

2. Januar 2012 in den Reutlinger Nachrichten

## Gegenseitig wertschätzen

Norbert Leister

Reutlingen. **Generell sind Einkäufer von Lebensmitteln kritischer geworden - so auch im Reutlinger Tafelladen Unter den Linden. Obst und Gemüse mit leichten Macken gehen kaum mehr über die Ladentheke.**

"Erntedank müsste vier Mal im Jahr sein - dann gings uns gut", sagt Monika Ressmann aus dem Leitungsteam des Reutlinger Tafelladens. Obst und Gemüse gibt es im Überfluss, während nun auch einiges an Nudeln und Reis, Mehl und Zucker zu finden ist. "Das ist sonst immer Mangelware", sagt Monika Ressmann. Warum? Weil diese Produkte zumeist lange Verfallsdaten aufweisen und von den Supermärkten und Discountern kaum entsorgt werden müssen. Denn, das müsse immer mal wieder festgestellt werden - die Tafelläden in ganz Deutschland leben vom Überfluss, von Überproduktionen und von dem, was im "normalen" Warenkreislauf nicht verkauft wird.



Jeden Freitag sind Brigitte Seibert und Elke Dürschmied in der Reutlinger Tafel ehrenamtlich engagiert. Foto: Norbert Leister

Brigitte Seibert ist wie so viele im insgesamt 65 Personen umfassenden ehrenamtlichen Tafel-Team schon seit mehr als zehn Jahren dabei. So wie Elke Dürrschmied und Gerda Braun kommt sie jeden Freitag, steht nach der Anlieferung durch die Fahrer in der Küche, putzt und sortiert Obst und Gemüse. Oftmals ist in vielen Kisten, Kartons, Beuteln und Schalen nur eine einzige Frucht, eine Kartoffel braun, matschig oder angefault. Die Folge: Riesige Mengen an einwandfreien Waren landen entweder im Müll oder - sie kommen in die Tafelläden. Aber: Nach dem Aussortieren "kriegen unsere Kunden hier oft bessere Waren als im Supermarkt", sagt Brigitte Seibert.

Warum die drei Frauen seit Jahren jeden Freitag in der Tafel ehrenamtlich arbeiten? "Man fühlt sich gebraucht", sagt Elke Dürrschmied aus Walddorfhäslach. Neben dem Aspekt, Gutes zu tun, kommt ein weiterer hinzu: "Wenn wir hier die Leute sehen, wissen wir jedes Mal, wie gut es uns geht", betont Brigitte Seibert, die in Bad Urach wohnt.

Andere Mitarbeiter haben mit ihrer Tätigkeit in der Reutlinger Tafel einen ganz neuen Lebensinhalt gefunden, den sie nicht mehr missen möchten. Und: "Wir sind ein tolles Team", sagen die meisten von ihnen. Gerda Braun fügt hinzu: "Ich freue mich auch immer auf die Kunden." Die meisten ihrer Klientel wüssten das Angebot zu schätzen, genauso wie die große Freundlichkeit des Personals. Natürlich gebe es auch ganz wenige Querschläger - wie sonst überall auch.

Dass die Kunden der Tafel heute wesentlich kritischer Obst und Gemüse betrachten als früher, ist eine gesamtgesellschaftliche Erscheinung: Man müsse sich ja nur sein eigenes Verhalten vor Augen führen, sagen die ehrenamtlichen Tafel-Mitarbeiter. Wer will denn schon braune Äpfel oder weiche Orangen kaufen? Da legt man doch schnell die Ware wieder zurück. "Habt ihr den schönen Kopfsalat gesehen", ruft Gerda Braun, die in Kirchentellinsfurt zuhause ist. Manchmal gibt es ein riesiges Überangebot, wenn donnerstags oder freitags größere Mengen an Obst und Gemüse hereinkommen, bleibt viel liegen. Und muss dann teuer entsorgt werden. "Bis Montag ist der Salat hinüber", bedauert Seibert zutiefst.

Nach dem Aussortieren und Putzen sind die Frauen ab 13 Uhr beim Verkauf engagiert: Gerda Braun und Brigitte Seibert teilen sich die prall gefüllte Obst- und Gemüsetheke, Elke Dürrschmied verwaltet das Wurst-, Fisch- und Käseangebot. "Jeder hat so seine Vorlieben", sagt Dürrschmied. So wie die drei Damen jeden Freitag anwesend sind, so gibt es an den anderen drei Öffnungstagen auch jeweils ein "fast schon verschworenes Team", wie Monika Ressmann aus dem Leitungsteam der Tafel betont. "Man kennt sich und schätzt sich", sagt Braun. Und das treffe nicht nur auf die Mitarbeiter zu, sondern auch auf die Kunden.