

Im Supermarkt "abgelaufen", aber noch genießbar: Dieses Essen ist nicht für die Tonne!

Lengsfeld: Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung gesetzt

Von [Lena Walden](#)

Lengsfeld - Drei Lengsfelder wollen ein Zeichen gegen [Essensverschwendung](#) setzen und gründen das Start-up "Gewissensbisse". Ein Selbstbedienungsregal im Gewerbegebiet bietet nun aussortierte Lebensmittel und erfreut sich großer Beliebtheit.



Hier werden Lebensmittel vor dem Müll gerettet: Frederike Eisenkolb (39) und Marlen Preßler (38) von der Firma "Produktionsdienste at home" in Lengsfeld bestücken das Selbstbedienungsregal am Firmengebäude mit aus Supermärkten aussortierter Ware.

Etwa ein Drittel der Lebensmittel in Deutschland gehen auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren.

"Dagegen wollen wir ein Zeichen setzen", sagt Frederike Eisenkolb (39), Chefin der Firma "Produktionsdienste at home" aus Lengsfeld. Gemeinsam mit ihrem Mann Lars Gemeinhardt (53) und Mitarbeiterin Marlen Preßler (38) rief sie das Start-up "Gewissensbisse" ins Leben.

"Vor einem halben Jahr kam die Idee, seit rund sechs Wochen ist das Retten von Lebensmitteln vor der Mülltonne nun Realität", erklärt Frederike Eisenkolb.

Im Außen-Regal vor der Firma im Gewerbegebiet werden aus Supermärkten aussortierte Produkte, wie Obst und Gemüse oder Abgepacktes, angeboten. Mal hat das Müsli das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten, mal mussten die Äpfel neuer Ware weichen.

Die zahlreichen Kunden bezahlen in eine Kasse des Vertrauens, also einen Betrag, der passend erscheint. "Die Nachfrage ist momentan größer als das Angebot", so Marlen Preßler.

"Daher sind wir auf der Suche nach weiteren [Discountern](#) oder Großhändlern, die das Konzept unterstützen und uns Ware bereitstellen wollen."



"MHD überschritten" - aber immer noch gut. Das Start-up mit dem Namen "Gewissensbisse" hat es sich zur Aufgabe gemacht, der Lebensmittelverschwendung den Kampf anzusagen.



Kasse des Vertrauens: Hier bezahlen die Kunden so viel, wie ihnen der Einkauf wert ist. Das Konzept läuft gut, die Nachfrage ist größer als das Angebot.

Fotos: Kristin Schmidt