TAFEL DEUTSCHLAND

PRESSEMITTEILUNG

Berlin, 18. September 2019

Dramatischer Anstieg der Tafel-Nutzer – besonders Rentnerinnen und Rentner suchen Unterstützung

Tafeln fordern verbindliche Ziele zur Armutsbekämpfung und staatliche Unterstützung bei der Lebensmittelrettung und -verteilung

Tafel Deutschland e.V.

Germaniastraße 18
12099 Berlin

Telefon +49 (0)30 200 59 76-0
Fax +49 (0)30 200 59 76-16
E-Mail info@tafel.de
Internet www.tafel.de

Pressekontakt
Anna Verres
Pressesprecherin
Telefon +49 (0)30 200 59 76-15
E-Mail verres@tafel.de

- Zehn Prozent mehr Menschen nutzen die Tafeln, besonders dramatisch ist der Anstieg bei Senioren (20 Prozent mehr als 2018)
- 947 Tafeln unterstützen aktuell insgesamt 1,65 Millionen bedürftige Menschen
- Gerettete Lebensmittel kaum gestiegen, Rückgang des ehrenamtlichen Engagements
- Tafeln fordern deshalb finanzielle Unterstützung des Staates nach europäischem Vorbild

Innerhalb eines Jahres ist die Anzahl der Menschen, die die Angebote der Tafeln nutzen, um zehn Prozent gestiegen. Aktuell kommen 1,65 Millionen Menschen regelmäßig zu den Tafeln. Besonders bei Senioren, die Rente oder Grundsicherung im Alter beziehen, ist der Anstieg mit 20 Prozent dramatisch. Niedrige Renten sind damit nach Langzeitarbeitslosigkeit der zweithäufigste Grund eine Tafel aufzusuchen.

„Diese Entwicklung ist alarmierend – und sie ist erst der Anfang. Altersarmut wird uns in den kommenden Jahren mit großer Wucht überrollen“, warnt der Vorsitzende von Tafel Deutschland e.V., Jochen Brühl. „Die Politik darf nicht länger abwarten, sie muss jetzt

TAFEL DEUTSCHLAND

handeln. Es braucht tiefgreifende Reformen und verbindliche, ressortübergreifende Ziele zur Bekämpfung von Armut in Deutschland. Die Zeit der kleinen Schritte ist vorbei."

Völlig inakzeptabel sei auch der Anstieg der Kinder und Jugendlichen bei den Tafeln – fast 50.000 mehr junge Menschen sind auf die Unterstützung mit Lebensmitteln angewiesen. Insgesamt liegt ihr Anteil bei 30 Prozent der Tafel-Nutzer. „Wir leisten es uns in Deutschland, Kinder systematisch zu vernachlässigen. Wir haben eines der undurchlässigsten Bildungssysteme der OECD-Staaten. Wer als Kind arm ist, hat kaum Chancen, sich aus dem Armutskreislauf zu befreien. Hier wachsen wegen struktureller Nachteile die Altersarmen von Übermorgen heran", so der Vorsitzende Jochen Brühl weiter.

Obwohl immer mehr Menschen die Unterstützung der Tafeln suchen, kann die Organisation im Vergleich zum Vorjahr nur unwesentlich mehr Lebensmittel retten: gut 265.000 Tonnen sind es im Jahr – das sind 500 kg in jeder Minute. Doch es könnte noch mehr sein, denn vernichtet werden in Deutschland bis zu 18 Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr. Den Tafeln fehlt es an Geld für mehr Kühlfahrzeuge und Lagerkapazitäten – und vor allem brauchen sie mehr Helferinnen und Helfer.

Weltweit wird jedes dritte produzierte Lebensmittel weggeworfen. Laut FAO werden dadurch unnötigerweise 1,3 Milliarden Tonnen CO2 produziert. Im Rahmen der UN-Nachhaltigkeitsziele hat sich auch Deutschland verpflichtet, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 zu halbieren. „Aus Sicht der Tafeln sind wir deshalb an einem Wendepunkt angelangt. Die Tafeln fordern finanzielle Unterstützung des Staates bei der Rettung und Verteilung von Lebensmitteln. Das Ehrenamt kommt hier an seine Grenzen", so Jochen Brühl. In fast allen europäischen Ländern werden Tafeln und Lebensmittelbanken längst von der Öffentlichen Hand mitfinanziert. Eine Verantwortung sehen die Tafeln auch bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern: „Jede und jeder kann in seinem eigenen Kühlschrank zum Lebensmittelretter und Klimaschützer werden", so Jochen Brühl.

Die Tafeln vereinen mit ihrem einzigartigen Engagement soziale und ökologische Aspekte – und fordern diese Sichtweise auch von der Politik. „Wir müssen den sinnlosen, unmoralischen Kreislauf

Tafel Deutschland e.V.

Germaniastraße 18
12099 Berlin

Telefon +49 (0)30 200 59 76-0
Fax +49 (0)30 200 59 76-16
E-Mail info@tafel.de
Internet www.tafel.de

Pressekontakt
Anna Verres
Pressesprecherin
Telefon +49 (0)30 200 59 76-15
E-Mail verres@tafel.de

der Verschwendung und Vernichtung stoppen – und zwar aus sozialen und ökologischen Gründen. So lange wir in Deutschland jährlich bis zu 18 Millionen Tonnen Lebensmittel wegschmeißen und auf der anderen Seite Menschen am Ende des Monats genau diese Lebensmittel nicht mehr bezahlen können, ist unser Engagement bitter nötig“, sagt Jochen Brühl.

Tafel Deutschland e. V.
Lebensmittel retten – Menschen helfen.
Die über 940 gemeinnützigen Tafeln in Deutschland sammeln einwandfreie überschüssige Lebensmittel von Händlern und Herstellern und verteilen diese regelmäßig an etwa 1,65 Millionen bedürftige Menschen im ganzen Land. Damit schaffen sie eine Brücke zwischen Überfluss und Mangel. Mit rund 60.000 Ehrenamtlichen, die sich bei den Tafeln engagieren, sind die Tafeln eine der größten sozial-ökologischen Bewegungen in Deutschland. Organisiert sind die Tafeln im Dachverband Tafel Deutschland e. V.
www.tafel.de

Hinweis zum Datenschutz
Wir versenden dieses Mailing entsprechend der Datenschutzerklärung von Tafel Deutschland e.V. https://www.tafel.de/footprintnavigation/datenschutz/
Sie können der Nutzung Ihrer personenbezogenen Daten jederzeit per E-Mail an verres@tafel.de widersprechen.

Tafel Deutschland e.V.

Germaniastraße 18
12099 Berlin

Telefon +49 (0)30 200 59 76-0
Fax +49 (0)30 200 59 76-16
E-Mail info@tafel.de
Internet www.tafel.de

Pressekontakt
Anna Verres
Pressesprecherin
Telefon +49 (0)30 200 59 76-15
E-Mail verres@tafel.de

Kundinnen und Kunden

Quelle: Tafel-Umfrage 2019, 2017

2018: 1,5 Mio.

2019: 1,65 Mio.

Kund(inn)en gesamt

2018 2019 — +10%** Kundinnen/ Kunden gesamt (+150.000)

2018 2019 — +10%** Kinder und Jugendliche (+45.000)

2018 2019 — +20%** Rentnerinnen/ Rentner (+75.000)

Die drei größten Gruppen der Tafel-Kund(inn)en nach Bedürftigkeit*:

47 % ALGII

26 % Rente/ Grundsicherung

20 % Asylbewerber-leistungsgesetz

Kund(inn)en nach Alter:

30 % Kinder und Jugendliche

26 % Senioren

44 % Erwachsene (erwerbsfähiges Alter)

Anteil Senioren nach Ländern/Regionen:

26 % Bundesweiter Durchschnitt

20 % Hessen (im Ländervergleich am niedrigsten)

32 % Berlin/Brandenburg (im Ländervergleich am höchsten)

* Haushalte, nicht Einzelpersonen.

Gerettete Lebensmittel

Woher erhalten die Tafeln Lebensmittel?

82 %

Regelmäßige Spender (Supermärkte, Händler, Bäckereien, Fleischereien, Hersteller)

8 %

Spendenaktionen/ Einmalspenden

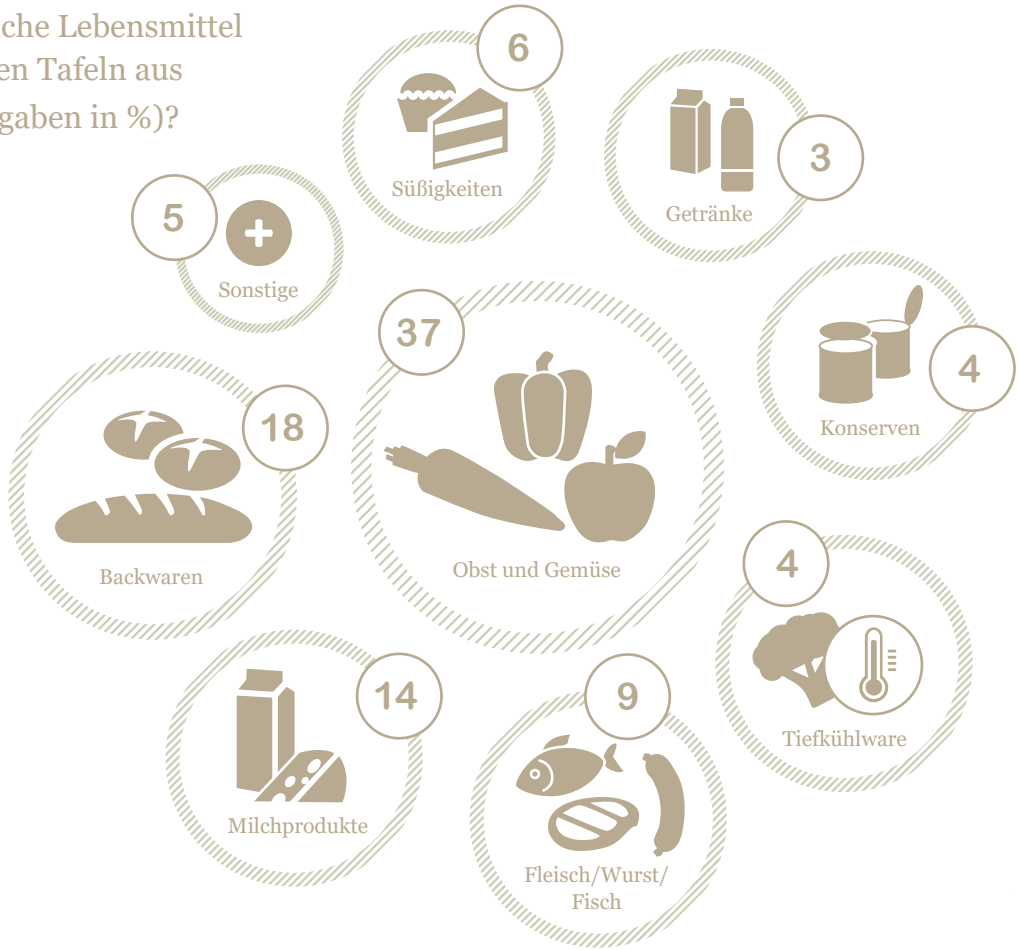
8 %

Landesverbände/ Dachverband

2 %

Sonstige

Welche Lebensmittel geben Tafeln aus (Angaben in %)?



75 % der Tafeln mit Überschüssen beliefern Nachbartafeln, die Lebensmittelengpässe haben

Menge umgesetzter Lebensmittel aller Tafeln

264.000 t	Jährlich
22.000 t	Monatlich
723 t	Täglich
30 t	Stündlich
500 kg	Minütlich
8,3 kg	Sekündlich

Quelle: Tafel-Umfrage 2017, 2019

Ehrenamt

Quelle: Tafel-Umfrage 2019, 2018, 2017

** Beschäftige in 1-Euro-Jobs, Voll- oder Teilzeitbeschäftigte, Beschäftigte im BFD und FSJ

Zeitspenden der Ehrenamtlichen

20,4 Mio.

Stunden pro Jahr (2018: 24 Mio.)
bzw. 1,7 Mio. Stunden pro Monat
(2018: 2,03 Mio.)

leichte Zunahme der Anzahl der Tafel-Aktiven

deutlicher Rückgang der Stunden

Finanzieller Gegenwert beträgt

180 Mio. €

pro Jahr (2018: 216 Mio.)/
15 Mio. Euro pro Monat
(2018: 18 Mio.)

10 %
Beschäftigte**

5 %
mit Flucht- oder Zuwanderungsgeschichte

63 %
Ü65
Senioren

Über 60.000 Tafel-Aktive

20 %
Bedürftige

~ 90 %
Ehrenamtliche

61 %
Frauen

6 %
U30
unter 30

Anzahl Ehrenamtliche nach Stadt- und Gemeindetypen

5 %	9 %	21 %	40 %	25 %
Landgemeinde < 5.000*	Kl. Kleinstadt 5.000–9.999*	Gr. Kleinstadt 10.000–19.999*	Mittelstadt 20.000–99.999*	Großstädte > 100.000*

* Anzahl Einwohner.

Lebensmittelverschwendung und Klimaschutz

Die Tafeln: Deutschlands größte Lebensmittelretter. Wir retten Lebensmittel und schützen unser Klima.

Auswirkungen der weltweiten Lebensmittelverschwendung auf unser Klima

28%
der landwirt. Nutzfläche wird weltweit für nicht verwendete Lebensmittel benötigt

3,3 Mrd. t
Treibhausgase entstehen weltweit durch die Lebensmittelverschwendung

1,3 Mrd. Tonnen Lebensmittel werden weltweit pro Jahr weggeworfen.

1.300 Mrd. t
Wasserverluste entstehen pro Jahr weltweit

1,3 Mrd. t
CO_2 werden für Herstellung und Transport unnötig ausgestoßen

Was die Tafeln tun, um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren

- Lebensmittelrettung 260.000 t/Jahr
- Aufklärungsarbeit
- Ernährungsbildung
- Kampagne zum MHD
- Tafel-Gärten
- Tafel-Kochkurse
- und mehr

Lebensmittelverschwendung in Zahlen

Weltweit

Etwa 30 Prozent aller Lebensmittel landen weltweit im Müll

1970 — 520 Mio. t
2019 — 1,3 Mrd. t

Die Lebensmittelvernichtung ist seit 1970 weltweit um 40 % gestiegen

In Deutschland

313 kg
genießbare Lebensmittel landen pro Sekunde im Müll. Pro Minute ist das eine volle LKW-Ladung

82 kg
Nahrungsmittel werden jährlich pro Kopf ungenutzt weggeschmissen

Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen

Bis 2030 die Lebensmittelverschwendung halbieren

Quellen: FAO, WWF, IPCC

TAFEL DEUTSCHLAND

Lebensmittel retten. Menschen helfen.

Tafel Deutschland e.V. · Germaniastraße 18 · 12099 Berlin

Die Tafeln – Deutschlands größte Lebensmittelretter

Lebensmittelrettung bei den Tafeln

- Die Tafeln retten 500 kg Lebensmittel pro Minute.
- Insgesamt sind das rund 265.000 Tonnen im Jahr.

Zusammenarbeit mit dem Lebensmitteleinzelhandel

- 947 Mitglieds-Tafeln sammeln bei lokalen **Supermärkten, Bäckereien und anderen Lebensmittelgeschäften** überschüssige, einwandfreie Lebensmittel ein.

Zusammenarbeit mit Lebensmittelproduzenten

- Große Mengen von den Herstellern werden deutschlandweit über die Tafel Deutschland und die Landesverbände an die lokalen Tafeln verteilt.
- Dazu arbeiten die Tafeln ortsübergreifend in regionalen Logistikverbünden zusammen, um große Mengen an Lebensmitteln schnell, effizient und mit möglichst kurzen Wegen verteilen zu können.
- Sie können auf diese Weise mehrere tausend LKW-Ladungen im Jahr retten, darunter auch Kühl- oder Tiefkühlware.
- Die Waren werden an die Tafeln abgegeben, da sie beispielsweise falsch etikettiert sind (Rechtschreibfehler, fehlende Allergenkennzeichnung, fremde Sprache etc.), teilweise handelt es sich um Überproduktionen oder Fehlchargen.

Für das Einsammeln und Verteilen der gespendeten Ware brauchen die Tafeln eine **erhebliche Infrastruktur** wie Kühl- und Tiefkühlfahrzeuge, (Kühl-)Lager, Kommunikationssoftware usw.

Tafel Deutschland e.V.

Telefon +49 (0)30 200 59 76-0
Fax +49 (0)30 200 59 76-16
E-Mail info@tafel.de
Internet www.tafel.de

Spendenkonto
Bank für Sozialwirtschaft
IBAN: DE63 1002 0500 0001 1185 00
BIC: BFSWDE33BER

Schirmherrschaft
Dr. Franziska Giffey
Bundesministerin für Familie, Senioren, Frauen und Jugend

Mitgliedschaften
Der Paritätische Gesamtverband
nak – Nationale Armutskonferenz
BBE – Bundesnetzwerk Bürgerschaftliches Engagement
FEBA – European Food Banks Federation asbl

Vorstand
Jochen Brühl – Vorsitzender
Eva Fischer
Henriette Meier-Ewert
Kai Noack
Willi Schmid

Geschäftsführung
Evelin Schulz

Registereintrag
Amtsgericht Charlottenburg
VR 18026 B

TAFEL DEUTSCHLAND

Beispiel: Der Unterhalt eines Logistikzentrums, in dem 2.500 Tonnen Lebensmittel umgeschlagen werden, kostet alleine an Betriebs- und Verwaltungskosten 50.000 € im Jahr.

Nötig wären mindestens 10 weitere Standorte dieser Art, um alle angebotenen Lebensmittelspenden annehmen und verteilen zu können. Vor allem Tiefkühllager werden dringend benötigt. Für Spenden wie TK-Backwaren, TK-Pizza, TK-Gemüse oder Eis haben die Tafeln oftmals keine logistischen Kapazitäten.

Bislang haben die Tafeln bundesweit 10 kleinere und größere Logistik-Lager.

Pressekontakt
Anna Verres
Tel.: (030) 200 59 76 - 15
E-Mail: verres@tafel.de

Hintergrundinformationen der Redner und Rednerinnen

Pressekonferenz der Tafel Deutschland e.V. am 18.09.2019 in Berlin

Jochen Brühl
Vorsitzender Tafel Deutschland e.V.

geboren 1966 in Altena / Nordrhein-Westfalen
wohnt in Essen

seit 20 Jahren bei den Tafeln aktiv:

- 1999 - 2012 Mitgründer der Ludwigsburger Tafel e.V. / ehrenamtlicher 2. Vorsitzender und Geschäftsführer Ludwigsburger Tafel e.V.
- 2005 - 2007 Mitglied im Beirat der Tafel Deutschland e.V.
- 2007 - 2013 stellv. Vorsitzender der Tafel Deutschland e.V., Ressort Fundraising
- seit 2013 Mitglied der Essener Tafel e.V.
- seit 2013 Vorsitzender des Dachverbandes Tafel Deutschland e.V.
- seit 2018 Mitglied des Vorstands der FEBA, Dachverband der europäischen Lebensmittelbanken

Werdegang:

- Studium der Sozialarbeit und Diakonie sowie Weiterbildung zum Fundraiser
- 1996 - 2003 Sozialarbeiter, Karlshöhe Ludwigsburg
- 2003 - 2012 Leitung Fundraising, Stiftung Karlshöhe Ludwigsburg
- seit 2013 Leitung Fundraising, CVJM Gesamtverband e.V. und Hochschule

Evelin Schulz
Geschäftsführerin Tafel Deutschland e.V.

geboren 1974 in Berlin
wohnt in Berlin

Tafel-Arbeit:

- 2013 - 2017 Leiterin der Geschäftsstelle von Tafel Deutschland e.V.
- seit 2015 Geschäftsführerin der Tafel-Akademie gGmbH
- seit November 2017 Geschäftsführerin Tafel Deutschland e.V.

Werdegang:

- 2002 Abschluss als Diplom Oecotrophologin
- 2013 Master of Arts Sozialmanagement

JOCHEN BRÜHL

Mit einem Vorwort von Heribert Prantl

1€ FÜR DIE TAFEL DEUTSCHLAND

VOLLE TONNE, LEERE TELLER

WAS SICH ÄNDERN MUSS. GESPRÄCHE ÜBER ARMUT, VERSCHWENDUNG, GERECHTIGKEIT UND NOTWENDIGES ENGAGEMENT

Verschwenderland oder Hoffnungsrepublik?

ES IST AN DER ZEIT, ANDERS ZU LEBEN. JETZT.

Hannes Jaenicke ist wütend. Jörg Pilawa wird zum Tafelbotschafter. Millionenerbin Paula Schwarz will ihre Millionen nicht und Bischof Overbeck aus Essen möchte, dass die Kirche wieder näher bei benachteiligten Menschen steht. Und das alles kommt ans Tageslicht, weil Jochen Brühl, der im Sommer frisch im Amt bestätigte Vorsitzende der Tafel Deutschland, ein Buch geschrieben hat und darin unbequeme Fragen stellt: Wie kann es sein, dass im reichen Deutschland Menschen arm sind? Wie kann es sein, dass jeden Tag tonnenweise Lebensmittel vernichtet werden? Ein Interview.

Jochen Brühl hat mehr als ein Dutzend kluger Männer und Frauen, jung und alt, prominent oder auch eher im Hintergrund agierend, dazu befragt, wie wir der Lebensmittelverschwendung und der Spaltung der Gesellschaft in Reich und Arm entgegenwirken können. Herausgekommen ist ein äußerst lesenswertes und lebendiges Protokoll über Gerechtigkeit, Nachhaltigkeit und Engagement.

Herr Brühl, „Volle Tonne, leere Teller" ist die Essenz monatelanger Arbeit, vieler Gespräche und etlicher Reisen. Welche Erfahrungen haben Sie dabei gemacht?

Es war für mich eine sehr intensive Zeit, in der ich ganz viel zugehört habe. Ich glaube, dass Zuhören in Zeiten von Schnelligkeit und zugespitzter Kommunikation in den sozialen Medien zu sehr verloren gegangen ist. Ich habe im Vorfeld der vielen Gespräche teilweise ganz andere Antworten von meinen Gesprächspartnern erwartet. Aufeinander zuzugehen ohne Vorurteile, verschiedene Meinungen und Sichtweisen auszuhalten, das habe ich als bereichernd erlebt. Nur durch eine lebendige Debatte können wir unsere Gesellschaft weiterentwickeln und unser Land gestalten. Das Buch soll dazu einen kleinen Beitrag leisten.

Warum muss man in diesem Herbst genau dieses Buch gelesen haben? Was macht das Buch mit den Leserinnen und Lesern?

Das Buch zeigt zwar schonungslos den Gegensatz von irrsinnigem Überfluss und Verschwendung auf der einen Seite und Armut und Not auf der anderen Seite, aber es verharrt nicht im Problematisieren. Es kommen Menschen zu Wort, die daran mitwirken, unsere Gesellschaft zum Besseren für alle zu wandeln. Das hat mir Mut gemacht. Und es inspiriert, sich selbst zu engagieren.

Kann man ein Buch über Lebensmittelverschwendung, Hunger und eine gespaltene Gesellschaft eigentlich zu Weihnachten verschenken?

Das finde ich schon. Denn das Buch zeigt ja, dass wir nicht machtlos sind angesichts dieser Probleme. Jede und jeder von uns kann etwas tun, und dazu ist Hinsehen der erste Schritt. Gerade zur Weihnachtszeit besinnen sich viele auf den christlichen Wert der Mitmenschlichkeit und Nächstenliebe. Sie spenden, nehmen Menschen in ihr Gebet und sind selbst dankbar für das, was sie haben. Im Rest des Jahres lenken wir gerne mal von uns selbst ab und sehen die Politik alleine in der Pflicht, unsere Gesellschaft lebenswert zu machen. Das kann aus meiner Sicht nicht funktionieren, und vielleicht hilft das Buch dabei, sich im ganzen Jahr daran zu erinnern.

Welche Wirkung erhoffen Sie sich von „Volle Tonne, leere Teller"?

Ich möchte vor allem eine Debatte anstoßen und Menschen zum Nachdenken bringen. Es werden in unserem Land viel zu viele Lebensmittel weggeschmissen, das muss aufhören. Klimaschutz beginnt im eigenen Kühlschrank. Gleichzeitig gibt es eine Not und Einsamkeit in unserer Gesellschaft, die mich auch nach mehr als 20 Jahren Engagement bei den Tafeln noch sprachlos und traurig macht. 30 Millionen Menschen engagieren sich in unserem Land ehrenamtlich und mein Buch ist auch als leidenschaftliches Plädoyer dafür zu verstehen, dass jede und jeder unsere Gesellschaft mitgestalten kann.

Das Interview führte Annette Friese.

JÖRG KISSEBERTH | LIDL JOCHEN BRÜHL

JOCHEN BRÜHL SABINE WERTH | TAFELGRÜNDERIN

Fotos: Reiner Pfisterer

GERHARD TRABERT | ARZT

Man nimmt, was man kriegt

DIE ARMUT IST ZURÜCKGEKEHRT NACH DEUTSCHLAND

„Es wäre eine Katastrophe, wenn es die Tafeln nicht mehr gäbe. Es ist aber auch eine Katastrophe, dass es sie geben muss. Ein Staat, der tausend Tafeln braucht, ist kein guter Sozialstaat.“ Heribert Prantl, Journalist und Autor

Suppe wird dort nicht ausgeschenkt. Die Tafel ist keine Suppenküche im klassischen Sinn. Auf den Tischen liegen Sachen, die man gut mitnehmen kann: Brot, Obst, Gemüse, Wurst – Verderbliches oft, kurz vor dem Ablaufdatum gespendet. Marmelade, Schokolade, Tütensuppe. Die Tafeln sind Einkaufsorte, nein Ausgabestellen für Leute, die sich ein normales Einkaufen nicht leisten können. Dort finden sie Lebensmittel und oft auch Kleidung.

Wie nennt man Leute, die dort hingehen? „Kunden“ klingt besser als „Arme“. Es gibt immer mehr Kunden an immer mehr Tafeln. An manchen Tafeln zahlt man einen Euro am Eingang, an anderen fünf. So einen Obolus finden fast alle gerecht, die da anstehen. Das hilft gegen das Gefühl, es würde einem alles geschenkt. Man nimmt, was man kriegt. Viele sagen, sie hätten nie gedacht, einmal „so was“ in Anspruch nehmen zu müssen.

Die Tafeln gehören zu den erfolgreichsten Einrichtungen in Deutschland. Sie expandieren, weil Not und Bedürftigkeit in Deutschland expandieren. 940 Tafeln gibt es in Deutschland, dort versorgen eineinhalb Millionen Menschen sich und ihre Familienangehörigen. Die Tafeln bewirken, dass die Not in Deutschland nicht so laut schreit, wie sie das sonst täte. Die Tafeln breiten ein deutschlandgroßes Tischtuch über die Armut. Es wäre eine Katastrophe, wenn es diese gemeinnützige Einrichtung nicht mehr gäbe. Es ist aber auch eine Katastrophe, dass es sie geben muss. Tafeln dürfte es in einem der reichsten Länder der Erde eigentlich gar nicht geben.

Was soll man von einem Sozialstaat halten, in dem Menschen ihrer Armut wegen öffentlich sichtbar Schlange stehen müssen für billige oder kostenlose Lebensmittel? Was soll man von einem Sozialstaat halten, der sich darauf verlässt, dass es Tafeln gibt, an denen den Bedürftigen eine Art Gnadenbrot serviert wird?

Da stehen Obdachlose neben Leuten, die sich gerade noch die Miete leisten können; Rentnerinnen, die von der Rente nicht leben können, neben Flüchtlingen, die das Asylbewerberleistungsgesetz sehr knapp hält.

Die Tafel in Essen hat im Jahr 2018 eine Zeitlang die „Neuaufnahmen von NeukundInnen mit Migrationshintergrund“ für drei Monate ausgesetzt. Natürlich konnte man die Verantwortlichen der Tafel, die das taten, heftig kritisieren. Natürlich war und ist es so, dass Bedürftigkeit keine Nationalität kennt. Die Essener Tafel hatte festgestellt, dass ein Verdrängungswettbewerb stattfindet, dass immer mehr junge Flüchtlinge kamen und immer weniger alte Leute; und es gab nicht mehr die Kapazitäten, alle Bedürftigen bedienen zu können. Die alten Leute kamen nicht mehr, weil sie sich zurückgedrängt fühlten und auch zurückgedrängt wurden.

Sollte man sie zu bekehren versuchen? Soll man der alten Frau sagen, dass sie sich nicht fürchten muss vor dem jungen Flüchtling? Soll man dem Arbeitslosen sagen, dass er sich nicht genieren muss, neben dem Obdachlosen zu stehen? Es ist problematisch, Toleranz und Souveränität ausgerechnet von denen zu verlangen, die um ihre Würde, um einen Rest von Würde kämpfen müssen.

Das Problem besteht nicht nur darin, dass die Tafel in Essen auf anfechtbare Weise den großen Andrang zu sortieren versuchte. Das Problem besteht darin, dass die Tafeln per se einen Zustand der staatlichen Unterversorgung perpetuieren und einer Gesellschaft, die massenhaft Lebensmittel wegwirft, ein gutes Gewissen verschafft; der Staat sieht zu, wie sich die Armen und Bedürftigen an den Tafeln drängen – und diese Tafeln müssen dann die Konkurrenz der Bedürftigen ausbaden.

Die vielen Tafeln zeigen, dass die Not zurückgekehrt ist in ein reiches Land. Natürlich ist diese Not eine andere Not als die in Kalkutta. Die Armen in Deutschland sind relativ arm – sie sind arm dran. Armut in Deutschland hat viele Gesichter: Da ist der wegrationalisierte Facharbeiter, da ist die alleinerziehende Mutter, die den Sprung ins Berufsleben nicht mehr schafft; da sind Familien mit Kindern, Migranten, Niedriglöhner, Langzeitarbeitslose, Ein-Euro-Jobber und Rentner.

All diese relativ Armen haben wenig gemeinsam, es verbindet sie nur Hartz IV. Die Hartz-Gesetze sind der große Hobel der deutschen Gesellschaft. All die relativ Armen, ob sie arbeiten oder nicht, verbindet das Faktum, dass ihnen das Geld zum Leben nicht reicht.

Auszug aus dem Vorwort von Heribert Prantl zu „Volle Tonne, leere Teller“ von Jochen Brühl

„Mein Buch ist ein leidenschaftliches Plädoyer dafür, dass jede und jeder unsere Gesellschaft mitgestalten kann.“

Foto: Reiner Pfisterer

Jochen Brühl ist verheiratet und lebt in Essen in einer Wohngemeinschaft mit mehreren Familien und Alleinstehenden. Der studierte Sozialarbeiter und Diakon war viele Jahre für verschiedene Organisationen tätig. 1999 zählte er zu den Gründern der Tafel Ludwigsburg. Derzeit ist er leitender Fundraiser für den CVJM Deutschland und ehrenamtlicher Vorsitzender der Tafel Deutschland e.V. sowie Mitglied im Vorstand der Europäischen Foodbank FEBA.

Fotos: Reiner Pfisterer

HERIBERT PRANTL | JOURNALIST

BARBARA HENDRICKS | BUNDESMINISTERIN A.D.

HANNES JAENICKE | SCHAUSPIELER

JÖRG PILAWA | MODERATOR

TIM RAUE | STERNEKOCH

Mit Beiträgen von:

Jörg Pilawa; Moderator | Hannes Jaenicke; Schauspieler | Paula Schwarz; Unternehmerin | Henriette Egler; Bloggerin | Franz -Josef Overbeck; Ruhrbischof | Barbara Hendricks; Bundesministerin a.D. | Gerhard Trabert; Arzt | Ulrich Schneider; Paritätischer Wohlfahrtsverband | Thomas Middelhoff ; Ex-Manager | Irmgard Schwaetzer; Bundesministerin a.D. | Christina Brudereck; Autorin | Jürgen Kisseberth; Lidl | Raphael Fellmer; SIRPLUS | Tim Raue; Sternekoch | Sabine Werth; Tafelgründerin | Dr. Beatrice Moreno; Hochschuldozentin | Marianne Birthler; ehem. Bundesbeauftragte für die Unterlagen des Staatssicherheitsdienstes der damaligen DDR

Erscheint am
10. Oktober 2019

Jochen Brühl
Volle Tonne, leere Teller
Was sich ändern muss.
Gespräche über Armut, Verschwendung, Gerechtigkeit und notwendiges Engagement.
€ 22,–
Gebunden · mit vielen Fotos
15 x 22,7 cm · 240 Seiten
ISBN 978-3-86334-237-1

Ihre Presse-Ansprechpartner:

adeo Verlag
Ilka Walter
Presse- und Werbeleitung
Dillerberg 1 · 35614 Asslar
Tel: +49 (0) 6443-68 239
Mail: walter@adeo-verlag.de

Tafel Deutschland e.V.
Anna Verres
Pressesprecherin
Germaniastraße 18
12099 Berlin
T +49 (0) 30 200 59 76-15
Mail: Verres@tafel.de

Weitere Informationen zum Buch auf **www.adeo-verlag.de**

adeo
Unterwegs. Sein.

TAFEL DEUTSCHLAND

Wie lange können Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus verzehrt werden?

+2 Monate

+2 Monate

+28 Tage

+21 Tage

+21 Tage

+21 Tage

+2 Tage

+2 Tage

+2 Tage

+1 Jahr

+6 Monate

+1 Jahr

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verbrauchsdatum! Lebensmittel können noch Tage, Wochen oder sogar Monate nach Erreichen des MHD haltbar sein und müssen deshalb vom Verbraucher selbst geprüft werden.

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Pulvrige Nahrung (z.B. Puddingpulver, Instantsuppen)		
2 Monate	Schädlinge muffig, ranzig artfremd	keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich
Reis		
1 Jahr	feine Gespinste, Schädlinge	bei Schimmelverdacht/Schädlingen gesamte Packung entsorgen
Salate (gewaschen, geschnitten)		
3 Tage	Verfärbungen, faule Stellen, Schimmel faulig	welkende Blätter und Aromaverlust sind unproblematisch
Sahne		
2 Tage	Verfärbungen, schleimige Konsistenz, flockig, stark abgesetzt, aufgeblähte Verpackung säuerlich, tranig	keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich
Schinken		
5 Tage	schmierige Oberfläche, graue oder grüne Verfärbungen, Schimmel faulig, modrig bitter	auf der untersten Ebene des Kühlschranks lagern im Ganzen länger haltbar als in Scheiben

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Schokolade, Pralinen		
14 Tage	Schädlinge artfremd, ranzig	weißer Belag (kristallisierte Kakaobutter bzw. Zucker) und Aromaverlust sind unproblematisch
Süßwaren (z. B. Fruchtgummi)		
28 Tage	Schimmel verändert, ungewohnt	Aromaverlust ist unproblematisch
Tee		
mehrere Monate	Schädlinge, stark verklumpt muffig artfremd	Aromaverlust ist unproblematisch
Tiefkühlgerichte		
mehrere Monate	blasse Stellen, Gefrierbrand (ausgetrocknete Stellen)	weniger knackig, Aromaverlust ist unproblematisch wenn fad, für Suppen und Soßen verwenden
Wurst		
5 Tage	Schimmel, graue oder grünliche Verfärbung, schmierige Oberfläche faulig, modrig bitter	keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich Im Ganzen länger haltbar als in Scheiben

Was bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)?

Das MHD verunsichert viele Verbraucher und führt oft dazu, dass noch genießbare Lebensmittel im Mülleimer landen. Das MHD ist kein Verbrauchsdatum! Der Hersteller garantiert mit dem Datum lediglich, dass das Produkt bei korrekter Lagerung seine spezifischen Eigenschaften wie Aussehen, Geruch, Konsistenz und Nährwert beibehält. Die Kennzeichnung lautet: „Mindestens haltbar bis …“

Was ist der Unterschied zwischen dem MHD und dem Verbrauchsdatum?

Das Verbrauchsdatum kennzeichnet Lebensmittel, die sehr leicht verderblich sind, wie frisches Fleisch und frischen Fisch. Die Kennzeichnung lautet: „Verbrauchen bis …“ Ausschließlich Produkte mit Verbrauchsdatum müssen nach Ablauf entsorgt werden, da sie ein Risiko für die Gesundheit des Konsumenten darstellen.

Wie können Lebensmittel nach Überschreiten des MHD auf ihre Haltbarkeit hin geprüft werden?

Nach überschrittenem MHD können Sie selbst beurteilen, ob ein Lebensmittel noch gut ist. Nutzen Sie hierzu Ihre eigenen Sinne: Anschauen, Riechen, Schmecken! Die Tabelle gibt Aufschluss darüber, bei welchen Veränderungen hinsichtlich Farbe, Geruch oder Geschmack Sie Lebensmittel besser entsorgen sollten. Wenn Sie keine Veränderungen feststellen, können Sie das Produkt mit erreichtem MHD verzehren.

= Aussehen; = Geruch; = Geschmack

Kontakt

Tafel Deutschland e.V.
Germaniastr. 18, 12099 Berlin
Telefon: (030) 200 59 76-0
Telefax: (030) 200 59 76-16
E-Mail: info@tafel.de | www.tafel.de

Spendenkonto

Tafel Deutschland e.V.
Bank für Sozialwirtschaft
BIC: BFSWDE33BER
IBAN: DE63100205000001118500

Die Zeitangaben dienen als Orientierungshilfe, die Lebensmittel sind zum Teil noch länger haltbar. Weitere Informationen zur Prüfung und Haltbarkeit von Lebensmitteln finden Sie unter www.tafel.de/mhd

Dieser Flyer entstand in Zusammenarbeit mit der Wiener Tafel und der Verbraucherzentrale Hamburg e.V.

TAFEL DEUTSCHLAND

Gefördert durch die GlücksSpirale

verbraucherzentrale Hamburg

WIENER TAFEL

Quellen: Verbraucherzentrale Hamburg: Flyer „So erkennen Sie, ob Lebensmittel noch gut sind“, Wiener Tafel: Flyer „Ist das noch gut?“
Fotos: stock.adobe.com
Zeile 1 von l. nach r.: © Moving Moment, © photocrew, © uwimages
Zeile 2 von l. nach r.: © A_Bruno, © Picture Partners, © Elena Schweitzer
Zeile 3 von l. nach r.: © Zerbor, © Digitalpress, © euthymia
Zeile 4 von l. nach r.: © Ljupco Smokovski, © Splingis, © Schlierner

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Brot, Brötchen, Konditoreiwaren		
2 Tage	Schimmel (Schimmelbildung beginnt mit kleinen weißen Punkten, breitet sich dann weiter aus und wird blau-grünlich)	besonders weiche oder knusprige Konsistenz ist unproblematisch trockenes Brot für Paniermehl/Croûtons verwenden
Butter		
21 Tage	ranzig, artfremd ranzig, stechend, artfremd	verschlossen auf mittlerer Ebene im Kühlschrank lagern
Eier (hartgekocht)		
21 Tage	faulig faserig	Test: ungekochtes Ei in gefülltes Wasserglas legen Frisch: Ei liegt unten Schlecht: Ei steigt auf
Essig		
mehrere Monate	trüb, pelzige Schicht, Schimmel gärig ranzig, bitter	Ausflocken bei gekühlten pflanzlichen Ölen ist unproblematisch
Fruchtsaft		
28 Tage	schimmelig, Bildung von Luftblasen gärig muffig, vergoren	ungeöffnet bei Zimmertemperatur, dunkel lagern; geöffnet in Kühlschranktür lagern

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Getreideflocken		
2 Monate	feine Gespinste, Schädlinge ranzig	trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Gewürze (Pfeffer, Salz, Gewürzzubereitungen)		
1 Jahr	klumpig, Schädlinge muffig artfremd	dunkel, trocken, verschlossen Lagern, geöffnete Behälter bei häufigem Kontakt mit Wasserdampf regelmäßig prüfen
Honig		
1 Jahr	Blasenbildung gärigsauer	Kristallisierungen sind unproblematisch wird wieder weich bei ca. 40 °C im Wasserbad
Kaffee und Kakao		
1 Jahr	Schädlinge, zarte Gespinste muffig, verändert	vor Feuchtigkeit schützen
Käse (Schnittkäse, Hartkäse, außer Rohmilchkäse)		
21 Tage	Schimmel in verschiedenen Farben: grünlich-grau, rosa-weiß, weiß muffig, gärig	auf mittlerer Ebene im Kühlschrank lagern, hält am Stück länger als in Scheiben

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Käse (Weichkäse, Frischkäse, außer Rohmilchkäse)		
10 Tage	Schimmel in verschiedenen Farben: grünlich-grau, rosa-weiß und weiß muffig, verändert	auf mittlerer Ebene im Kühlschrank lagern, hält am Stück länger als in Scheiben
Käse (Rohmilchkäse, immer als solcher gekennzeichnet)		
0 Tage	Nach Ablauf des MHD entsorgen, da die Gefahr einer Lebensmittelinfektion mit Listerien besteht.	
Kekse		
mehrere Monate	stechend, ranzig verändert bitter, ranzig	lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern
Knabberartikel (Kartoffelchips, Erdnussflips, Cracker)		
2 Monate	Schimmel ranzig, stechend ranzig, verändert	lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern
Konserven (Gemüse-, Obstkonserven, Fertiggerichte)		
1 Jahr	Schimmel, undichte, rostige Dosen, stark verbeulte Dosen (Metalle gehen dann in Inhalt über) gärig, sauer säuerlich, metallisch, faulig	Dosenreste nach Öffnen umfüllen, sie sind dann im Kühlschrank ca. 2 bis 4 Tage lang haltbar; aufgedruckte Lagerhinweise beachten

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Marmelade/Konfitüre		
6 Monate	Schimmel verändert, vergoren gärig, verändert	verblasste Farbe ist unproblematisch angebrochene Marmeladen im Kühlschrank aufbewahren
Mayonnaise		
28 Tage	Schimmel schlecht riechend, verändert, ranzig faulig	nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern
Mehl, Backpulver		
1 Jahr	Schädlinge z. B. Mehlwürmer, Milben, Staubläuse muffig, ranzig	Schädlingstest: Ausstreuen, Oberfläche glätten, wenn Oberfläche nach 30 Minuten furchig, ist Milbenbefall wahrscheinlich
Milch, frisch		
2 Tage	flockig, geronnen sauer sauer	keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich
Milch, haltbar		
28 Tage	schleimig, Milchtüte beult aus bitter	flockt nicht aus, wird nicht sauer (!)

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Milcherzeugnisse (z. B. Joghurt, Buttermilch) außer Butter/Käse		
5 Tage	Schimmel, aufgeblähte Verpackung verändert, sauer sauer	keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich
Müsli (Früchte-, Getreidemüsli, Cornflakes, Amaranth, Quinoa)		
2 Monate	feine Gespinste, Schädlinge, heller Belag auf Trockenfrüchten ranzig	trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Nudeln (Trockenware)		
1 Jahr	feine Gespinste, Schädlinge	bei Schimmelverdacht oder Schädlingen gesamte Packung entsorgen
Nüsse (Wal-, Erdnüsse, Pistazien)		
28 Tage	Schädlinge, schwarze Stellen, Schimmel muffig, ranzig bitter	Achtung: Schimmelentwicklung ist bei Nüssen besonders gefährlich, da dabei giftige Stoffe entstehen können
Pflanzliche Fette/Öle (Margarine, Oliven-, Sonnenblumenöl)		
28 Tage	trüb ranzig, streng, stechend, beißend ranzig, bitter	Ausflocken bedeutet keine Qualitätsminderung