobbt. Senfpulver mit 4 EL Wasser glattrühren und zu den Feigen geben. Weitere 5 Minuten köcheln lassen. Feigenenf in vorbereitete Gläser einfüllen, verschließen und abkühlen lassen. (Irene S.)



Manchmal kann beim Retten von Lebensmitteln viel frische Milch, die rasch verbraucht werden muss, oder schon leicht saure Milch anfallen. Was macht man am besten damit? Mein Tipp:

### Paneer !

Dieser weiche indische Käse ist eine super Proteinquelle für Vegetarier und eignet sich ideal, um große Mengen Milch (auch bereits saure!) zu verwerten. Er ist ganz einfach selbst herzustellen:

- 3 Liter Milch
- 2 Zitronen, ausgepresst (oder einige Spritzer Zitronensaftkonzentrat)
- 2 TL Salz

Die Milch in einem großen Topf aufkochen lassen und von der Herdplatte nehmen. So viel Zitronensaft oder -konzentrat dazugeben, bis kein neues Protein mehr ausflockt. Ein großes Sieb mit einem Geschirrtuch auslegen und die Flüssigkeit darin abgießen, sodass das Milchprotein im Sieb zurückbleibt (der Rest ist praktisch nur Wasser und Zitronensaft – wer mag, kann es auch trinken). Gut auspressen und abkühlen lassen. Dann das Protein im Geschirrtuch einwickeln, im Sieb beschweren und so die restliche Flüssigkeit auspressen (am besten über Nacht im Kühlschrank). Jetzt sollte der Paneer schnittfest sein und kann in indischen Gerichten (oder kreativ nach Belieben) verwendet werden. Guten Appetit! (Regina B.)



Untenstehend findet ihr ein

### Apfel-Paprika-Chutney-Rezept

zum einfachen Nachkochen. Da sehr oft Paprika und Äpfel vor der Tonne gerettet werden, können mit diesem Rezept die Lebensmittel super verarbeitet und haltbar gemacht werden.



- 1 kg Äpfel
- 250 g Zwiebel(n)
- 1 Zehe Knoblauch
- 375 ml Weinessig
- 500 g Zucker
- 750 g Paprika
- 1 TL Cayennepfeffer
- Gewürze je nach Geschmack (Salz, Curry, Kurkuma, ...)

**Erster Schritt:** Zwiebel, Paprika, Äpfel scharf anbraten

**Zweiter Schritt:** Restliche Zutaten hinzugeben und mindestens 35 Minuten köcheln lassen.

**Dritter Schritt:** In heiss ausgespülte Gläser abfüllen und diese für 15 Minuten abkochen

Viel Spaß beim Ausprobieren! (Jessica S.)

## Brezen Chips – Blitzrezept

Die besten Chips der Welt. Man nehme alte Brezen (Semmeln und Brot sind auch möglich) und schneidet sie in Scheiben. Die Scheiben können auch gerne dicker sein. Man legt sie auf ein Backblech. Etwas Olivenöl und Gewürze über die Chips und ab in den Ofen bei 180 Grad. Zu guter letzt genießen und gern weiter verteilen, dann schmeckt es am Besten. (Melanie S.)



## Gemüsemix

Zeitaufwand Vorbereitung: ca. 15 Minuten  
 Backzeit Ofen Umluft: ca. 50 Minuten  
 Schwierigkeitsgrad: leicht  
 Zutatenliste für: 4 Personen  
 Kalorien: low carb

Dies ist ein superleckeres und leichtes Rezept, das gerne nach Vorlieben bei den Zutaten verändert werden kann. Ich nutze das Rezept sowohl als Hauptgang als auch als Beilage für deftige Hauptspeisen.

### Zutaten:

- 2 Kartoffeln (groß)
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 Paprika
- 2 Zwiebeln (rot/weiß)
- 3 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Eier (Option)
- Salz
- Pfeffer
- Kräuter (Oregano, Majoran und Basilikum)
- 3 EL Olivenöl (auch anderes Öl)
- 6 EL Wasser



### Vorgehensweise:

Das Gemüse gründlich waschen, die Kartoffeln schälen und alles in mundgerechte kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen, einmal halbieren und in dünne Halbringe schneiden. Den Knoblauch schälen und kleinhacken. Alles in eine große tiefe Auflaufform geben, durchmengen und nun mit 3 EL Olivenöl, 6 EL Wasser sowie mit den ausgewählten Kräutern (Oregano, Majoran und Basilikum) und einer Prise Salz und Pfeffer durchmengen.

Die Auflaufform mit Alufolie gut abdecken, sodass die Feuchtigkeit nicht verfliegen kann und die Form in den (10 Minuten vorgeheizten) Ofen bei Umluft 180 Grad für ca. 50 Minuten geben.

Nach ca. 30 Min überprüfen, ob noch Feuchtigkeit vorhanden ist, falls ja weiter im Ofen backen, falls keine Feuchtigkeit mehr vorhanden ist, 2 EL Wasser dazugeben, wieder abdecken und in den Ofen geben.



Falls das Gemüse eher kross gewünscht wird, die letzten ca. 10 -15 Minuten ohne Alufolie-Abdeckung im Ofen halten (Umluft 180 Grad).

Die Zugabe der Eier ist eine Option, d.h. in den letzten 15 Minuten können Eier dazugegeben werden. Portionsgerecht jeweils ein Ei dazugeben und dieses wie ein Spiegelei auf dem Gemüse belassen. Alles nochmal in den Ofen bei Umluft 180 Grad ohne Abdeckung.

Das Rezept bietet viel Spielraum für individuelle Wünsche und ist sehr leicht anpassbar. Auf Wunsch könnte statt den Eiern, in die Gemüsemasse Mozzarella vermengt und drüber Reibekäse verteilt werden, sodass es ein Gemüseauflauf wird.

Die Backzeiten sind Richtwerte, da jeder Ofen etwas unterschiedlich ist möchte hier angemerkt sein, dass es bei den Zeiten +/- 5-10 Minuten Abweichungen geben kann.

Viel Spaß beim Ausprobieren! Lasst es Euch schmecken. (Pinar Y.)

# Wir haben endlich ein eigenes Lastenrad!

2020 wurden wir von Atmosfair - einer Klimaschutzorganisation mit dem Schwerpunkt "Reisen" - kontaktiert. Atmosfair betreibt aktiven Klimaschutz, u.a. mit der Kompensation von Treibhausgasen durch erneuerbare Energien und Energieeffizienztechnologien. In unserem Fall wollte FlixBus die eigenen CO<sub>2</sub>-Emissionen kompensieren und beauftragten daher Atmosfair, ein passendes Konzept zu finden.

Als wir gefragt wurden, haben wir nicht gezögert, dieses einmalige Angebot wahrzunehmen und ich habe mich sofort auf die Suche nach einem passenden Fahrrad gemacht. Es wurde uns nämlich eine Elektro-Lastenrad gesponsert, welches die Mitglieder von Foodsharing benutzen können, um Lebensmittelrettungsaktionen durchzuführen.

Nach einiger Recherche im Internet und mit Bekannten am Telefon sowie ein paar Testfahrten verschiedener Modelle hatte ich die Auswahl auf eine kleine Stückzahl reduziert. Das Modell, was mich am meisten begeistert hat, war mit Abstand das Gleam Bike. Ein neues Modell auf dem Markt von einem Start-up Unternehmen aus Wien. Dieses dreirädrige Traumfahrzeug hat eine Kapazität von einem Kubikmeter und eine Gesamtzuladung von 200kg (inklusive Fahrer/in). Aber der Spaß hört da nicht auf. Ein Differenzial in den hinteren zwei Rädern ermöglicht es, schnell um die Kurve zu fahren ohne das Gleichgewicht zu verlieren. Die hintere Plattform neigt sich entsprechend der Kurve und der Geschwindigkeit und somit lässt sich die Ware sicher von A nach B transportieren.



Es war nicht schwierig, FlixBus und Atmosfair zu überzeugen, dass es dieses Rad sein muss. So einfach anscheinend, dass FlixBus gleich mehrere dieser Räder gekauft hat, um weitere Organisationen zu unterstützen. Unser Gleam Bike wurde in der Niederlande gefertigt und Mitte Juli angeliefert. Bei dem Übergabe-Event konnte ich leider nicht teilnehmen, aber Kathi (Botschafterin), Daniel (Botschafter) und Leo (Vorstand) haben Foodsharing München in kleiner Runde repräsentiert.

FlixBus übernimmt die Fahrrad-Versicherung für das erste Jahr. Das hat leider etwas länger gedauert, da eine Codierung des Rades notwendig war. Corona-bedingt konnte dies erst Dezember erfolgen. Jetzt ist das Rad versichert und kann benutzt werden! Beim Testen im Sommer hat sich das Gleam Bike bereits super bewährt!

Bei der Eisrettungen, die Daniel organisiert hat und im Dezember als es Öle zum retten gab, hat das Rad mit seiner Leistung gegläntzt und wir haben über 1000 Fläschchen – insgesamt 110kg – transportiert.







Jetzt steht nur noch eines aus: ein geeigneter Ort, wo das Rad stehen kann, um ausgeliehen zu werden. Wenn jemand ein Idee hat, dann bitte, her damit! Es soll natürlich diebstahl- und wettersicher stehen, und am besten irgendwo zentral, damit möglichst viele davon profitieren können.

Die Art der Buchung des Rades ist noch nicht 100-prozentig beschlossen, aber der Plan ist, dass wenn Foodsharing das Rad mal nicht benötigt, es dann über [freie-lastenradler.de](https://www.freie-lastenradler.de) anzubieten, sodass alle Münchener es buchen und benutzen können. Aber wie gesagt, die Einzelheiten müssen hier auch noch geklärt werden.

Ich freue mich, wenn es im Sommer hoffentlich Lockerungen geben wird und die ersten food saver das Rad ausleihen können, um mit noch mehr Einsparungen von CO<sub>2</sub> Lebensmittel zu retten.

(Kieran O.)



Um es dann ausleihen und fahren zu können, wird eine kleine Einführung angeboten. Es ist zwar ein Fahrrad, aber eines, das im Vergleich zu einem herkömmlichen Fahrrad, doch durch seine Konstruktion etwas mehr kann. Es wird dabei erklärt, wie es zu fahren ist, was man beim Abstellen beachten muss und wie man es sicher irgendwo alleine stehen lassen kann. Dazu gibt es einen GPS Tracker und ein sicheres Schloss.



## Für Hedwig

(verstorben 25. Oktober 2020)

**Manche Menschen besuchen uns nur kurz in unserem Leben,  
bleiben lange im Kopf und bis zum Ende im Herzen!**

Hedwig verstarb nach langer, schwerer Krankheit und doch viel zu plötzlich. Jeder, der sie kannte, vermisst ihre warme Herzlichkeit, ihren eigenen Humor. Ihr soziales Engagement, nicht nur bei Foodsharing, wird uns allen sehr fehlen. Sie hinterläßt eine große Lücke in ihrer Familie, bei allen Freunden\*innen, in ihrem riesigen Bekanntenkreis, einfach bei Allen, die sie kennen lernen durften.



Wir kannten uns gar nicht so lange – umso mehr freut es mich, dass wir ein Stück gemeinsam unseren Weg gehen konnten. Ich hoffe, wir können ihr Herzensprojekt „Dinner – für only One??“ nach Corona in ihrem Sinne weiterführen, ich werde mich auf jeden Fall sehr dafür einsetzen.

In herzlicher Erinnerung,  
Eva  
im Namen aller Foodsaver\*innen



# Impressum

**Herausgeber:**

Foodsharing München mit  
angrenzenden Kreisen e.V.

**Koordination & Layout:**

Markus Strube

**Lektorat:**

Svenja Breuer

**Kontakt:**

muenchen@foodsharing.network

**Bildnachweis:**

Foodsharing in den Medien,  
Bayerischer Rundfunk,  
19. November 2020

Foto Credit: BR /Lenja Hülsmann

Foodsharing in den Medien,  
Bayerischer Rundfunk,  
31. Dezember 2020

Foto Credit: BR /Betina Hummel

Foodsharing in den Medien,  
Süddeutsche Zeitung,  
25. November 2020

Für Hedwig, Herz aus Kerzen  
Pixabay.com

Orangen-Fotos Vorder- und  
Rückseite

Pixabay.com

Alle weiteren Bilder: privat

© 2021 Foodsharing München  
V2021/01

