

Zu schade für die Tonne

09.03.20

PZ

■ Wohin mit unverkauften Lebensmitteln, die bald ablaufen?

■ Kühlpflichtige Produkte von Privatleuten darf die Tafel nicht weitergeben.

MARTINA SCHAEFER | PFORZHEIM

Keine Milch oder gar Hackfleisch: Solcherlei Spenden nimmt die Pforzheimer Tafel aus Privathand nicht an. „Wir haben die gleichen Auflagen durch das Veterinäramt wie Großküchen oder Restaurants“, erklärt Betriebsleiter Thomas Murphy bei der GBE. Rechtlich gehören die Einrichtungen zu Lebensmittel-Unternehmen und sind strengen hygienischen Standards unterworfen. Und auch die von einer Hochzeit übriggebliebenen Schnittchen auf Platten, die früher etwa einfach zur Obdachloseneinrichtung Wichernhaus gebracht wurden, sind heute ein Fall für die Abfalltonne. Denn sie müssten einzeln verpackt und dauerhaft gekühlt worden sein.

Lang haltbare Ware ist gefragt

Die Gesetze seien strenger geworden, erklärt Murphy. Die Tafel selbst sammelt einwandfreie Lebensmittel beim Handel ein, die kurz vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum stünden, und deshalb ausgemustert würden. Das könne auch Backware vom Vortag sein. Nicht umsonst hat die Tafel für die Abholfahrten von den Supermärkten drei Kühlfahrzeuge im Einsatz, damit der Weg vom Supermarkt bis in die Verkaufsräume mit vorgeschriebener Temperatur zurückgelegt werde. Die mitunter nicht transparente Kühlkette sei auch das Problem bei den Foodsharing-Aktionen.

Die Tafel freue sich daher über Privatspenden von lang haltbaren abgepackten Waren wie Kaffee, Reis oder auch Mehl. Das komme immer wieder mal vor. Einzelne Bürger oder auch mal eine Firma, die statt Weihnachtsgeschenken gezielt Produkte für die Tafel einkauft und weitergibt. „Das sind die Extras, die wir sonst nicht im Angebot haben. Das, was kommt, ist hochwertig.“

Dreimal in der Woche kommt ein Händler, der verdorbenes Gemüse und übriggebliebenes Obst mitnimmt, damit eine Fachfirma den Rohstoff etwa zu Energie oder Kompostzusatz verarbeitet.

Trockenes Brot, Obst und Gemüse darf der Tafelladen laut Murphy an den Wildpark weiter-



Gut besuchter Tafelladen in der Oststadt: Mitarbeiter Alex Gürwüz spricht mit einer Kundin. FOTO: MEYER

geben, da sie nicht in den menschlichen Nahrungskreislauf gehen. Salate, Gurken, Paprika: Die Wildschweine freuen sich darüber, aber auch Meerschweinchen und Waschbären, sagt Andreas Herrmann vom Wildpark. Sechs bis acht Kisten pro Tag verfütterten die Mitarbeiter, dazu noch ein bis zwei Säcke Brot – je nachdem, wieviel die Besucher fütterten. Ein Falkner holt laut Murphy ebenfalls Brot für das Lebendfutter seiner Falken ab: Ratten und Mäuse.

Selbst originalverpackte Erwachsenenwindeln könnten den Tafelladen vor ein Problem stellen: Letztlich habe er die Spende abgelehnt, sagt Murphy. Zu groß

sei das Risiko, Keime weiterzugeben. Und auch andere Einrichtungen sind im Dilemma.

„Für die Suppenküche und auch für die Vesperkirche sind unsere Möglichkeiten leider sehr stark begrenzt,“ erklärt Rudolf Mehl, einer der Organisatoren. „Wir haben kaum Lagerkapazität, wir haben keine professionellen Köche oder Köchinnen, und beschränken uns daher auf die Zubereitung einfacher Speisen wie Tiefkühl-Eintöpfe, Fertigsuppen aus Dosen oder einfache Gerichte wie Käsespätzle.“ Die Nudeln spende ein Hersteller immer dann, wenn Lagerkapazität frei sei.