



Bonn/Berlin, 19.12.2022/ Seite 1 von 3

## Übrige Lebensmittel spenden, tauschen oder verschenken

**Ob nach dem Festessen oder vor dem Urlaub: Manchmal bleiben Lebensmittel übrig, die noch gut verzehrbar sind, Sie aber selbst nicht mehr aufbrauchen können. Teilen Sie die übrigen Lebensmittel – wie bereits viele andere Foodsaver:innen – mit Ihren Mitmenschen. *Zu gut für die Tonne!* verrät, welche Möglichkeiten Sie haben und was es dabei zu beachten gilt.**

### Verschenken an Bekannte

Bleiben Lebensmittel übrig, ist es zunächst naheliegend, zu erfragen, ob in Ihrem direkten Umfeld, also bei Bekannten oder Freund:innen Bedarf besteht. Der oberste Grundsatz bei Lebensmittelspenden lautet: Teilen Sie nichts, was Sie nicht selbst noch essen würden oder für nicht mehr genießbar halten. Auch Lebensmittel nahe des [Mindesthaltbarkeitsdatums \(MHD\)](#), Äpfel mit Druckstellen oder Brot vom Vortag können Sie an Bekannte weiterverschenken, solange die Lebensmittel noch genießbar sind. Gerade im Falle einer privaten Weitergabe ohne eine vermittelnde Organisation, welche Ihre Spende weiterverteilt, sollten Sie die Lebensmittel aber gründlich anhand Aussehen, Konsistenz und Geruch auf Verderb prüfen.

Wichtig: Im Unterschied zum MHD gibt das Verbrauchsdatum an, bis zu welchem Tag das Lebensmittel aufgebraucht sein sollte. Leicht verderbliche Lebensmittel wie beispielsweise rohes Fleisch oder Fisch können durch Keime verdorben und gesundheitsschädlich sein, ohne dass dies mit den eigenen Sinnen wahrgenommen wird. Lebensmittel mit überschrittenem Verbrauchsdatum dürfen also nicht mehr verzehrt und damit auch nicht gespendet werden.

### Private Netzwerke zum Teilen

In Ihrem persönlichen Umfeld besteht kein Bedarf? Suchen Sie doch in Sozialen Medien oder Nachbarschaftsnetzwerken nach Gruppen, in denen Menschen ihre übrigen Lebensmittel verschenken oder tauschen. Bestimmt gibt es Abnehmer:innen in Ihrer Nähe! Informieren Sie sich darüber, ob die Gruppe oder das Netzwerk Ihrer Wahl spezifische Richtlinien für das Weitergeben von Lebensmitteln haben. Auch hier gilt natürlich: Verschenken Sie nur, was noch gut ist.

### Private Lebensmittelspenden über Foodsharing

Eine weitere Möglichkeit ist, Lebensmittel über soziale Organisationen und Initiativen zu spenden oder weiterzugeben. Eines der größten Netzwerke zum Retten und kostenlosen Teilen von Lebensmitteln ist die Plattform von [Foodsharing e. V.](#) Der Verein war bereits 2016 Gewinner des [Bundespreises](#) von *Zu gut für die Tonne!* in der Kategorie

Gesellschaft & Bildung. Nutzer:innen können nach Registrierung über „Essenskörbe“ entweder selbst übriggebliebenes Essen anbieten oder Lebensmittelreste von anderen abholen und diese in öffentlich zugänglichen „Fairteilern“ auslegen. Mittlerweile engagieren sich rund 200.000 Menschen aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und weiteren europäischen Ländern für das Netzwerk. Eine Übersicht über Standorte von Ortsgruppen, Essenskörben und Fairteilern liefert die [Foodsharing-Karte](#) auf der Website des Vereins.

Wer bei Foodsharing mitmachen will, wird zunächst auf der Website über die [Regeln des Netzwerks](#) informiert. Dazu gehören beispielsweise die Beachtung von Hygieneregeln, aber auch eine Etikette im Umgang mit anderen im Rahmen des Netzwerks. Ausgeschlossen ist unter anderem die Weitergabe von sogenannten Non-Food-Produkten oder Medikamenten sowie von Lebensmitteln mit Schimmel, schwarzen Stellen oder überschrittenem Verbrauchsdatum.

### **Private Lebensmittelspenden an die Tafel**

Die [Tafel Deutschland](#) nimmt Lebensmittelspenden von Unternehmen und Privatpersonen entgegen und verteilt sie an armutsbetroffene Menschen. Laut Jahresbericht aus dem Jahr 2021 gibt es aktuell mehr als 960 Standorte für insgesamt 1,6 Millionen Kund:innen. Es gibt große Tafel-Standorte mit mehreren Ausgabestellen, die mehrmals pro Woche Lebensmittel ausgeben, aber auch kleine Tafeln, die einmal wöchentlich oder seltener öffnen. Im [Interview](#) mit *Zu gut für die Tonne!* erklärt Astrid Dähnke vom Caritasverband Castrop-Rauxel, dass sich die Kund:innen der örtlichen Tafel besonders über Kaffee freuen. Besonders willkommen sei außerdem die Spende von Konserven oder originalverpackten Trockennahrungsmitteln wie Nudeln, Reis und Linsen. Denn diese Lebensmittel können die Mitarbeiter:innen der Tafel gut lagern und an ihre Kund:innen ausgeben, wenn frische Lebensmittel knapp sind. Jede regionale Tafel arbeitet aber eigenständig und legt beispielsweise fest, welche spezifischen Lebensmittelspenden angenommen werden, welche Nachweise neue Kund:innen vorlegen müssen oder wann die Lebensmittelausgabe stattfindet. Zur Abgabe oder bezüglich Fragen zu Lebensmittelspenden wenden Sie sich deshalb an [Ihre Tafel vor Ort](#).

Neben der Tafel und Foodsharing gibt es kleinere Initiativen und Vereine, die Lebensmittel retten. Kontaktdaten solcher Einrichtungen finden Sie in der Regel im lokalen Branchenverzeichnis – oder Sie informieren sich in der Bürgerinformationsstelle Ihrer Kommune.

### **Spende als Unternehmen oder Institution**

Neben Privatpersonen können auch Unternehmen Lebensmittel an soziale Organisationen spenden. Der [Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln](#) bietet eine erste Unterstützung bei rechtlichen Fragestellungen. Bei spezifischen Fragen wenden Sie sich bitte an die zuständige Lebensmittelaufsicht Ihres Landkreises oder Ihrer Stadt.

### **Neue App „Zu gut für die Tonne!“**

Lecker kochen und nebenbei Lebensmittel retten? Das geht ganz einfach mit der neu aufgelegten Rezepte-App von *Zu gut für die Tonne!*. Die App schlägt Nutzer:innen gezielt zu ihren Reste-Zutaten passende Rezepte vor. So hilft die App mit vielen leckeren und praktischen Reste-Rezepten und Haltbarkeitstipps beim Verwerten von Resten – ohne großen Aufwand und Einkauf. Die App ist kostenfrei im Google Play Store, im Apple Store oder direkt im [Browser](#) verfügbar.

## Hintergrund

Jährlich fallen in Deutschland entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette circa elf Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an, sechseinhalb Millionen Tonnen davon allein in Privathaushalten. Dazu zählt auch Unvermeidbares wie Obst- und Nussschalen, Kaffeesatz oder Knochen.

Mit der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung rückt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) neben den Privaten Haushalten auch die Sektoren Primärproduktion, Verarbeitung, Groß- und Einzelhandel sowie Außer-Haus-Verpflegung stärker in den Fokus. Ziel ist es, bis 2030 die Lebensmittelabfälle in Deutschland entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette zu halbieren und Lebensmittelverluste zu reduzieren. Dazu ist das BMEL mit den Wirtschaftsbeteiligten – von der Primärproduktion bis zum Handel – im Gespräch und strebt ambitionierte und verpflichtende Zielvereinbarungen an. Eine entsprechende Zielvereinbarung für die Außer-Haus-Verpflegung wurde bereits abgeschlossen. Weitere Maßnahmen, auch gesetzliche, werden derzeit geprüft.

## Pressekontakt

*Zu gut für die Tonne!*

Telefon: +49 (0)228 996845-7340

E-Mail: [kontakt@zugutfuerdietonne.de](mailto:kontakt@zugutfuerdietonne.de)

Weitere Presseinformationen unter:

[www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de)

<https://twitter.com/zgfdt>