

# Mein Weg zum Backwarenretter

(Brot von gestern ist nicht hart, kein Brot - das ist hart)

Meine Leidenschaft für Backwaren begann **1961**, da war ich 6 Jahre alt. Ein Hotel in einem kleinen Städtchen am Niederrhein war mein zuhause. Von dort bin ich manchmal morgens gegen 5:00 Uhr in die 200 m entfernte kleine Bäckerei gestieft.

Da ging es mir gut. In der Backstube war es hell, Leute waren am arbeiten und es roch gut. Gegen 7:00 h bin ich dann nach Hause und dann zur Schule gegangen.

Jahre später ca. **1986** habe ich angefangen in dem Stoffgrosshandel, bei dem ich seit 1983 tätig war, **Brötchen** für die Kollegen, gegen ein kleines Entgelt, zu schmieren. Das ging einige Jahre.

Als ich **1994** nach Rondorf gezogen bin sah ich, dass es beim Bäcker Samstags immer eine lange Schlange gab. Das brachte mich auf die Idee die Nachbarn mit **frischen Brötchen zu beliefern**. Auf einem Anhänger am Fahrrad fanden dann ca. 30 Tüten mit Brötchen Platz, die ich **Samstags früh** ausgeliefert habe. Auch das ging einige Jahre.

Im Frühjahr **2012** habe ich den **Film Taste the Waste** von Valentin Thurn gesehen, der erstmals im Detail zeigte wo überall Lebensmittel verloren gehen.

Da ich mittlerweile als ‚**DJ der guten Laune**‘ sehr erfolgreich war und viel Zeit hatte, habe ich mich bei der **Kölner Tafel** beworben und für diese morgens um 6:30 h in Feldkassel einmal in der Woche Backwarenretouren von den Kisten des Bäckers Kraus in die Kisten der Kölner Tafel sortiert.

Da es seit Dezember **2012** auch **Foodsharing** gab habe ich den Betrieb in das **Foodsharing Netzwerk** eingebunden und sofort einige Foodsaver gefunden, die dort dann mit mir Backwaren gerettet haben. War ich vorher noch froh nicht mehr für die Büroarbeit um 5:15 h aufstehen zu müssen, bin ich ab da über 500 Mal um **3:30 h** aufgestanden um möglichst viele leckere Backwaren zu retten.

Die erste grosse, regelmässige **Backwaren-Verteilung**, die ich installieren konnte begann im Februar **2015** an der **Thomaskirche** im Agnesviertel. Auch jetzt nach **10 Jahren** werden dort immer noch einmal in der Woche tolle Backwaren von unserem Lieblingsbäcker verteilt.

Zwischenzeitlich konnte ich noch u.a. **Manufactum, EPI, Café Riese, Schneider, Schmitz-Nittenwilm und Klein's Backstube** (mit insgesamt über 300 Filialen) überzeugen ihre Überhänge nicht mehr zu entsorgen, sondern retten zu lassen.

Aus all diesen Quellen werden mittlerweile im Schnitt ca. **2.000 Menschen täglich** mit geretteten Backwaren versorgt.

Alle **98 Supermärkte**, die ich zum spenden gebracht habe, habe ich an andere Organisationen vermittelt. An diesen Märkten geht gar nichts Geniessbares verloren.

Dagegen könnten wir bei Bäckereien noch Einiges mehr retten. Deshalb rettet und verteilt unser Verein **Food For Future Köln e.V.** auch seit August 2022 ausschliesslich Backwaren.

**Danke an alle, die mich seit Jahren zahlreich unterstützen!**

Christian