

Café Übrig in Freising: Retter der Lebensmittel und sozialer Treffpunkt!

Café Übrig in Freising bietet nachhaltige Kuchen aus geretteten Lebensmitteln, fördert Bewusstsein für Lebensmittelverschwendungen.



Freising, Deutschland - Im Herzen von Freising hat das Café Übrig, gegründet Ende 2020 von Caro Stanzl und zwölf weiteren Mitgliedern des Vereins Übrig, eine innovative Lösung gegen Lebensmittelverschwendungen ins Leben gerufen. Das Café bietet eine Auswahl an Gerichten und Kuchen, die aus geretteten Lebensmitteln zubereitet werden. Die Macher wollen nicht nur köstliche Speisen servieren, sondern auch das Bewusstsein für die weit verbreitete Problematik der Lebensmittelverschwendungen schärfen, wie die **Süddeutsche Zeitung** berichtet.

Nach einem erfolgreichem Testlauf im „Spot Shop“ startete das Team ein Crowdfunding, um eigene Räume für ihr Konzept zu

sichern. Insgesamt konnten sie 12.000 Euro einsammeln, jedoch kam es aufgrund bürokratischer Hürden erst im Januar 2023 zur Eröffnung des Cafés. Mittlerweile hat der Verein Übrig nahezu 200 Mitglieder, darunter etwa 25 aktive Ehrenamtliche, die das Café unterstützen. Die Einrichtung ist gemütlich und bunt, wobei viele Möbelstücke von Mitgliedern gespendet wurden.

Ein Ort für alle

Das Café zieht ein breites Publikum an: Ob Studierende, Passanten oder sogar Obdachlose – hier findet jeder seinen Platz. Überraschend für viele Gäste ist, dass es sich nicht um ein reguläres Café handelt. Im Mittelpunkt steht ein Fairteiler, der gespendete Lebensmittel zur Mitnahme anbietet. Zudem können die Gäste für Speisen spenden und ihre Getränkekosten selbst auswählen, was zu einer solidarischen und kommunikativen Atmosphäre beiträgt.

Das Café Übrig hat bereits von Fernsehsendern und überregionalen Medien Aufmerksamkeit erhalten. Es wurde mit dem Tassilo-Sozialpreis der Süddeutschen Zeitung ausgezeichnet und für den bayerischen Klimaschutzpreis nominiert. Neben dem kulinarischen Angebot finden im Café Bildungs- und Kulturveranstaltungen statt, die einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln fördern. Workshops und Schulprojekte zur Sensibilisierung für Lebensmittelverschwendungen sind ebenfalls Teil des Programms.

Ein größerer Kontext

Die Initiative des Cafés fügt sich in den größeren Rahmen der foodsharing-Bewegung ein. Die **foodsharing Akademie** sowie diverse lokale Projekte setzen sich zum Ziel, das Bewusstsein für Lebensmittelverschwendungen im sozial-ökologischen und klimapolitischen Kontext zu erhöhen. Die Akademie hatte Anfang 2024 aufgrund personeller und organisatorischer Herausforderungen pausiert, die Zeit jedoch genutzt, um Projektanträge zu entwickeln, die inzwischen genehmigt wurden.

Dadurch wird die Akademie in der Lage sein, qualifizierte Bildungsarbeit zu leisten und Multiplikatoren zu schulen.

Die Projekte der Akademie erstrecken sich über verschiedene Formate: Von einer mehrsprachigen Wanderausstellung über Kochworkshops für Menschen in prekären Verhältnissen bis hin zur Weiterbildung von Multiplikatoren in der foodsharing-Bewegung. Die Zielsetzung sieht vor, die Lebensmittelverluste bis 2030 weltweit zur Halbierung zu bringen und damit einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz zu leisten.

Lebensmittelverschwendungen wäre, als eigenes Land, der drittgrößte Klimagasproduzent nach China und den USA.

Das Café Übrig und die Initiativen der foodsharing Akademie stehen exemplarisch für das wachsende Bewusstsein, das die Gesellschaft für nachhaltige Ressourcenschonung und die Problematik der Lebensmittelverschwendungen entwickelt. Im Sinne einer nachhaltigen Zukunft wird angestrebt, gesellschaftliche Veränderungen durch Bildung und Aufklärung ohne erhobenen Zeigefinger herbeizuführen. Diese Bewegungen sind wichtige Schritte auf dem Weg zu einer verantwortungsbewussten Ernährung und einem bewussteren Umgang mit Lebensmitteln.

Details	
Ort	Freising, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.sueddeutsche.de• www.foodsharing-akademie.org

Besuchen Sie uns auf: mein-stuttgart.com