

30. Dezember 2011 in den Reutlinger Nachrichten

## Vor Wegwurf bewahren

Norbert Leister

### Vor Wegwurf bewahren

Reutlingen. Hans Mast und Erich Wurster arbeiten schon seit einigen Jahren bei der Reutlinger Tafel mit. "Wir sind froh über die Waren, die wir kriegen", sagen die beiden Fahrer. Aber sie nehmen beileibe nicht alles mit.



Die Tafel-Fahrer Hans Mast und Erich Wurster sind schon lange dabei und kennen sich bestens aus. Foto: Norbert Leister

"Die Entsorgungskosten sind auch für die Tafel enorm gestiegen", sagt Bernd Jaus. Er hat jeden Dienstag die Gesamtverantwortung für die Reutlinger Tafel, schaut zunächst morgens, was an Gemüse und Obst noch da ist. Nur zwei Tage nach Erntedank findet er im Laden noch jede Menge. Jaus fertigt eine lange Liste, auf der die

Fahrer nachlesen, was sie auf keinen Fall von den Supermärkten und Discountern bringen sollen. Karotten, Salat, Kartoffeln, Kohlrabi und noch viel mehr steht darauf.

Der Grund für die Liste ist einfach: Was im Reutlinger Tafelladen an Frischwaren nicht verkauft werden kann, holt ein Bauer ab - aber nur alle 14 Tage. Alles andere kommt in eine Biogasanlage nach Jettenburg. "Und da muss die Tafel kräftig dafür zahlen", betont Jaus.

Er ist ebenso ehrenamtlich in dem großen Team mit dabei wie die beiden Fahrer Hans Mast und Erich Wurster. Beide stehen um kurz nach halb acht jeden Dienstag auf der Matte und fahren kurz danach los. Sie kennen ihre Route ganz genau, steuern eine Station nach der anderen an, sagen kurz "Grüß Gott, die Tafel ist da" - aber wo sie die Waren abholen können, wissen sie eh.

Ein Großbäcker ist die erste Haltestelle, "die teilen wir uns mit der Tafel Münsingen", sagt Wurster. "Manchmal kriegen wir hier 20 bis 30 Kisten voller Backwaren". Warum das so ist? "Überproduktion", vermutet Hans Mast. Die Waren sind frisch, bei einem anderen Bäcker und Konditor, den das Duo anfährt, erhalten sie gutes Brot und Teigwaren vom Vortag. Und manchmal sogar eine Torte.

Insgesamt drei Fahrzeuge sind von Montag bis Freitag für die Reutlinger Tafel unterwegs, nur mittwochs ist Ruhetag im ehemaligen Bürgerspital. Rolf Schmid macht die Extra-Touren, die immer wieder anfallen. Wenn etwa größere Mengen von Zentrallagern der Supermärkte abzuholen sind.

So hat Rolf Schmid zum Beispiel vor wenigen Tagen palettenweise Buttermilch mitgebracht, insgesamt 480 Halbliterbecher. Das Haltbarkeitsdatum war noch lange nicht erreicht, sondern lag elf Tage drunter. "Die Zentrallager dürfen Milchprodukte nicht mehr an die Einzelhändler ausliefern, wenn es keine 21 Tage mehr bis zum Verfallsdatum sind", sagt Schmid, der - nach der Aussage von vielen Ehrenamtlichen - "die gute Seele in der Reutlinger Tafel" ist.

25 Jahre war er selbst Marktleiter in der Lebensmittelbranche. Er kennt sich aus und arbeitet jeden Tafel-Tag. Ob als Fahrer, Organisator, in der Küche, beim Reinigen, Verkaufen - Rolf Schmid ist sich für nichts zu schade.

"Dabei habe ich vor meiner Rente gar nicht gewusst, dass es so was wie eine Tafel gibt", sagt er.

Vorzeitig war er in den Ruhestand geschickt worden, in der Tafel hat er eine neue Erfüllung gefunden. Und das nicht nur, weil er dort Gutes tun kann - er hat eine neue Aufgabe gefunden, in die er sein Fachwissen einbringen kann. Für die Tafel ist er unglaublich wichtig. Ebenso wie die vielen anderen der Ehrenamtlichen.

In der Zwischenzeit sind Hans Mast und Erich Wurster bei den Läden in Eningen und Pfullingen angekommen. Bei vielen steht jede Menge Obst vor dem Lieferanten-Eingang, in einigen Beuteln ist gerade mal eine Mandarine etwas braun, Zitronen sind zu grün, um sie verkaufen, oder bei Kisten mit Salat geht es ebenso, die nicht mehr hundertprozentig taufrisch aussehen. Wenn die beiden Fahrer zusammen mit ihren Kollegen von den anderen beiden Fahrzeugen ihre Touren nach rund vier Stunden erledigt haben, sind manche von ihnen ganz schön platt. Kein Wunder: Sie haben dann unzählige schwere Kisten und Kartons geschleppt, durch die Gegend gewuchtet und in gebückter Haltung einiges vorsortiert. Aber: Einmal mehr nehmen sie das gute Gefühl mit nach Hause, nicht nur ärmeren Menschen geholfen, sondern auch einwandfreie Lebensmittel vor dem Wegwerfen bewahrt zu haben.