

## Foodsharing in Österreich geht online

Lösung für Privatpersonen: Lebensmittel teilen und tauschen statt entsorgen

The screenshot shows the homepage of myfoodsharing.org. The main heading is 'FOODSHARING - LEBENSMITTEL TEILEN STATT WEGWERFEN'. Below this, a three-step process is illustrated:

- #1 Geben**: 'Der Urlaub steht vor der Tür, doch dein Kühlschrank ist noch voll? Von der gestrigen Party sind noch jede Menge Reste übrig? Oder du hast einen Bauernhof, eine Bäckerei oder einen anderen Laden und willst noch haltbare Lebensmittel nicht in den Müll werfen?' **Trag Lebensmittel ein auf foodsharing.de**
- #2 Nehmen**: 'Du bist auf dem Weg nach Hause und dir fehlt noch Käse? Es ist Sonntag, dir fehlen noch 2 Eier für's Kuchenbacken? Auf foodsharing.de findest du verfügbare Lebensmittel in deiner Umgebung.' **Hol dir Lebensmittel über foodsharing.de**
- #3 Teilen**: 'Du bist alleine zu Hause und willst dir eine Lasagne machen, dir fehlt aber die Hälfte der Zutaten? Über die foodsharing-Community findest du nette Leute in deiner Nachbarschaft, die auch gerade kochen wollen.' **Triff Leute über foodsharing.de**

Below the process flow, there is a search bar with fields for 'Stichwort' and 'PLZ', and a 'Suche' button. At the bottom, there is a section 'ESSENKORB ANBIETEN' with the text 'Bitte zuerst einloggen oder registrieren!' and a 'Feedback' button on the right side.

Mit dem gemeinsamen Freischalten der Webpage **myfoodsharing.at** geben Wiener Tafel-Gründer Martin Haiderer, Umweltminister Nikolaus Berlakovich und der deutsche Filmemacher und Vorsitzende des gemeinnützigen Vereins Foodsharing.de, Valentin Thurn, auch in Österreich den Startschuss für einen neuen, nachhaltigen und intelligenten Umgang mit Lebensmitteln in Privathaushalten. Diese neue Online-Plattform ist Teil des gemeinsamen Aktionsprogramms "Lebensmittel sind kostbar" des BMLFUW und der Sozialpartner. Durch **myfoodsharing.at** werden jene Menschen vernetzt, die durch Teilen und Tauschen verhindern möchten, dass genussstaugliche Lebensmittel vernichtet werden. Abgeber stellen einen „elektronischen Warenkorb“ ins Netz, potenzielle Übernehmer wählen einen davon in

ihrer Nähe aus und holen die Nahrungsmittel kostenlos ab.

In Österreich landen jährlich rund 157.000 Tonnen an genusstauglichen Lebensmitteln sowie Speiseresten im Wert von über 1 Mrd. Euro im Restmüll. Das sind Waren im Wert von rund 300 Euro pro Haushalt. Ziel des Lebensministeriums ist, die Lebensmittelabfälle im Restmüll bis Ende 2016 um 20 Prozent zu verringern sowie die Verschwendung entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu reduzieren. „Lebensmittel gehören auf den Teller statt in die Mülltonne. Mit dem neuen Portal startet ein einzigartiges Projekt in Österreich gegen die Wegwerfkultur“, betont Berlakovich.

In Deutschland ist dieses Konzept bereits im Vorjahr sehr erfolgreich angelaufen. „Wir haben Millionen von Seitenaufrufen, schon 18.000 Menschen, die sich registriert haben. Und wir haben bisher fast 5.000 kg Essen gerettet. Inzwischen hat die Seite fast 24.000 Facebook-Fans“, schildert Valentin Thurn, Vorsitzender des gemeinnützigen Vereins **Foodsharing.de**. In Vorbereitung ist auch eine App, die ein mobiles Teilen ermöglichen soll.

Über [myfoodsharing.at](http://myfoodsharing.at) kann man sich auch zum gemeinsamen Kochen verabreden, um überschüssige Lebensmittel mit anderen zu teilen, statt diese wegzuerwerfen. Die Initiatoren rufen auch dazu auf, sich via **myfoodsharing.at** zu vernetzen. Gesucht werden vor allem engagierte Unternehmer und Privatpersonen, die so einen „FairTeiler“ einrichten.  
(Red./AIZ)

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**