



Gemüse muss nicht immer in die Mülltonne, wenn es ungewöhnlich aussieht.

MICHAEL SCHICK

# Gegen Verschwendung

Verein ShoutOutLoud will auf Foodtruck Essen anbieten, das für den Müll bestimmt war

Von Johannes Vetter

Seit mehreren Jahren rettet der Frankfurter Verein ShoutOutLoud Lebensmittel. Was für die Mülltonne bestimmt war, aber essbar ist, etwa sehr krumme Gurken, verarbeiten die Mitglieder zu Suppen oder Sandwiches. Nun will der Verein einen Foodtruck auf die Straßen schicken, um seine Speisen anzubieten. „Resteküche – beste Küche“ heißt das Projekt, für das ShoutOutLoud am vergangenen Dienstag die Crowdfunding-Kampagne gestartet hat.

Etwa 50 000 Euro benötigten sie für den ersten Foodtruck in Deutschland, der hauptsächlich mit geretteten Lebensmitteln kocht, berichtete Anna-Mara Schön, die Vorsitzende des Ver-

eins, am Dienstagabend zum Kampagnenstart in den Räumen des Social Impact Lab in Bockenheim. Für den Anfang würden sie aber womöglich auch mit 30 000 Euro auskommen, sagte sie, also eben so viel, wie auf der Webseite Startnext.com, einer Crowdfunding-Plattform, gefordert. Wird diese Summe dort in 40 Tagen nicht erreicht, bekommen alle Spender ihre Fördersumme zurück. Allerdings hat der Verein laut Schön bereits 6000 Euro für das Projekt gesammelt; sie benötigen also nur noch 24 000 Euro.

Einen Zulieferer hat ShoutOutLoud bereits. Der Bio-Großhändler Phönix will den Foodtruck mit übrig gebliebenen Lebensmitteln versorgen. Die Firma wolle die „innovative Idee“ unterstützen, bestätigte Phönix-Sprecher Joerg

Weber zum Kampagnenstart. Bisher gingen die übrigen Lebensmittel des Großhändlers an die Hilfsorganisation Tafel.

Zwei Menschen sollen auf dem Foodtruck beschäftigt sein, erläuterte Vereinsvorsitzende Schön das Konzept. Anbieten wollen sie dort vorerst das, was sich bisher für sie bewährt habe: Sandwiches und Suppen. Wenn Gewinne abfallen, werde damit das Konzept erweitert, betont sie. Um Profit gehe es nicht. Schön beschreibt das Ziel des Foodtrucks so: „Wir wollen jeden Einzelnen, der zu uns kommt, überzeugen, dass Lebensmittelverschwendung scheiße ist.“

Mehrfach hat der Verein in diesem Jahr bereits auf das Thema aufmerksam gemacht. Zu einem im Juli vom Verein ausge-

richteten „Food Festival“ im Kunstverein Montez an der Honstellstraße, bei dem gerettete Lebensmittel verkocht wurden, kamen Hunderte Besucher. Im Oktober erhielt der Verein für sein Engagement den Umweltpreis der Carl und Irene Scherrer Stiftung.

Auch am Dienstag veranschaulichte ShoutOutLoud das Problem der Lebensmittelverschwendung mit Zahlen: Etwa 80 Kilogramm an Nahrungsmitteln würde ein Einwohner Deutschlands durchschnittlich im Jahr wegwerfen. Die Fläche, die zum Anbau von Lebensmitteln verwendet wird, die in Deutschland jährlich wegwerfen werden, sei rund 48 Mal so groß wie der Bodensee.

Zur Crowdfunding-Kampagne alle Infos auf [www.bestekueche.com](http://www.bestekueche.com)