

Mittwoch, 15. November 2023, [Soester Anzeiger](#) / [Soest](#)

Was am letzten Kirmestag übrig war

Foodsaver retteten in den Nachtstunden massenweise Lebensmittel

VON KLAUS BUNTE



Alle waren freundlich, begeistert, zugewandt, die kennen das ja schon von anderen Jahrmärkten.
Petra Sander-Lammers, Foodsharing-Initiative

Soest – „Ist das Kunst oder kann das weg?“, fragt man sich beim Gang über die Allerheiligenkirmes beim Anblick der überbordend vollen Mülleimer, die sich wie Mahnmale des Konsums aus dem Kopfsteinpflaster emporrecken. Nein, das ist keine Kunst, das kann weg – leider. Und das ist nur der Abfall, der seitens der Besucher anfällt, sprich, das ganze Einweggeschirr und die Essensreste darin, und mit etwas Glück retten Pfandsammler noch Dosen und Flaschen vor der Fahrt auf die Deponie. Doch was passiert eigentlich mit all den Lebensmitteln, die gar nicht erst über die Theke wandern, die am Ende der fünf Tage übrig bleiben?

Die waren bislang auch für die Tonne. Bis zu diesem Jahr: Da sind die Lebensmittelretter der Foodsharing-Organisation auf Initiative von Gabi Bender und Johanna Brunnberg erstmals ausgerückt, abendlich zu deutlich vorgerückter Stunde mit dem Bollerwagen, und haben die Reste abgeholt, um sie vor der Deponie zu bewahren. „Denn Nachhaltigkeit ist in aller Munde, und auch eine Kirmes kann nachhaltig werden“, ist Petra Sander-Lammers, mit Gabi Bender Botschafterin des Soester Bezirks, überzeugt.

In den Tagen zuvor hatten die rund 40 Aktiven der vier Bezirke Soest, Werl, Hamm-Ahlen und Arnsberg-Sundern sich das Einverständnis der Stadt Soest eingeholt, sich dann bei den Betreibern der Essensstände als Vertreter der Foodsharing-Initiative vorgestellt und auch mit Foodsaver-Ausweisen ausgewiesen und seien damit auf breite Zustimmung unter den Schaustellern gestoßen, „alle waren freundlich, begeistert, zugewandt, die kennen das ja schon von anderen Jahrmärkten“, so Petra Sander-Lammers. Gabi Bender sagt: „Wir dagegen wussten nicht, was da auf uns zukommt.“

In den ersten Kirmestagen sei die Ausbeute noch vergleichsweise überschaubar gewesen, „teilweise blieben die Bollerwagen leer“. Allabendlich gegen 22.30 Uhr zogen sie los, dem Regenwetter zum Trotz, waren mitunter erst um 2 Uhr morgens wieder daheim.

Doch am späten Sonntagabend sei eine förmliche Nahrungslawine über sie hinweggerollt – und das mehr oder minder unvermutet. „Denn anfangs meldeten einige immer noch, dass der Andrang an den Gastronomie-Ständen sehr groß sei und einige bereits ausverkauft seien, weil die Leute so viel aßen.“

Dennoch, einige der Beschicker hatten wohl doch so großzügig kalkuliert, dass die Foodsaver froh sein konnten, dass Petra Sander-Lammers als vorübergehendes Depot das Foyer des Künstlerhauses Bem Adam, in dem sie als bildende Künstlerin selber aktiv ist, organisiert hatte: „Man muss bedenken, es war ja nicht nur der letzte Tag der Allerheiligenkirmes. Für die Schausteller ist Soest der Jahresabschluss.“ Sprich, sie selber konnten ihre Reste gar nicht mehr verwerten: „Fladenbrot, Schinken, Champignons, Blumenkohl, Gurken, Himbeeren, Thunfisch, Kartoffeln, Brezeln, vorfrittierte Pommes, Brötchen, säckeweise geschnittene Zwiebeln – logistisch war das eine Meisterleistung, das alles zu transportieren.“

Einzigste Ausnahme: „Nur gebrannte Mandeln und Obstspieße waren keine übrig“. Immer mehr und mehr sei angekarrt worden, „das Team rief von unterwegs mitunter um Hilfe, weil es so viel war. Jeder hatte Gefrierbeutel und Vorratsdosen mitgebracht, wir teilten das unter uns auf, einige verteilen das jetzt noch weiter. Gegen Mitternacht war der Raum wieder leer.“

Passend dazu habe man die Transporter, die auf dem Strabag-Gelände geparkt waren,

einen nach dem anderen abfahren sehen und hören, „das war eine irre Atmosphäre“.
Für die Foodsaver sei klar: „Das werden wir im kommenden Jahr auf jeden Fall wieder machen.“