Mitten im lauten und überbordenden Überfluss für die Schwächeren da sein:

Es ist genug für alle da. Die Wiener Tafel deckt den Tisch.

Frischer als frisch sollen die Lebensmittel sein. Knackig, resch und duftig. Und auch die Auswahl kann nicht groß genug sein – bis zum Ladenschluss. Als Konsequenz daraus landen Tonnen von Lebensmittel aus „logistischen und organisatorischen Gründen" am Müll. Um diese Verschwendung von hochwertigen Lebensmitteln auf Seite der Verarbeiter und des Handels zu minimieren, wurde vor zehn Jahren die „Wiener Tafel" gegründet. Sie verteilt erstklassige Lebensmittel kostenlos an soziale Einrichtungen.

Genießerzeit. Wer auch nur ein bisschen Lust bei fein hergerichteten Lebensmitteln verspürt, dem kann schon das Herz übergehen, bei -zig Laufmetern an Verkaufsregalen, nach oben hin voll mit dutzendfachen Milch-, Joghurt- und Käsesorten, vielerlei Fleisch, Fisch, Schinken, Pasteten,.... Und erst die Obst- und Gemüseabteilung! Man muss schon ziemlich pappsatt und unempfänglich für jegliche lukullische Genüsse sein, wenn einem da nicht das Wasser im Mund zusammenläuft... Gut so! Das ist die eine Seite, wie wir sie lieben, sie sehen wollen und die mit viel Aufwand beworben wird.

Dann gibt es noch die andere Seite. Weniger glatt und glänzend, zerfurcht und zerbeult von den Einschlägen des Lebens. „Als Sozialarbeiter war ich mit der täglichen Not zahlreicher Armutsbetroffener konfrontiert, die meist nur eine dünne Klostersuppe am Tag zu Essen hatten. Zeitgleich wurden aber rund 25 Prozent aller erzeugten Lebensmittel aus logistischen Gründen vernichtet", sagt Martin Haiderer, Geschäftsführer, Obmann und einer der Mitbegründer der Wiener Tafel im Gespräch mit der Raiffeisenzeitung.

Was an der aktuellen Situation von Überfluss und Mangel so irritiert, sind zwei parallel laufende Strömungen in der Gesellschaft. Da ist eine immer massiver werdende Genusslust – Dutzende prachtvolle Kochbücher, Kochkurse bei Haubenköchen, immer perfektere Käse und Schinken. Eine noch vor wenigen Jahren nicht vorstellbare Fülle an Obst und Gemüse zu jeder Jahreszeit... was für eine Gaumenfreude. Perfekt! – Aber dort, wo das Pendel auf der anderen Seite stehen bleibt, hat sich eine seltsame Wert- und Belanglosigkeit, ja eine fade Gelassenheit gegenüber dem Wert von Lebensmitteln breit gemacht.

Die Studienergebnisse des Instituts für Abfallwirtschaft an der Universität für Bodenkultur Wien, wonach zwölf Prozent und mehr unserer Lebensmittel originalverpackt und vor (!) dem Ablaufdatum im Müll landen, sind erschütternd. Irgendwie halt. Machen betroffen wie die Meldung über einen drastischen Unfall. – Aber die Konsequenz? Wenn die simpel linearen Lösungen auch wirklich so einfach umzusetzen wären. Etwa: Sollen die anderen mal machen. Dann müsste man eben akzeptieren, dass ab dem späten Nachmittag verderbliche Lebensmittel und Brot nicht mehr da sind, weil ausverkauft. Und die Gemüse- und Obstabeilung kann man locker halbieren, weil es nicht um das optisch üppige Angebot geht, sondern nur um die Befriedigung des realen Bedarfes. – Ob das dem oft proklamiertem Erlebniseinkauf dann noch nahe kommt?

Zum Glück kann das Thema „unachtsamer Umgang mit Lebensmitteln" nur in Volkssagen eindimensional und äußerst radikal abgehandelt werden. Denn das Ende ist stets fatal. Zwei Beispiele, fast identes Vorspiel und Ende: Jene Sage von der „Übergossenen Alm" in Salzburg und jene der „Verschwundenen Alm" bei der Hochalmspitze in Kärnten, wo mit Butterkugeln gekegelt und mit Käse der Weg gepflastert wurde... Die Ingredienzien für den Untergang waren stets Übermut, fehlende Gottesfurcht und v.a. „frevelhafter Umfang mit den Gottesgaben", was letztendlich immer zur Katastrophe führte.

Mit Pragmatismus zu mehr Humanität

Seit mehr als zehn Jahren unterbricht die „Wiener Tafel", mit ständig steigendem Erfolg, die Vernichtung von Lebensmitteln. Deren Initiatoren haben es sogar geschafft, aus dieser Perfidie eine Win-Win-Situation für alle zu schaffen. Begonnen hat es mit einem unglaublichen Ehrgeiz, engagiertem Enthusiasmus und einer gehörigen Wut im Bauch über Lebensmittel in der Mülltonne.

Das Faszinierende darin ist, dass hier enormes Engagement und eine gehörige Portion Pragmatismus zu einem so großen humanitären Erfolg geführt hat.

„Die Wiener Tafel verteilt erstklassige Lebensmittel, die aus produktionstechnischen, organisatorischen oder logistischen Gründen sonst auf dem Misthaufen landen würden", sagt Martin Haiderer. „An Menschen, die ohne diese Lieferungen ernsthaft Not leiden würden. Hier mitten in Wien – und nicht irgendwo, weit, weit weg. Zudem sparen Unternehmen Entsorgungskosten und entlasten die Lagerhaltung. Die Umwelt wird geschont. Essen gelangt dorthin, wo es hingehört."

Am 9. 9. 1999 wurde die Wiener Tafel von fünf Studenten der Sozialakademie gegründet, mit einem Startkapital von 5.000 Schilling. Ihr Vorbild war die „Berliner Tafel" aus dem Jahr 1993. Die Grundidee selbst stammt aus New York, der Name ist Programm: „City Harvest".

Drei Tonnen jeden Tag

75 Institutionen werden regelmäßig mit Lebensmitteln und Hygieneartikeln versorgt, täglich gehen rund drei Tonnen Lebensmittel etwa an Notschlafstellen, Mutter-Kind-Heime, Flüchtlingshäuser, das Vinzidorf, die Gruft und viele andere mehr. Über 7.500 Menschen kommen dank der Wiener Tafel so zu einem regelmäßigen Essen.

„Wir stillen nicht nur den Hunger bei den Betroffenen", sagt Cornelia Richter, stellvertretende Geschäftsführerin bei der Wiener Tafel. „Wir sorgen zudem für eine soziale Betreuung, unterstützen die Menschen, dass sie raus aus der Armutsfalle kommen und wieder ein selbstbestimmtes Leben führen können."

Nur einwandfreie Ware – keine Buffetreste

Die Lebensmittel, die von der Wiener Tafel verteilt werden, müssen einwandfrei sein. Produkte, bei denen das Mindeshaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, werden nicht angenommen. „Wir dürften das aus gesetzlichen Gründen auch gar nicht", sagt Cornelia Richter. Oft angeboten, jedoch auch genauso oft freundlich abgelehnt, werden Reste von Buffets. An manche Absurditäten, dass beispielsweise die Vernichtung von Lebensmitteln teuer ist als der Verkaufspreis im Geschäft, kann sich Richter noch immer nicht gewöhnen...

Aktuell kooperiert die Wiener Tafel mit rund 180 Unternehmen. Darunter die heimischen Handelsriesen, Molkereien, kleine wie große Bäckereien, Obst- und Gemüsehändler und viele weitere mehr.

„Die Rewe International AG (Billa, Merkur, Bipa und ADEG) unterstützt die Wiener Tafel seit dem Frühjahr 2009", sagt Corinna Tinkler, Pressesprecherin der Rewe. Das Engagement geht jedoch über die Spende von überschüssigen Lebensmitteln hinaus: Es gibt Unterstützung in den Bereichen IT und Logistik. „Weiters übernimmt die Werkstätte der Rewe Wartung und Reparaturen der drei Lieferwägen der Wiener Tafel."

„Bei Spar laufen noch Gespräche über eine breite Kooperation", sagt Unternehmenssprecherin Nicole Berkmann. „Einzelne lokale Spar-Märkte beliefern aber schon jetzt die Wiener Tafel."

Größere Spenden kommen auch von der NÖM. Deren Sprecherin, Maria Kitzler, sagt auf Anfrage: „Es ist uns ein Anliegen, diese tolle Organisation mit Produkten aus unserem Haus zu unterstützen und somit hier ein bisschen zu helfen. Wir stehen in der Verantwortung, mit Ressourcen vernünftig umzugehen. Wir leben in einer Überflussgesellschaft und gleichzeitig gibt es rund um uns immer noch Menschen, die definitv etwas zu wenig haben."

Ohne das Engagement der vielen ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wäre eine Organisation wie die Wiener Tafel nicht lebensfähig. Mehr als 120 Menschen helfen regelmäßig, Männer und Frauen, Schüler, Studenten, Arbeiter, Angestellte, Hausfrauen, Professoren und Managerinnen, dicke und dünne, ältere und junge...

Die Raiffeisenzeitung hat mit einer ehrenamtlichen Mitarbeiterin aus Wien, 50 Jahre jung, gesprochen: „Begonnen hat alles mit einer Sendung auf Ö1. Da hat Martin Haiderer, einer der Gründer und Geschäftsführer und Obmann der Wiener Tafel, von seiner Idee erzählt. Ich war einfach fasziniert." Dann ging alles recht schnell. „Mittlerweile fahre ich mindestens ein- bis zwei Mal im Monat im Lieferauto als Beifahrerin mit, darüber hinaus engagiere ich mich bei verschiedenen Arbeitsgruppen wie Sponsoring und Eventmanagement. Man bekommt auch einen anderen Blick auf seine Umwelt, früher wusste ich nie, wo es überall Bedürftigkeit gibt. Armut ist in Österreich nicht sofort sichtbar, da muss man schon genauer schauen. Man wird nachdenklich, wenn man sieht, dass Menschen in Wien auf Brotlieferungen angewiesen sind. Gleichzeitig zeigt das aber auch, wie gut die Idee ist. Ich kann mit meinem eigenen Tun, mit meinem Zupacken etwas erreichen." Nach den zwei Jahren weiß sie auch, was immer gut gebraucht werden kann: „Alle haltbaren Lebensmittel, Nudeln, Reis, Mehl, Zucker, Konserven, Fertigsuppen..." – Darüber hinaus klopft sie in ihrem beruflichen Umfeld alle Kontakte ab, um finanzkräftige Sponsoren zu finden. Denn das Büro platzt aus allen Nähten, man sucht intensiv nach einer neuen Unterkunft, Büromöbeln, technischer Ausstattung...

Ulrich Ahamer

Foto: Wiener Tafel

Regionales Frischgemüse für alle. *Die LGV-Frischgemüse, größter heimischer Anbieter von Tomaten, Gurken, Paprika, Salat & Co, unterstützt die Wiener Tafel seit vielen Jahren. Denn gerade in wirtschaftlich unruhigen Zeiten, mehr als eine Million Menschen sind arm oder armutsgefährdet, wächst die wichtige Aufgabe für eine optimale Grundversorgung derer zu sorgen, die in prekären Verhältnissen leben.*

Wiener Tafel

www.wienertafel.at
beim Arsenal, Objekt 9a/G3, Lilienthalgasse, 1030 Wien
E-Mail: office@wienertafel.at
Tel: 01/236 56 87, Fax: 01/236 56 87-9
Spendenkonto: Erste Bank, BLZ: 20111, Kto.Nr.: 3100 530 3005

Weitere Spendenmöglichkeiten:
- Büroräumlichkeiten, Lagerräume
- Warenspenden (Zucker, Mehl, Nudeln, Gemüse, Obst, Schokoladen.)
- Sachleistungen wie Lagerlogistik, Büromöbel, Büromaterial
- Zeitspenden (ehrenamtliche Mitarbeit)