



Brandenburgische  
Technische Universität  
Cottbus-Senftenberg

www.b-  
tu.de/unileben/umwel  
tmanagement

Verfasst von Meike  
Slacek

## Eco-Tipp August 2019

# Too good to go



Laut Berechnungen der Universität Stuttgart landen deutschlandweit jährlich beinahe 13 Millionen Tonnen Lebensmittel im Abfall. Laut einer Studie des WWFs sind es jährlich sogar 18 Millionen Tonnen. Täglich werden große Mengen unverkaufter Lebensmittel aufgrund von abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdaten oder Druckstellen von Supermärkten weggeworfen. Viele dieser Lebensmittel sind noch essbar. Doch wer weggeworfene Lebensmittel aus den Supermarktmülltonnen entnimmt, auch „Containern“ genannt, begeht nach geltendem deutschen Recht einen Diebstahl oder Hausfriedensbruch. Eine Änderung zur Legalisierung vom Containern, gefordert vom Hamburger Justizsenator Till Steffen (die Grünen), ist allerdings kürzlich gescheitert. Die Justizminister der Länder konnten sich nicht einigen. Eine neue Foodsharing-App möchte sich gegen das Wegwerfen von noch essbaren Lebensmitteln einsetzen. „Too good to go“, zu deutsch „Zu gut es wegzugeben“, vernetzt nun Händler sowie Restaurants mit Konsumenten, welche Essen vor dem Abfalleimer retten wollen.

---

In Deutschland wird Schätzungen zufolge ein Drittel der Lebensmittel verschwendet. Jedes Kilo nicht verzehrtes Brot beläuft sich auf 1.000 Liter Wasserverschwendung. Die Lebensmittelverschwendung ist für acht Prozent der globalen Treibhausgasemissionen verantwortlich. Zahlen, welche unsere Überflussesgesellschaft passend beschreiben. Einiges davon geschieht aufgrund der aktuellen Gestaltung der Lebensmittelketten, die sich an den Wünschen der Verbraucher orientieren: Wenn man um 21 Uhr noch frisch gebackene Brötchen im Supermarkt verlangt, darf man sich nicht wundern, dass viele Lebensmittel im Abfall landen.

Doch Containern bleibt weiterhin eine Straftat. Schon im April forderte die Bundestagsfraktion der Linken die Bundesregierung auf, Containern straffrei zu stellen und einen passenden Gesetzentwurf vorzulegen. Auch der kürzlich geforderte Antrag auf Legalisierung vom Grünen-Politiker Till Steffen wurde von den Justizministern der Länder mehrheitlich abgelehnt. Der Vorschlag war stattdessen ein Alternativbeschluss gegen die Verschwendung von Lebensmitteln: Es heißt, dass der Bund es großen Anbietern vereinfachen soll, Lebensmittel auf freiwilliger Basis und ohne Nachteile an Dritte, wie beispielsweise die Tafeln, weiterzugeben. Steffen hatte hierfür kein Verständnis: "Dass Menschen auch noch strafrechtlich verfolgt werden, die beim Containern gegen [...] Verschwendung aktiv werden, halte ich für falsch." Die Rechtfertigung zur Ablehnung des legalen Containerns der Justizminister: "Wir wollen nicht, dass sich Menschen in eine solche menschenunwürdige und hygienisch problematische Situation begeben", so der Sprecher der CDU-geführten Länder, Sachsens Justizminister, Sebastian Gemkow. Auch die Möglichkeit die Staatsanwaltschaften anzuweisen, Fälle dergleichen angesichts Geringfügigkeit einzustellen, wurde diskutiert. Die Mehrheit der Menschen könnten die gegenwärtige Rechtslage nicht nachvollziehen.

Doch wie kann es überhaupt sein, dass so eine Diskussion existiert? Die Frage sollte nicht allein sein ob es strafbar sein sollte oder nicht – man sollte vielmehr der Ursache dieses Phänomens auf den Grund gehen. Problem ist, dass Lebensmittel im Abfall vor sich hin gammeln. Andere Staaten der EU gehen teilweise längst gesetzlich gegen die Verschwendung von Lebensmitteln vor: In Frankreich beispielsweise müssen Supermärkte, welche eine Fläche über 400 Quadratmetern aufweisen, seit 2016 mit einer Hilfsorganisation eine Kooperation abschließen. Diese

nimmt dann die unverkauften Lebensmittel ab. In Tschechien sind Supermärkte gesetzlich verpflichtet unverkaufte Lebensmittel an Wohltätigkeitsorganisationen zu spenden.

Um gegen die Verschwendung in Deutschland vorzugehen, hat ein Start-Up sich etwas ganz besonders überlegt. Die Food-Sharing-App „Too good to go“ möchte essbare Lebensmittel retten, bevor diese im Müll landen. Die App verbindet Menschen mit gastronomischen Betrieben wie Restaurants, Hotels, Bistros und Fast-Food-Läden um überproduzierte Speisen und Lebensmittel zu einem vergünstigten Preis zu vermitteln. Das Prinzip ist dabei ganz einfach: Der Kunde muss die App auf seinem Smartphone installieren und sich anmelden – der Download sowie die Nutzung sind komplett kostenfrei. Durch Eingabe des Standortes werden dann verfügbare Mahlzeiten in der Nähe und deren Abholzeit angezeigt. Wurden eine Mahlzeit, die den eigenen Ansprüchen entspricht, und die passende Zahlungsmethode ausgewählt, kann die Portion zu den angebenen Zeiten abgeholt werden.

Durch diese praktische App sowie der Beteiligung vieler Restaurants werden jeden Tag zahlreiche Mahlzeiten vor dem Abfall gerettet. Bereits 26.127 Partnerbetriebe weist die App derzeit auf, dazu zählen beispielsweise Dean & David, Real, Nordsee, Backwerk und viele weitere. Hierdurch entsteht eine Win-Win-Win-Situation: Kunden erhalten ein leckeres Essen für einen reduzierten Preis und entdecken neue Läden, die Betriebe müssen ihr gutes Essen nicht sinnlos in den Abfall werfen und zudem werden die Ressourcen der Umwelt geschont. Das Unternehmen wächst sowohl innerhalb Deutschlands als auch europaweit sehr schnell. Too Good To Go wird mittlerweile bereits in acht Ländern angeboten. Bereits über 16,4 Millionen Mahlzeiten konnten auf diese Weise gerettet werden. Jede gerettete Mahlzeit spart dabei 2,5 kg CO<sub>2</sub>. Eine Millionen Mahlzeiten entsprechen etwa 15 Flüge zum Mond, 150.000 Stunden Duschen oder 200 Jahre Autofahren. Ziel der App-Anbieter ist weiterhin die Lebensmittelrettung in ganz Deutschland sowie international voranzutreiben.



<https://gruene-startups.de/too-good-to-go-will-deutschlandweit-essen-retten/>

<https://www.spiegel.de/panorama/justiz/containern-bleibt-illegal-a-1271261.html>

<https://www.stern.de/neon/wilde-welt/politik/containern-bleibt-illegal---die-begrueundung-ist-ein-armutszeugnis-fuer-die-politik-8744404.html>

<https://www.mdr.de/kultur/themen/foodsharing-app-too-good-to-go-100.html>

<https://www.tagesschau.de/inland/containern-103.html>

<https://toogoodtogo.de/de/business>

<https://toogoodtogo.de/de>

[https://www.l-und-d.de/news/to\\_good\\_too\\_go](https://www.l-und-d.de/news/to_good_too_go)