

Valentin Thurn

Frisch auf den Müll

Wie man der Verschwendung von Lebensmitteln begegnen kann

Die Hälfte der weltweit erzeugten Lebensmittel landet auf dem Müll. Eine erschreckende Zahl, die zeigt, wie sehr die Wertschätzung von Lebensmitteln gesunken ist. Seit 1974 hat sich der Müllausstoß um 50 % erhöht. Offenbar sind die Erfahrungen der Lebensmittelknappheit nach dem Krieg in Deutschland längst vergessen. Lebensmittel sind heute Massenware, die Discounter unterbieten sich im Preis. Im Supermarkt können wir uns zwischen über 100 Joghurtsorten entscheiden. Allzu oft verderben die gekauften Lebensmittel letztendlich im Kühlschrank. Kann man diesen Trend umkehren?

Warum haben die Menschen die Wertschätzung für ihr Essen verloren? Das mag damit zusammenhängen, dass die Lebensmittel relativ gesehen immer billiger werden. Heute geben wir nur noch knapp über 10 % unseres Einkommens dafür aus. In den 60er und 70er Jahren des vergangenen Jahrhunderts waren es noch 40 %. In der Hektik des Alltags kaufen viele nur noch einmal in der Woche ein: Am Samstag wird der Kühlschrank gefüllt, aber in den nächsten Tagen kommt man erst spät nach Hause oder entscheidet sich spontan, doch einmal essen zu gehen. Und schon verkommt ein Teil der Waren. Wir sind es gewohnt, im Supermarkt zu jeder Tages- und Jahreszeit alles zu finden, was wir benötigen: Erdbeeren im Dezember und frisches Brot bis in die Nacht. Das sorgfältig arrangierte Überangebot verführt uns, mehr zu kaufen als wir letztendlich verarbeiten können. Vieles wandert vom Kühlschrank direkt in den Mülleimer. Weil es schnell gehen muss, greifen wir gern zu vorgefertigtem Convenience-Food mit geringer Haltbarkeit. Das, was von den vorportionierten Mengen übrigbleibt, wird entsorgt. Viele von uns haben verlernt, wie wir aus den Resten einer Mahlzeit ein neues Essen zubereiten können.

Wie groß der Anteil an Lebensmittelabfällen im häuslichen Müll ist, zeigt unter anderem eine vom Bundesministerium



Brigitte Leber

Valentin Thurn

ist Filmemacher und drehte über 40 Dokumentationen fürs Fernsehen, vor allem für ARD, ZDF und ARTE, zuletzt den Film »Taste the Waste«. Er gründete 1993 mit Journalisten aus über 50 Ländern die »International Federation of Environmental Journalists" und ist Vorsitzender des »Foodsharing e.V.«
info@foodsharing.de; info@tastethewaste.de

für Ernährung, Lebensmittel und Verbraucher in Auftrag gegebene Studie. Hierbei ermittelte das Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft der Universität Stuttgart im letzten Jahr, dass in Deutschland jährlich insgesamt knapp 11 Milliarden Tonnen an Lebensmitteln in den Müll wandern. 61 % dieser Abfälle werden von Privathaushalten produziert. Mehr als die Hälfte aller in Deutschland weggeworfenen Produkte haben also die Privatverbraucher zu verantworten. Aus der Studie geht zudem hervor, dass 65 % der Abfälle vermeidbar, bzw. teilweise vermeidbar wären. Das entspricht einem Geldwert von ca. 235 Euro, der jährlich pro Person verschwendet wird.

Nun fokussiert sich die Studie auf den Bereich Lebensmittel-Verarbeitung, Vertrieb und Verbraucher. Die Lebensmittelverschwendung beginnt aber schon früher in der Versorgungskette: Ein Großteil der Lebensmittel landet auf dem Müll, bevor er überhaupt den Endverbraucher erreicht.

Um den Käufern die standardisierten Produkte anbieten zu können, wird besonders bei frischer Ware kräftig aussortiert. Sobald ein einzelnes Blatt faulig ist, wird der ganze Salat weggeworfen. Wenn nur ein einziger Pfirsich schimmelt, wird der Rest der Packung gleich mit entsorgt. Die Arbeitszeit der Angestellten darauf zu verwenden, einzelne Obst- und Gemüsestücke auszusortieren, ist offenbar für den Händler zu teuer.

Milch- und Käseprodukte werden zwei Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aus den Regalen entfernt und weggeworfen. Das meiste davon wäre noch genießbar, auch über das Datum hinaus. Eine einfache Prüfung – schauen, riechen, schmecken – würde reichen, doch viele trauen sich das nicht mehr zu. Was fast kein Verbraucher weiß: Das Datum wird von den Herstellern selbst aufgedruckt, nicht von einer Behörde. Unter dem Vorwand des Verbraucherschutzes werden die Haltbarkeitsfristen immer kürzer. Doch in Wirklichkeit geht es nicht um Haltbarkeit. Schon der Begriff ist irreführend! Um Haltbarkeit geht es nur bei Fleisch-, Fisch- und Eiprodukten, hier ist das »Verbrauchsdatum« aus hygienischen Gründen unbedingt zu beachten. Aber das Mindesthaltbarkeitsdatum, das auf allen anderen Produkten steht, garantiert nur bestimmte Eigenschaften des Produktes. Zum Beispiel, dass ein Joghurt cremig bleibt. Nach Ablauf ist ein Joghurt meist noch tagelang einwandfrei für den Verzehr geeignet, es kann nur geschehen, dass sich etwas Molke oben absetzt. Einmal durchrühren und der Joghurt wäre wieder so cremig wie zuvor.

Eine Supermarktkette in den Niederlanden hatte kürzlich eine geniale Idee: Kunden, die ein Produkt mit einer Ablauffrist von unter zwei Tagen im Regal entdecken, dürfen ihren Fund kostenlos mitnehmen. Die Kunden suchen also nicht mehr nach Produkten mit möglichst langem Haltbarkeitsdatum, sondern machen es sich zum Sport, Lebensmittel mitzuneh-

men, die sonst mit großer Wahrscheinlichkeit vernichtet worden wären. Hierzulande sind solche Ideen noch nicht verbreitet. Einige Supermärkte reduzieren immerhin die Preise für Waren kurz vor Ablauf oder mit leichten Beschädigungen. Die meisten Händler aber scheuen das Verramschen, weil sie befürchten, sich damit die Preise kaputtzumachen.

Auch in Zeiten der Krise scheint es für die durchaus scharf kalkulierenden Unternehmen rentabler zu sein, Überschuss für die Mülltonne zu produzieren. Denn schlimmer als Wegwerfen ist es, Kunden an die Konkurrenz zu verlieren. Angesichts des immensen Wettbewerbsdrucks des Lebensmittelhandels ist das Risiko hoch. Die Befürchtung: Kunden könnten wegbleiben, weil sie nicht zu jeder Tageszeit die gesamte Produktpalette angeboten bekommen.

Ein besonders dramatisches Beispiel ist das Brot. Kein anderes Produkt wird in so großen Mengen weggeworfen. Eine Durchschnitts-Bäckerei wirft 10 bis 20 % ihrer Tagesproduktion weg und liefert den Ausschuss im besten Fall an eine Tafel oder einen Tierfutterhersteller. Wir sind es gewohnt, bis Ladenschluss das komplette Angebot an Brot und Backwaren vorzufinden. Und, Hand aufs Herz: Wenn ein Bäcker am späten Nachmittag nur noch ein reduziertes Angebot hat, gehen wir dann nicht lieber zur Konkurrenz, wo wir unser Lieblingsbrot noch finden?

Mythos Makellosigkeit

Die Verschwendung ist immens – jährlich werden in Deutschland 500.000 Tonnen Brot weggeworfen. Damit könnte ganz Niedersachsen versorgt werden! Das System der Verschwendung fängt bereits auf dem Acker an. Das liegt vor allem an den Normen des Handels, die Form, Farbe und Größe von landwirtschaftlichen Erzeugnissen bestimmen. Viele denken bei Nor-

men in erster Linie an die übertriebene Bürokratie der Europäischen Union. Das bekannteste Beispiel ist die Gurke, deren Krümmung bis 2009 von der EU normiert wurde. Doch als Brüssel die Gurken-Norm abschaffte, hat der Handel die alten Standards einfach behalten. Auch heute gibt es keine krummen Gurken im Supermarkt. Denn es ist für den Transport und die Lagerung praktischer, wenn die Gurken schön gerade sind und dieselbe Länge haben. Den Verbrauchern wäre es eigentlich egal, sie würden auch krumme Gurken kaufen.

Bei optischen Macken ist es etwas anderes: Wir sind inzwischen gewohnt, dass das Obst und Gemüse im Supermarkt makellos aussieht. Äpfel mit etwas Schorf, Bananen mit braunen Flecken, unhandlich verzweigte Karotten – das würde im Supermarkt liegen bleiben. Viele wissen gar nicht mehr, wie unterschiedlich die Früchte auf dem Feld wachsen. Auch in der Größe: Wir sind es gewohnt, dass wir Äpfel oder Kartoffeln immer in der gleichen Größe angeboten bekommen. Was nicht in das Raster passt oder kleine Macken hat, bleibt direkt auf dem Feld liegen. Bei Kartoffeln sind es in der Regel 40 bis 50 % der Ernte.

Die Handelsnormen haben nichts mit der Ernährungsqualität oder dem Geschmack der Lebensmittel zu tun, es geht nur um die Optik. Auf dem globalisierten Markt, auf dem Produkte oft über mehrere Kontinente hinweg gekauft werden, erleichtern die Normen dem Handel außerdem, Produkte unbesehen zu bestellen. Was nicht in diese Norm passt, kann der Landwirt bestenfalls noch auf einem lokalen Wochenmarkt verkaufen, das meiste aber muss er aussortieren.

Die Mechanismen, die bei uns zur Verschwendung führen, können anderswo auf der Welt das Hungerproblem verschärfen – in den Ländern, die uns mit Lebensmitteln beliefern, sogar in doppelter Hinsicht. Auf der einen Seite können die Landwirte aufgrund der Handelsnormen nicht die ganze Ernte nutzen, so wird etwa ein Zehn-

tel der Bananenernte schon auf der Plantage aussortiert. Auf der anderen Seite sorgen wir durch das Wegwerfen hier bei uns für einen Preisdruck auf dem Weltmarkt. Denn wenn wir mehr konsumieren, wenn auch zum Teil nur für die Mülltonne, steigt die Nachfrage und damit der Preis.

Es geht nicht um Verzicht. Es geht um mehr Effizienz und um ein Bewusstsein dafür, dass Mechanismen, die für einzelne Unternehmen rentabel sein mögen, volkswirtschaftlich gesehen katastrophal sind. Die Verschwendung von Essen ist auch eine Verschwendung von kostbaren Ressourcen. Lebensmittel werden mit einem enormen Energieaufwand erzeugt. Das *Stockholm Water Institute* errechnete, dass ein Viertel des gesamten Wasserverbrauchs der Erde für die Produktion derjenigen Lebensmittel vergeudet wird, die schließlich vernichtet werden.

Katastrophal sind auch die Folgen für das Weltklima, denn ein Drittel der Klimagase wird von der Landwirtschaft produziert. Die Welternährungsorganisation FAO geht davon aus, dass weltweit etwa ein Drittel der landwirtschaftlichen Erzeugnisse auf dem Müll landet. Konkret heißt das, dass ca. 10 % der Klimagase bei der Produktion unseres Lebensmittel-Mülls entstehen. Das ist mehr als der gesamte Ausstoß des weltweiten Transportsektors. Diese Größenordnung wurde bisher unterschätzt. Sicher kann man die Abfälle nicht gänzlich vermeiden, aber eine Halbierung des Lebensmittel-Mülls wäre durchaus realistisch. Ohne große Einbußen beim Lebensstandard könnten wir damit etwa ebenso viele Klimagase einsparen, wie wenn wir jedes zweite Auto stilllegen würden.

Es gibt viele hoffnungsvolle Ansätze: Immer mehr kaufen bewusst regionale Produkte, das verringert die Abfallmengen beim Transport. Aber noch viel wichtiger: Wer auf dem Wochenmarkt einkauft, bäugt die Ware weniger kritisch als im Supermarkt. Wer ein Gemüseabo bestellt, lernt flexibel zu kochen – er muss seine

Mahlzeiten aus den Zutaten zaubern, die die Felder im Moment gerade hergeben. Die *Community Supported Agriculture* in den USA geht noch einen Schritt weiter und verzichtet komplett auf jeden Zwischenhandel. Das Modell ist simpel, aber revolutionär: Eine Kooperative von Verbrauchern nimmt direkt einen oder mehrere Landwirte unter Vertrag und wird dafür regelmäßig mit frischen Produkten aus ökologischem Anbau versorgt. Der Landwirt kann genau kalkulieren, wie viel er jede Woche ernten muss, und der Rest bleibt dort, wo er am frischesten gelagert werden kann: unter der Erde.

Die Politik ist gefragt

Aber auch die Supermärkte könnten ihre Müllmengen reduzieren, indem sie ihr Angebot an frischen Produkten gegen Abend oder am Wochenende etwas ausdünnen. Handelsketten könnten die Verringerung der Lebensmittel-Abfälle als Unternehmensziel festschreiben und ihre Kunden

damit überzeugen, dass es im Sinne des Klimaschutzes und als Beitrag gegen den Welthunger geschieht. Solange es für den Handel rentabler ist, Ware wegzuwerfen, anstatt ihren Preis kurz vor Ablauf herunterzusetzen, wird er es auch tun. Deshalb müsste die Politik Anreize schaffen, damit die Unternehmen die wertvollen Lebensmittel wenigstens der lokalen Tafel spenden oder an Kunden oder Mitarbeiter verschenken, anstatt sie in die Mülltonnen zu stopfen. Sie müsste auch lenkend eingreifen, etwa mit wirklich kostendeckenden Müllgebühren oder einer Recyclingquote. Die deutsche Regierung zieht es aber vor, auf freiwillige Aktionen der Branchenverbände zu warten und setzt auf einen allgemeinen Bewusstseinswandel. Mit der Aktion »Zu gut für die Tonne« schiebt sie die Verantwortung letztlich allein auf die Verbraucher.

Viele europäische Regierungen denken inzwischen über eine Veränderung der Regel für das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) nach, nur nicht die deutsche. Das MHD ist nämlich vielfach willkürlich ge-

wählt und der angegebene Zeitraum wird immer weiter verkürzt, um den Konsum anzuregen.

Hierzulande sind es eher kreative Einzelmaßnahmen, die beim Thema Müllvermeidung voran gehen: Da verlangt etwa ein Buffet-Restaurant eine Strafgebühr für Essensreste auf dem Teller, da vermarkten kleine Läden ungenormtes Gemüse (sogenannte Misfits), da berät die Ludwigsburger Abfallverwertung (www.respect-food.eu) Haushalte bei der Abfallvermeidung, und die Internet-Plattform www.foodsharing.de soll Privatpersonen, Händlern und Produzenten die Möglichkeit geben, überschüssige Lebensmittel kostenlos anzubieten oder abzuholen. Und beim sogenannten »Containern« (»Mülltauchen«) holen Aktivisten weggeworfene, aber noch brauchbare Le-

bensmittel wieder aus den Tonnen (meist von Supermärkten). Das einzige Land in Europa, das den Trend zu immer mehr Müll umkehren konnte, ist Großbritannien. Seit 2007 wird dort das gesamte Geflecht aus Wirtschaft und Verbrauchern von Seiten der Regierung zentral unter dem Motto *Love food hate waste* ins Visier genommen. Im sogenannten *Courtauld Commitment* verpflichteten sich die Lebensmittelproduzenten und Supermärkte öffentlich zu einer Müllreduzierung um 5 % binnen zwei Jahren. Das Ziel wurde erreicht. Inzwischen wird in London über die nächste Runde verhandelt. Auch die Bundesregierung muss endlich neue Spielregeln setzen, Einzelinitiativen reichen nicht aus. Die EU geht jetzt voran und hat 2014 zum »Jahr gegen Lebensmittelverschwendung« erklärt. ■

Jean Ziegler

Die Tigerhaie

Wie Lebensmittelspekulanten den Hunger in der Welt befördern

Der Tigerhai ist ein sehr großes Tier aus der Familie der Requiemhaie. Diese Bestie gehört zu den gefürchtetsten Bewohnern des Planeten. Er ist in allen gemäßigten und tropischen Meeren zu Hause und fischt gerne im Trüben. Mit seinen mächtigen Kiefern kann er einen Druck von mehreren Tonnen pro Quadratmeter erzeugen. Um seinem Organismus genügend Sauerstoff zuzuführen, ist er ununterbrochen in Bewegung. Der Tigerhai ist in der Lage, einen in 4.600.000 Litern Wasser aufgelösten Tropfen Blut aufzuspüren.

Der Nahrungsmittelspekulant, der an der Börse für Agrarrohstoffe in Chicago (*Chicago Commodity Stock Exchange*) handelt, weist große Ähnlichkeit mit der Beschreibung des Tigerhais auf. Wie dieser ist er fähig, seine Opfer auf viele Kilometer zu entdecken und sie im Handumdrehen zu



C. Berensmann

Jean Ziegler

(*1934) ist Soziologe, Politiker, Sachbuch- und Romanautor. Von 2000 bis 2008 war er UN-Sonderberichterstatter für das Recht auf Nahrung, 2008 wurde Ziegler in den Beratenden Ausschuss des Menschenrechtsrats gewählt.

vernichten. Und das, um seine Gefräßigkeit zu befriedigen, soll heißen, seine unersättliche Profitsucht.

Die Marktgesetze sorgen dafür, dass nur die zahlungsfähige Nachfrage erfüllt wird. Vorsätzlich lassen diese Gesetze außer Acht, dass die Ernährung ein Menschenrecht, ein Recht für alle, ist. Der Trader, der mit Grundnahrungsmitteln spekuliert, ist an allen Fronten tätig und verschlingt alles, was ihm irgendetwas einbringen kann: Vor