

Die Wiener Tafel - Verein für sozialen Transfer



Die Wiener Tafel wurde vor 18 Jahren als erste „Tafel“ Österreichs gegründet. Am Anfang standen 5.000 Schilling Startkapital, ein motiviertes Team von Idealisten und ein geliehener Kleintransporter.

Ins Leben gerufen wurde die erste österreichische Tafel von Martin Haiderer, Philosoph, Sozialarbeiter und Coach, heute stellvertretender Obmann des Vereins. Während seiner Ausbildung war er im Bahnhofsozialdienst tätig. Seine Erfahrungen in der Arbeit mit Obdachlosen gaben schließlich den Ausschlag zur Gründung der Wiener Tafel, damals noch nach deutschem Vorbild.

Tafel-Dasein einst und heute

Zu jener Zeit herrschten noch ganz andere Zustände, erzählt er, und in der Armenauspeisung gab es nur dünne Brotsuppe, erinnert sich Haiderer. Jedoch wurden auch damals schon viele Lebensmittel „entsorgt“, so Haiderer. Die Diskrepanz zwischen Mangel auf der einen Seite und Verschwendung auf der anderen war der Auslöser. Seither holen die ehrenamtlichen Mitarbeiter/innen der Wiener Tafel überschüssige Lebensmittel und Hygieneprodukte von Handels- und Gastronomiebetrieben ab und liefern sie an soziale Einrichtungen. Anfangs hatte man noch mit Widerständen zu kämpfen, denn der Unterschied zwischen Lebensmittel und Müll liegt in der Uhrzeit, und Müll darf nicht mehr ausgefolgt werden. Besonders krass sieht man das am Beispiel Brot und Gebäck: „Gerade noch hochgeschätztes Kulturgut, und ab Ladenschluss gefährlicher Müll“, sagt Haiderer.

Inzwischen läuft die Umverteilung wie am Schnürchen. Manche Transfers kommen spontan und kurzfristig zustande, andere sind längst Routine. Fast 400 Freiwillige bewältigen die Warentransporte. Die Bilanz für

das Jahr 2016 ist beachtlich: Die Zahl der belieferten Sozialeinrichtungen ist auf 117 gestiegen, auch die Menge der Warenspenden ist weiter gewachsen. So bewahrt allein die Wiener Tafel tagtäglich bis zu drei Tonnen Lebensmittel vor der Vernichtung.

- # Ca. 400 ehrenamtliche MitarbeiterInnen übertragen
 - # bis zu 3 Tonnen gerettete Lebensmittel täglich
 - # von über 200 Warenspenderunternehmen zu
 - # ca. 19.000 Armutsbetroffenen in
 - # 117 sozialen Einrichtungen.
 - # Finanzierung: zu 64 % aus Spenden.
-



Opening des TafelHauses

Neues Zuhause in Simmering

Zusätzlich zur Zentrale in Wien-Semmering wurde im Juni 2017 am Großmarkt in Wien-Inzersdorf das neue „TafelHaus“ bezogen, der nunmehr größte Obst- und Gemüseumschlagplatz Österreichs. Hier befinden sich das Logistik-, Lager- und Sortierzentrum sowie die (Kurs-)Küche. Mit diesen neuen Kapazitäten plant die Wiener Tafel, die Menge an geretteten und umverteilten Lebensmitteln in den nächsten drei Jahren zu verdoppeln, denn es werden noch lange nicht alle Lebensmittel-Abfälle vermieden und längst nicht alle Bedürftigen versorgt. Im Rahmen der Aktion „Spenden Sie uns ein Tafel!“ kann die Finanzierung des TafelHauses unterstützt werden.

Tafel ist nicht gleich Tafel: Die hohen Standards der Wiener Tafel

Die Wiener Tafel bedient nicht jede soziale Einrichtung. Es wird zwingend vorausgesetzt, dass professionelle, nachhaltige Armutsbekämpfung im Sinne einer Selbst-Ermächtigung praktiziert wird, man

will es den Bedürftigen im Versorgt-Werden nicht allzu gemütlich einrichten: Hilfe zur Selbsthilfe ist die Devise, alle Armutsbetroffenen sollen dazu ermutigt werden, aktiv etwas zur Verbesserung ihrer wirtschaftlichen Lage zu unternehmen.

Auch wird nicht „irgendwas“ ausgeliefert: Bei der Wiener Tafel wird auf gesunde Ernährung geachtet, Süßigkeiten werden nur in kleinen Mengen verteilt. Es wird sogar aktiv nach frischem Obst und Gemüse gesucht. Und um gegen Lebensmittelverluste in Privathaushalten anzugehen, wurden Maßnahmen zur Information und Bewusstseinsbildung für erwachsene und künftige Konsument/innen entwickelt.



Bewusstseinsbildung und Wahrnehmungsschulung

Denn die Wiener Tafel begnügt sich keineswegs damit, Armutsbetroffene mit geretteten Lebensmitteln zu versorgen. Im neuen TafelHaus gibt es verschiedene Kurse, in denen das nötige Knowhow vermittelt wird, um bedarfsgerecht einzukaufen, richtig zu lagern und clever zu verarbeiten. Zur Verarbeitung gehört auch das Haltbarmachen durch Einkochen. Und auch die Wahrnehmung wird geschult, um beurteilen zu können, ob etwas Abgelaufenes wirklich schon verdorben ist.

Einkoch-Kurse: Hier lernen Interessierte, wie man Obst und Gemüse haltbarmachen kann, wenn man mehr davon hat als man frisch essen kann, zum Beispiel wenn etwas gerade günstig zu haben ist, wenn man etwas geschenkt bekommt oder im eigenen Garten die Ernte fällig ist.

Sensorik-Schulung: Genau schauen, riechen, kosten – und mithilfe der eigenen Sinne feststellen, ob etwas Abgelaufenes vielleicht noch gut ist. Diese Sensorik-Schulungen richten sich speziell an Kinder, denen mithilfe erlebnispädagogischer Methoden Kompetenz und Selbstvertrauen vermittelt werden, um die Qualität von Lebensmitteln beurteilen zu können. Nebenbei entsteht ein Bewusstsein für den Wert der Lebensmittel, ihre jeweiligen Besonderheiten und Vorzüge.

Marmelade mit Sinn: Unter professioneller Betreuung werden gemeinsam mit Asylwerber/innen gerettete Lebensmittel eingekocht. Hier steht jedoch nicht (nur) die Lebensmittelrettung im Vordergrund, sondern der kulturelle Austausch, die Inklusion und Teilhabe. Denn bei der Wiener Tafel sieht man den Umgang mit Lebensmitteln und deren Verarbeitung als Teil der kulturellen Identität. Das professionelle Endprodukt geht an Gastronomie und Hotellerie, die auf diese Weise ihrerseits ein Zeichen setzen.

Projekte:

- # Suppe mit Sinn
 - # Tafelbox
 - # Rezepte für ein gutes Leben
 - # Rezepte mit Sinn
 - # Ist das noch gut
-

Projekte zur Lebensmittelrettung

In mehreren weiteren Projekten sollen Lebensmittel am Weg zur Müllhalde „abgefangen“ werden. Zum Beispiel wenn im Restaurant die Portion größer war als der Magen. Oder wenn im Privathaushalt das Rezept-Repertoire zur Resteverwertung fehlt. Oder auch in der detaillierten Erforschung des Lebensmittelverderbs. Und manche Gastronomiebetriebe kreieren für die Wintermonate eine „Suppe mit Sinn“, von der für jede verkaufte Portion ein Euro an die Wiener Tafel abgeführt wird.

An kreativen und plakativen Ideen mangelt es also nicht. Martin Haiderer Vision: eine Welt, in der die Tafeln nicht mehr nötig sind.

von Gerit Fischer.

willkommen@gerit-fischer.at