

Stefan Kreuzberger / Valentin Thurn

Die Essens- vernichter



Warum die Hälfte



aller Lebensmittel im Müll landet



und wer dafür verantwortlich ist



Kiepenheuer & Witsch



Verlag Kiepenheuer & Witsch, FSC® N001512

1. Auflage 2012

© 2011, 2012 Verlag Kiepenheuer & Witsch, Köln
Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotografie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.
Grafiken von Sylvia Kautz und Julia Kontor
Fotos im Innenteil: SCHNITTSTELLE Köln / THURN FILM, Roland Breitschuh, Andreas Schoelzel
Umschlaggestaltung: Rudolf Linn, Köln
Umschlagmotive: © Rudolf Linn, Köln
Gesetzt aus der TheSans, TheAntiqua und DIN Pro
Satz: Buch-Werkstatt GmbH, Bad Aibling
Druck und Bindung: CPI – Clausen & Bosse, Leck
ISBN 978-3-462-04454-6

Essen ist Leben

Ich konnte es kaum glauben: Der Händler stellte eine ganze Kiste voller goldgelber Pfirsiche zur Seite. Wieso? Nur weil zwei Früchte schimmelig waren? Der Markttag war fast vorbei, und er hatte offensichtlich keine Lust oder keine Zeit, das herauszusammeln, was noch gut war.

Ich war 18, als ich zum ersten Mal eine Ahnung davon bekam, in welchem großem Stil Lebensmittel in unserer Wohlstandsgesellschaft verschwendet werden. Damals hatte ich ein diebisches Vergnügen, die Pfirsiche einzusammeln, bevor sie von der Müllabfuhr abgeholt wurden. Genauso wie Bananen, Kiwis, Salatköpfe, Pilze, Gurken, jeden Tag gab es etwas anderes, und das Einzige, was ich tun musste, war, ein paar faulige Früchte aus dem Netz oder der Kiste zu entfernen.

Mit uns unterwegs waren Dutzende von anderen Sammlern, doch wir kamen uns nicht ins Gehege, denn es war genug für alle da. Einige von ihnen wirkten etwas abgerissen, aber die meisten wirkten nicht wie Obdachlose. Aber den Tipp, es hier auf dem Borough Market zu probieren, hatten wir von einem Obdachlosen bekommen.

Hinter uns lagen die Sommerferien, in denen ich mit meinem Schulfreund Jörg auf dem Fahrrad durch Südengland getingelt war. Am Ende fanden wir uns in London wieder, und hier ging uns das Geld aus, zehn Tage vor Ferienende. Wir hatten unsere Rückfahrkarte nach Deutschland, das war nicht das Problem, aber wir wollten unsere Ferien eigentlich nicht verfrüht abbrechen. Außerdem hatten wir gerade George Orwells »Down and Out in Paris and London« gelesen und fühlten uns davon zu einem Großstadtabenteuer inspiriert.

Wir beschlossen, es zu probieren: zehn Tage London ohne einen Penny. Und waren erstaunt, wie einfach es war! Orte, an denen essbare Lebensmittel weggeworfen wurden, gab es im ganzen Stadtgebiet, man musste nur rechtzeitig vor Markende kommen und ein wenig aufpassen, dass man nicht gerade in die Hände eines Aufsehers lief. Es lief allerdings im Wesentlichen auf eine Obstdiät hinaus. Eigentlich mag ich Obst sehr, aber ich muss zugeben, am Ende kamen mir die Bananen beinahe zu den Ohren heraus. Doch der sportliche Ehrgeiz war geweckt, die zehn Tage wirklich ohne Geld zu überstehen.

Am Ende des Urlaubs überquerte ich auf der Fähre den Ärmelkanal mit dem Gefühl, hier läuft etwas schief. Und wurde nur wenige Tage später in meinem Verdacht bestätigt, dass es in Deutschland keinen Deut anders zugeht, als ich den Wochenmarkt meiner Heimatstadt Waiblingen mal mit anderen Augen betrachtete: mit denen eines Sammlers.

Meine Mutter Katharina fand es befremdlich, als ich ihr erzählte, ich hätte Reste vom Markt mitgebracht. »Das ist doch Diebstahl«, befand sie. Ihr wäre das nie in den Sinn gekommen. Dabei ist es nicht zuletzt ihre Haltung, die mich als Kind geprägt hat. Wie viele andere, die den Krieg erlebt haben, konnte sie etwa kein Brot wegwerfen. Manchmal nervte sie mich mit ihrer aus meiner Sicht übertriebenen Sparsamkeit. Aber der Gedanke »Essen ist etwas Heiliges« war immer präsent.

In der Küche blieb nichts übrig: Brotreste wurden getrocknet und zu Semmelknödeln verarbeitet oder mit Milch zu einer Süßspeise oder mit Eiern in der Pfanne gebraten – wir Kinder liebten das »Eierbrot«. Auch im Garten gab es immer eine Verwendung für die Reste. Zum Beispiel bei der Pflaumernte, wir hatten drei verschiedene Körbe: einen für die festen, noch haltbaren, einen für die esreifen und einen für die leicht angefaulten – aus denen man aber noch Schnaps brennen konnte. Das gleiche Spiel beim Kirschbaum. Vor allem das Entkernen haben wir Kinder gehasst. Anschließend wurden wir entlohnt: mit einem köstlichen Topfenstrudel mit Kirschen. Mir läuft heute noch das Wasser im Mund zusammen.

Wenn wir Kinder mal wieder unsere Teller nicht leer essen wollten, mahnte meine Mutter uns mit den Worten: »Die Kinder in Afrika wären froh, wenn sie das hätten.« Wir lachten sie aus, wie sollten denn unsere Brötchen nach Afrika kommen, die würden doch unterwegs verderben! Heute weiß ich, dass Mutter eine geradezu prophetische Gabe hatte. Damals begann die verhängnisvolle Entwicklung, dass afrikanische Länder immer abhängiger vom Weltmarkt wurden und sich immer weniger selbst ernähren konnten. Was dazu geführt hat, dass wir heute tatsächlich vom gleichen globalen Teller essen!

Wenn mal ein Teller dennoch nicht leer wurde – Mutter hat ihn immer leer gegessen. Wir haben sie dafür als den »Kuttereimer der Familie« veräppelt – so heißt auf gut Schwäbisch der Mülleimer. Damals war mir das alles unverständlich. Ich fand es eher abstoßend. Wir wehrten uns zunehmend gegen die aufgebratenen Nudeln – teilweise mit Erfolg.

Altes Brot wegwerfen hätte meine Mutter als Sünde betrachtet. Ich habe erst lange Jahre später verstanden warum. Sie hatte uns Kindern nie erzählt, wie existenziell ihre Erfahrung von Nahrungsmangel war, um uns zu schonen. Erst im Ruhestand, als sie ihr Leben aufschrieb, kam auch diese Geschichte zutage.

Katharina wurde im damaligen Jugoslawien geboren. Als der Zweite Weltkrieg ausbrach, hatte sie gerade ihren ersten Geburtstag gefeiert. Ihre Familie gehörte zur deutschsprachigen Minderheit, die im 16. Jahrhundert in das damals österreichisch-ungarische Gebiet ausgewandert war. Das wurde ihnen 1944 zum Verhängnis, denn als die russische Armee den Balkan eroberte, internierten die jugoslawischen Partisanenverbände die deutschstämmige Bevölkerung und übten damit Vergeltung für die blutigen Kriegsverbrechen, die die Deutschen zuvor begangen hatten.

Katharina war sechs Jahre alt, als sie in solch einem Lager eingesperrt wurde, gemeinsam mit ihrer Mutter, die ebenfalls Katharina hieß. Die Tagesration, ein Teller wässrige Erbsensuppe mit etwas Gerste, dazu manchmal eine Scheibe Mais-

brot, reichte weder für die Tochter noch für die Mutter. Zwar waren Kinder und Eltern getrennt untergebracht, doch die Mutter kam alle paar Tage heimlich ins Kinderlager, um ihrer Tochter einen Teil ihrer Essensration zuzustecken – damit sie überlebt.

Das ging etwa ein Jahr, bis die Mutter eines Tages nicht mehr kam. Der Hunger hatte sie stark geschwächt, sie steckte sich mit Typhus an und starb binnen weniger Tage. Die Tochter Katharina, inzwischen sieben, aber lebte. Und sollte den Wert, den ein Kanten Brot hat, nie vergessen. Auch nicht, als sie längst in einer anderen Welt lebte – im Wirtschaftswunderland der Bundesrepublik, das keine Knappheit mehr kannte.

In meiner Familie wurde gutes Essen immer geschätzt. Den höchsten Feiertagen war das Fischgulasch vorbehalten – eine balkanische Spezialität, höllenscharf und aus einem tieferen Grund immer auf dem offenen Feuer zubereitet, selbst im tiefsten Winter. Dann wurde das Feuer eben im Schnee entfacht und alle standen rund um den Kupferkessel im Garten.

Ich bin hier in Deutschland aufgewachsen, und diese Traditionen sind auch für mich eher exotisch, das werde ich meinen Kindern nicht weitergeben können. Aber ich werde wohl etwas viel Grundlegenderes weitergeben, das ich von meiner Mutter gelernt habe: dass die Gaben der Natur sehr unterschiedlich aussehen und wie man erkennt, ob etwas gut ist oder schlecht. Das Handwerkszeug dazu musste ich mir selbst beibringen, das bekommt man als Stadtbewohner heutzutage leider nicht in die Wiege gelegt: Was ist Qualität? Dabei kam mir sehr zugute, dass ich in einem Weinbaugebiet aufwuchs, wo traditionell eine der reichhaltigsten Küchen Deutschlands gepflegt wird – dem Remstal in der Nähe von Stuttgart.

Und unsere Mutter lehrte uns Kinder die Wonnen der österreichisch-ungarischen Mehlspeisen. Vor allem aber gab sie uns ihre Werte weiter. Nur die Geschichte von Hunger und Tod hat sie uns erst vor wenigen Jahren erzählt. Sie hat mich tief bewegt, denn für mich ist lebensbedrohender Hunger etwas, was ich nur aus den Fernsehnachrichten kenne und mir nicht

wirklich vorstellen kann. Dabei liegt die Erfahrung in der eigenen Familie erst eine Generation zurück!

Die Kriegserfahrungen haben unsere Eltern geprägt und damit auch uns. Aber wie kann man sich vor diesem Hintergrund erklären, dass in Deutschland heute jedes Jahr rund 20 Millionen Tonnen essbare Lebensmittel auf den Müll geworfen werden? Haben wir so schnell vergessen? Oder sind es andere Mechanismen, die die Essensvernichtung antreiben?

Um das zu ergründen, habe ich 2009 begonnen, das Filmprojekt »Taste The Waste« zu entwickeln. Ich arbeite in einer Bürogemeinschaft mit der Produktionsfirma Schnittstelle Köln. Wir haben ein ehemaliges Fabrikgebäude in einem Hinterhof von Köln-Sülz bezogen. Ich nenne das unseren »kreativen Hinterhof«. Bei der Entscheidung für das Gebäude spielte die kleine Terrasse eine große Rolle.

Bei aller Geschäftigkeit finden meine Kolleginnen und Kollegen doch jeden Tag die Zeit für eine Mittagspause, für ein gemeinsames Essen auf der Terrasse oder am Küchentisch. Uns eint das Gefühl, dass Essen keine Nebensache ist – eine wichtige Grundlage für das Projekt.

Unsere Produzentin Astrid Vandekerkhove kam auf die Idee, das Projekt bei der »Documentary Campus Masterschool« einzureichen. Ein Programm für Filmemacher, die wissen möchten, wie man Geschichten für ein internationales Publikum erzählt – und verkauft. Und so fand ich mich mit 15 Filmemachern aus anderen europäischen Ländern in einer Klasse, die sich über ein Jahr zu vier einwöchigen, sehr intensiven Kursen traf. Jeder entwickelte sein eigenes Filmprojekt und half doch auch den anderen mit seinen kritischen Fragen und Ideen.

Das Projekt startete mit den sogenannten Mülltauchern – und entfernte sich bald davon, um die große Frage in den Blick zu bekommen: Warum verschwendet unsere Gesellschaft solche unglaublichen Mengen an Essen?

»Taste The Waste«, das wurde bald klar, würde kein klassischer Dokumentarfilm werden. Denn die Recherche zeigte schon bald: Es gibt bereits viele Bewegungen, die sich mit

der Vernichtung von Lebensmitteln beschäftigen, weltweit verstreut und noch unverbunden. Unser Projekt könnte ein Sprachrohr werden für den gemeinsamen Protest: gegen die zunehmende Entwertung der Basis unseres Lebens.

Mir war bald klar: Wir müssen etwas dagegen tun! Geht das mit einem Filmprojekt? Ja, aber der Film alleine reicht nicht, es muss eine Kampagne werden, deren tragende Bestandteile Filme für Kino und Fernsehen – und dieses Buch – sind.

Zunächst wollte ich verstehen, warum das Problem über viele Jahrzehnte unbeachtet blieb – nicht nur bei den Mainstream-Medien, sondern auch bei den Umweltverbänden und der Eine-Welt-Bewegung. Ich schließe mich da mit ein, auch ich hatte die Bedeutung des Themas nicht erfasst. Kaum zu begreifen, angesichts der Größenordnung: Wir werfen in etwa genauso viel weg, wie wir essen! In anderen Worten: 50 Prozent der Nahrungsmittelproduktion werden auf dem Weg vom Acker zum Teller vernichtet!

Mir war schon bewusst, dass ich in einer verschwenderischen Gesellschaft lebe, aber diese Größenordnung hätte ich mir niemals vorstellen können. Die Augen geöffnet haben mir die Mülltaucher, junge Politaktivisten, die sich nicht scheuen, Essbares aus den Containern der Supermärkte herauszufischen.

Essen ist kein Abfall

Als Jens den grünen Containerdeckel anhebt, schlägt uns der Geruch von Verwesung entgegen. »Der Gestank kommt von ganz unten«, sagt der Mülltaucher. »Das Zeug hier oben ist perfekt: Schau mal, ein Bund Karotten, da ist nichts dran.« Etwas eklig ist es trotzdem, denn die Karotten sind ja mit dem Müll in Berührung gekommen. »Die muss man natürlich noch abwaschen. Fauliges esse ich nicht«, beruhigt er mich.

Jens sucht weiter, findet Kohlrabi, ein Netz Orangen, drei Paprika, noch plastikverpackt und ohne irgendeine schlechte Stelle. Er steckt alles in eine Plastiktüte und zwei Blumensträußchen obendrauf. Auch die waren in der Tonne. Warum wirft ein Supermarkt Waren weg, die noch völlig in Ordnung sind? »Da ist vermutlich frische Ware gekommen, und im Regal war kein Platz mehr, also hauen sie die Reste von gestern raus«, sinniert Jens. Kann man das nicht besser planen? »Na ja, das ist schwierig, wir sind es ja gewohnt, dass die Regale zu jeder Tageszeit prall gefüllt sind.«

Jens zieht weiter, und ich hinterher. Während der erste Container noch auf öffentlichem Grund stand, kommen wir jetzt an ein schier unüberwindbares Hindernis: ein drei Meter hohes Metalltor. Jens weiß, dahinter sind jede Menge interessanter Schätze. Er überlegt kurz, ob er versuchen soll, über das Tor zu klettern. Aber dann kommt ihm eine Idee. Er legt sich flach auf den Boden, streckt einen Arm unter dem Tor durch und tastet in die Dunkelheit.

Ein leiser Pfiff entfährt ihm. »Das ist ja mal nett.« Er zieht eine Kiste unter dem Tor heraus, offenbar bereitgestellt von Angestellten des Supermarkts, die die Mülltaucher unterstützen. »Manche Leute sind wirklich lieb, da sag ich Danke schön«, freut er sich. Geräucherter Lachs in rauen Mengen und Miesmuscheln, vakuumverpackt. Fisch und Meeresfrüchte sind hochriskant, wenn die Kühlkette unterbrochen ist. Heute Nacht aber liegen die Temperaturen um null Grad, Jens sieht also keinen Grund, nicht zuzulangen: »Ein Fisch reicht mir und eine Packung Muscheln, den Rest lege ich wieder zurück, damit andere auch noch was davon haben.«

Daheim, in seinem Bauwagen, stellt Jens einen großen Topf mit Wasser auf den Herd. »Die Muscheln müssen zuerst gemacht werden, das Haltbarkeitsdatum läuft morgen ab.« Ein bisschen Gemüse in den Sud, Pfeffer und ein Schuss Weißwein, und die Blümchen auf den Tisch – Jens entpuppt sich als Genießer. Der Dreck unter seinen Fingernägeln offenbart aber auch den Einzelgänger.

Sein Essen holt er schon seit über zehn Jahren aus dem Müllcontainer, aber nicht aus Gründen der Armut. Jens hat eine Ausbildung, Metallschlosser, aber er will nicht in einem Fabrikjob versauern, macht lieber seine Metallkunst, kann aber noch nicht davon leben. Bei Jens ist es also eher eine Frage des Lebensstils. Das gilt längst nicht für alle: »An den Containern begegnen mir auch viele Omis, die sich dort ihr Essen herausfischen und in ihr Wägelchen füllen. Aber die reden nicht so gerne. Vielleicht schämen sie sich.«

»Es wird immer schwieriger«, klagt Jens. »Ein großer Discounter lässt seinen Müll direkt in einem Kompakter verschwinden, da bleibt nur noch Matsch.« Am meisten aber ärgert ihn, wenn Supermärkte ihren essbaren Abfall mit Chlorbleiche oder anderen Chemikalien überschütten, damit ihn keiner mehr sammeln kann. »Was für eine verrückte Welt: Es ist erlaubt, Gift auf Lebensmittel zu schütten, aber verboten, Lebensmittel aus der Tonne zu holen.«

Nach deutschem Recht sind die Lebensmittel auch dann noch Eigentum der Supermärkte, wenn sie sich bereits in der Mülltonne befinden. Wer sich also daraus bedient, begeht Mülldiebstahl. Klingt absurd, hat aber tatsächlich bereits mehrfach deutsche Gerichte beschäftigt. Zum Beispiel das Amtsgericht in Döbeln, Sachsen.

»Strafbefehl. Am 13.4.2010 entwendeten Sie ... aus einer Tonne verschiedene originalverpackte Lebensmittel mit offensichtlich abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum, um die Gegenstände für sich zu verwenden. ... Die Staatsanwaltschaft hält wegen des besonderen öffentlichen Interesses an der Strafverfolgung ein Einschreiten von Amts wegen für geboten.«

Die beiden Angeklagten, Frederik und Christof, wollten die Strafe von 10 bzw. 20 Tagessätzen à 10 Euro nicht akzeptieren. Sie wollen im Notfall sogar lieber eine Gefängnisstrafe in Kauf nehmen, um damit auf ihren Protest gegen die Lebensmittelvernichtung aufmerksam zu machen. Ihr Anliegen ist politisch: »Die eigentliche kriminelle Handlung ist die tägli-

che Lebensmittelvernichtung, während weltweit über 20 000 Menschen täglich wegen Unterernährung sterben!«

Die beiden haben einen Unterstützerkreis, der für den Tag der Gerichtsverhandlung eine Aktion vorbereitet hatte. Als Fernsehteam vom Mars verkleidet, machten sie den Marktplatz von Döbeln unsicher. Mit einer Möhre als Mikrofon sprachen sie die Passanten an: »Hier auf der Erde geschehen seltsame Dinge. Heute Nachmittag sollen Menschen wegen Mülldiebstahl verurteilt werden. Was meinen Sie dazu?«

Mit der Aktion gelang es ihnen tatsächlich, einige empörte Passantinnen zum Besuch des Prozesses zu animieren. Als sie zum Amtsgericht kamen, war dort für weitere Unterhaltung gesorgt. Zwei der Aktivisten kletterten auf die Fahnenmasten vor dem historischen Amtsgericht – sie waren bestens mit Seilklemmen vorbereitet – und entfalteten ein Transparent: »Was ist schon Müll? Lebensmittelvernichtung stoppen!« Die eilig herbeigerufene Feuerwehr kam zu spät. Polizisten versuchten, die Klettermaxe herunterzubeordern, aber die weigerten sich. Darauf war man nicht vorbereitet – Derartiges hatte man in dem kleinen sächsischen Provinzstädtchen noch nicht gesehen.

Mit einiger Verzögerung begann dann der Prozess gegen die »Mülldiebe«. Die Richterin musste bald feststellen, dass die Angeklagten zwar ohne Rechtsanwalt gekommen waren, aber keineswegs ohne Rechtskenntnisse. Die Verhandlung begann kurz nach 14 Uhr. Mit einer Flut von Anträgen konnten Frederik und Christof erreichen, dass der zunächst auf eine Stunde festgesetzte Termin sich bis 22 Uhr hinzog – bis die Richterin ermüdet aufgab und die Verhandlung vertagte.

Jetzt könnte man sagen: eine Provinzposse. Leider eine, die sich ständig wiederholt. Keine sechs Wochen später zum Beispiel vor dem Lüneburger Amtsgericht. Der Vorwurf: Der Angeklagte habe Kekse aus einer Mülltonne gestohlen. Kann man weggeworfene Kekse stehlen?

Die Supermärkte verteidigen ihren Abfall, bundesweit, und juristisch ist die Sachlage ganz einfach, denn der Abfall ist ihr

Eigentum. Einige Richter machen allerdings von ihrem Recht Gebrauch und stellen den Prozess wegen »Geringfügigkeit« ein. Allerdings werden meist Sozialstunden oder eine Geldstrafe verhängt.

Das ist schon sehr deutsch – wir haben weltweit gedreht und Mülltaucher in vielen Ländern getroffen; weder in Wien noch in New York würde es einem Richter einfallen, ein solches »Vergehen« zu ahnden. »Mülltaucher« ist übrigens die direkte Übersetzung aus dem amerikanischen »Dumpster Diver«. Die deutschen Mülltaucher selber sagen eher »containern«, die Wiener »Mistkübel stierln«, und die New Yorker nennen sich »Freegans« – eine Neuschöpfung aus »free« für umsonst und »vegan«, weil viele von ihnen veganisch leben.

Die weltweite Bewegung ist inzwischen sogar über eine Webseite vernetzt. Auf trashwiki.org kann man die besten Spots fürs Mülltauchen nachschauen, rund um die Welt, in Sydney ebenso wie in Berlin oder San Francisco. Der Webmaster der Webseite Romuald Bokej lebt in Stockholm. Sein Motto: »Der Abfall des einen ist der Schatz des anderen.«

Making of »Taste The Waste«

Der schwedische Forscher Jan Lundqvist war wohl der Erste, der sich an eine globale Schätzung wagte: Weltweit wird rund die Hälfte der Lebensmittelproduktion vernichtet; ebenso viel, wie wir essen, landet auch im Mülleimer. Das Stockholm International Water Institute veröffentlichte seine Studie »From Field to Fork« 2008 gemeinsam mit der Welternährungsorganisation FAO. Damit wird auch rund ein Viertel des weltweit verbrauchten Wassers verschwendet – in Zeiten sich ausdehnender Trockengebiete ist das eine Katastrophe.

Die Verschwendung hat in den letzten Jahrzehnten sogar

noch zugenommen – seit 1974 ist der essbare Müllberg noch einmal um 50 Prozent angewachsen. Wenn so viele Länder betroffen sind, dann scheint es ja eine Gesetzmäßigkeit zu geben. Doch was genau ist die treibende Kraft? Rein betriebswirtschaftlich gesehen müssten die Unternehmen doch daran interessiert sein, möglichst wenig Warenwerte zu vernichten.

Ich fragte Wirtschaftsverbände, Unternehmen, Wissenschaftler. In Deutschland hatte keiner Zahlen zum Thema, viele gaben gar zur Auskunft: »Bei uns wird überhaupt nichts weggeworfen.« Dass das nicht stimmen konnte, hatten mir ja gerade die Mülltaucher eindrucksvoll bewiesen. Ich begann im Ausland zu recherchieren.

Während in Deutschland bis Ende 2010 die Verschwendung von Lebensmitteln ein Un-Thema war, zu dem keiner etwas sagen konnte, tobte die Debatte in anderen Ländern bereits heftig. In Österreich gibt es kaum eine Zeitung, weder große Boulevardblätter noch winzige Lokalzeitungen, die in den letzten drei Jahren nicht mit dem »Wegwerfwahnsinn« getitelt hat.

Und in Großbritannien gibt es kaum einen Supermarkt, der nicht seine eigene Müllvermeidungskampagne gestartet hat: Bei Morrisons zum Beispiel heißt es »Great Taste Less Waste«. Die Supermarktkette fordert ihre Kunden auf, die Einkäufe genauer zu planen und damit den Einkauf unnötiger Waren zu vermeiden. Sie gibt Tipps, wie Gemüse am besten aufbewahrt wird, damit es möglichst lange haltbar ist. Und liefert Rezepte, wie aus den Resten einer Mahlzeit ein neues, leckeres Gericht gezaubert werden kann.

Morrisons hat es durchaus nötig, sein Verschwenderimage aufzubessern. So klagen zum Beispiel die Freegans, dass die Supermarktkette ihre Abfälle mit Toren, Ketten und Schlössern sichert.

Mit ihrer PR-Offensive reagiert das Unternehmen – wie all die anderen britischen Ketten auch – auf eine groß angelegte staatliche Kampagne. Bereits 2000 hatte die Regierung in London das Waste & Resources Action Programme (WRAP)

gegründet, das wissenschaftliche Studien über Lebensmittelverschwendung in Angriff nahm. Die Ergebnisse waren schockierend, allein im Haushaltsmüll Großbritanniens landen *jeden Tag*:

- 13,2 Millionen Trauben
- 7 Millionen Brotscheiben
- 5,1 Millionen Kartoffeln
- 4,4 Millionen Äpfel
- 2,8 Millionen Tomaten
- 1,6 Millionen Bananen
- 1,4 Millionen Pilze
- 1,3 Millionen ungeöffnete Joghurt-Becher
- 1,2 Millionen Würstchen
- 1 Million Schinkenscheiben
- 1 Million Pflaumen
- 700 000 Tafeln Schokolade
- 660 000 ganze Eier
- 440 000 Fertiggerichte

Die schwindelerregende Statistik wurde unter dem Titel »An Apple a day gets thrown away« veröffentlicht. Am häufigsten weggeworfen wird Salat – jeder zweite Salatkopf wandert in den Mülleimer. Ein durchschnittlicher Brite verschwendet jedes Jahr eine Menge an Lebensmitteln, die seinem Körpergewicht entspricht, ein Durchschnittshaushalt jährlich den Wert von 420 Pfund – umgerechnet 470 Euro.

Das Regierungsinstitut kommt zu dem Schluss: 4,1 Millionen Tonnen oder 61 Prozent allen Lebensmittel Mülls hätten mit besserer Planung vermieden werden können. Von diesen Lebensmitteln wurden 40 Prozent noch nicht einmal angerührt, und mindestens 10 Prozent landen noch vor dem Ablaufdatum im Müll. Dabei waren die Forscher durchaus großzügig und zählten zum unvermeidbaren Müll nicht nur die Kartoffelschalen, sondern auch Brotrinde, die oft abgeschnitten in der Tonne landet. Plus Zubereitungsreste, weil zu viel

gekocht wurde, noch einmal 1,6 Millionen Tonnen. Fazit: Die britischen Verbraucher werfen ein Drittel des Essens, das sie kaufen, wieder weg. Dazu kommt noch, dass der Handel den Müllberg um weitere acht Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr vergrößert.

Die britische Regierung nannte die Zahlen »alarmierend« und »schockierend«. Doch warum kümmert sich die Regierung in London um weggeworfenes Essen, während in Berlin sich kein einziger Politiker mit dieser Frage beschäftigt? Dazu muss man wissen, dass Großbritannien rund 40 Prozent seiner Nahrungsmittel importieren muss – in Deutschland sind es nur etwa 20 Prozent.

Als 2007 und 2008 die Preise auf der Weizenbörse in die Höhe schossen und damit auch die Preise der meisten anderen Grundnahrungsmittel, begann sich der damalige Premierminister Gordon Brown Sorgen zu machen. Sorgen um die Ernährungssicherheit, die gleichen Sorgen wie die Länder der Dritten Welt.

Damals lancierte die Regierung eine gigantische öffentliche Kampagne unter dem Motto »Love Food Hate Waste«. Sie kooperierte, um wirklich jedes Dorf zu erreichen, mit Verbänden wie dem Women's Institute (WI), einer Art britischem Hausfrauenbund. Das WI propagierte einen »Leftover Day«, einen Tag, an dem wie früher die Reste der Woche verbraucht werden. Und lobte den Preis »Love Food Champion« aus, womit Gruppen gekürt wurden, die es binnen vier Monaten schafften, ihren Lebensmittelmüll zu halbieren. Ceri Crossland, Gewinnerin in der Grafschaft Gloucestershire: »Wir hatten viel Spaß in unserer Gruppe, ständig kamen neue Leute, und jedes Mal tauschten wir Tipps aus, wie man tägliche Küchenzutaten wie Brot, Käse oder Spinat aufbrauchen kann.«

Heftig kritisiert wurde auch die gängige Verkaufspolitik der Supermärkte »Buy one get two«, die die Kunden zum Kauf von Waren verführt, die sie oft nicht brauchen. Kreativ wandelte die Supermarktkette Sainsbury's das Angebot um: Heute heißt es »Buy one now, get one later« – wer also ein Brot kauft,

erwirbt einen Gutschein, mit dem er den zweiten Laib später umsonst holen kann – dann, wenn er gebraucht wird.

2009 schließlich beschloss die damalige Labour-Regierung einen 20-Jahres-Plan zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung, unter dem Titel »Food 2030«, es war der erste Masterplan zur Ernährungspolitik seit dem Zweiten Weltkrieg.

Premierminister Gordon Brown: »Es ist richtig, die Menschen daran zu erinnern, dass sie jede Woche Lebensmittel im Wert von 8 Pfund verschwenden.« Der Schotte Brown wurde gerne als überkorrekt, ja geizig kritisiert. Doch die Ziele der Kampagne werden auch von der neuen konservativen Regierung getragen.

Besonders delikats: Der Minister für Umwelt und Ernährung Hilary Benn wagte sich auch an die »heilige Kuh« Mindesthaltbarkeitsdatum und schlug vor, verderbliche Waren sollten nur noch ein »Use before«-Datum tragen, denn nur dieses sei rechtlich notwendig. Die derzeit üblichen Begriffe wie »Best before« und »Sell by« würden beim Verbraucher nur für Verwirrung sorgen und sollten abgeschafft werden. »Zu viele Menschen werfen Lebensmittel auf den Müll, weil sie sich nicht sicher sind, ob sie noch gut sind oder nicht, und weil sie die Daten auf den Etiketten falsch deuten«, so der Minister.

Das kommt mir bekannt vor. Das gleiche Trauerspiel findet täglich vor deutschen Kühlschränken statt, die Menschen wechseln Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum. Während das Verbrauchsdatum – es gilt nur für Fleisch-, Fisch- und Eiprodukte – unbedingt zu beachten ist, bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum keineswegs, dass die Lebensmittel danach ungenießbar werden. Damit garantieren die Hersteller nur bestimmte Produktqualitäten – etwa dass ein Joghurt noch so cremig ist wie in der Fabrik.

Warum klärt keiner die Verbraucher auf? Der Handel hat offenbar kein Interesse – das hieße ja, die Menschen würden weniger kaufen, dann ginge ja der Umsatz zurück. Das Gleiche gilt für die Hersteller, jeder will mehr verkaufen und nicht weniger. Und die Politik? Die vertritt die Interessen der Wirtschaft.

Diese Gedanken brachten mich zu dem Schluss, dass wir auch in Deutschland eine Kampagne brauchen. Und wenn sich der Staat nicht berufen fühlt wie in England, dann vielleicht ein Bündnis von Verbänden? Wir heuerten ein Team von Rechercheuren und Campaignern an und stellten unsere Idee vor – bei Greenpeace in Hamburg, bei Oxfam in Berlin und dem Bundesverband Deutsche Tafeln. Später folgten der Evangelische Entwicklungsdienst, die Welthungerhilfe, der Deutsche Naturschutzring, der BUND für Umwelt und Naturschutz, Slow Food und viele andere. Meist mit Erfolg: Den Ökoaktivisten musste man nicht lange erklären, welch gigantisches Einsparpotenzial sich hier verbirgt. Der Greenpeace-Agrarexperte Jürgen Knirsch brachte das Thema auf den Punkt: »Es geht um Effizienz – genauso wie beim Energiesparen.«

Etwas zögerlich reagierten anfangs einige Dritte-Welt-Hilfsorganisationen, vielleicht wegen der Befürchtung, wir würden unsere Lebensmittelverschwendung zum Hauptgrund für den weltweiten Hunger erklären. Nein, das ist sie nicht. Aber sie ist eine absolut skandalöse Verbindung zwischen unserem Lebensstil und dem Hunger andernorts. Die Menschen sollten davon wissen. Es wird ihr Handeln verändern.

Von krummen Gurken und Herzkartoffeln

Als Kameramann oder, wie es modern heißt, »Director of Photography«, fragte ich einen Bildkünstler, mit dem wir bereits Spielszenen gedreht hatten: Roland Breitschuh. Er sagte direkt zu, auch wenn diesmal weder Licht- noch Kamerawagen zum Einsatz kommen sollten, sondern eher eine bewegliche, leichte Ausrüstung. Wir waren uns schnell darüber einig, dass wir ein visuelles Konzept brauchen, das die vielen Drehorte zusammenbindet. Wir wollten auf vier Kontinenten drehen,

um zu zeigen, dass es sich um ein globales Problem handelt. Lange überlegten wir, ob wir einen Hauptprotagonisten brauchen. Bis sich schließlich die Erkenntnis durchsetzte, dass wir ja schon einen Hauptprotagonisten haben: das Essen.

Unstrittig war auch, dass wir nicht anderthalb Stunden Müllberge zeigen wollen. Schließlich geht es letzten Endes um die Wertschätzung für unser Essen, also etwas Schönes, dessen Ästhetik auch gezeigt werden soll. Dem kam entgegen, dass ich auf Reisen ein neues Land gerne über dessen kulinarische Traditionen entdecke. Auch Kameramann Roland und Tonmann Ralf Gromann, der Dritte im Bunde, entpuppten sich als Genussmenschen, die gerne essen.

Wenn wir mal ein besonders schönes Mahl zubereitet bekommen, durfte man es nicht direkt anrühren – Roland fotografierte den Teller immer im unberührten Zustand. Kein Wunder – seine berufliche Laufbahn begann er als Food-Fotograf.

Als Kameramann muss man hin und wieder an Stellen sein, an denen auch ein Schutzanzug nicht mehr viel hilft. Da war ich aber bei Roland sehr am Zweifeln: Die Haare stets in tadellosem Zustand, trägt gerne blendend weiße Hemden – wird er bereit sein, in eine Mülltonne zu steigen? Schnell begriff ich, dass man, um den Ekelfaktor zu zeigen, nicht unbedingt mitten im Schmodder wühlen muss, manchmal sind es die Details, zum Beispiel die dunkelbraune Brühe, die aus dem Container tropft, die viel mehr aussagen.

Aber zunächst mussten wir erst einmal Mülltonnen finden, an denen wir drehen durften. Das war gar nicht so einfach, zumindest in Deutschland nicht. Ein Supermarkt behauptete frech, sie würden alle Reste der Tafel geben. Das können wir gerne filmen. Von den Angestellten erfuhren wir dann unter der Hand, dass die Tafel am Drehtag den Supermarkt zum allerersten Mal angesteuert hat.

Auch bei anderen Märkten, die regelmäßig von der Tafel angesteuert werden, bleibt vieles übrig und landet im Container – etwa weil die Tafel nicht täglich kommt oder weil sie nicht alles brauchen. Also müssen die Angestellten die Le-

bensmittel in die Tonne werfen – aber filmen dürfen wir sie dabei nicht. Die größten Discounterketten gehen noch weiter und lassen grundsätzlich keine Kamerateams in ihre Märkte.

Keine der Supermarktketten wollte Zahlen herausgeben. »Wir haben keine Statistik darüber«, war die Standardantwort der Pressestellen. Dabei wissen sie genau, wie viel entsorgt wird, denn alle Ware wird beim Eingang gescannt und ebenso an der Kasse. Die Differenz ist der Müll – vielleicht abzüglich einer kleinen Menge gestohlener Ware.

Wir fragten das Statistische Bundesamt. Zahlen über Lebensmittel im Müll – Fehlanzeige. Es gibt zwar die Kategorie Biomüll, doch darin sind auch Gartenabfälle enthalten, Grünschnitt vom gemähten Rasen ebenso wie Äste von Gartenpflanzen. Auch eine Umfrage an den deutschen Universitäten half nicht weiter – es hatte sich schlicht noch niemand mit der Frage beschäftigt, wie viel von unserem Essen wo vernichtet wird.

Schließlich eine positive Antwort. Michael Gerling, Hauptgeschäftsführer des Bundesverbandes des Deutschen Lebensmittelhandels, gibt uns Auskunft: »Das ist gar nicht so viel, die Supermärkte werfen insgesamt nur rund ein Prozent weg.« Ein Prozent wovon? »Ein Prozent vom Warenwert. Genau: 1,06 Prozent vom Nettoumsatz.« Aber wenn man den Wert nimmt und nicht das Gewicht, verzerren dann nicht teure Produkte wie Alkoholika die Optik?

»Was die Statistik auch noch ein bisschen unscharf macht, ist die Tatsache, dass auch die Non-Food-Produkte enthalten sind«, gab Michael Gerling zu. Also Shampoo und Zahnpasta? Eigentlich interessant wäre doch ein Blick auf die Frischeprodukte, das Milchregal zum Beispiel. »Da liegt der Prozentsatz natürlich höher. Wenn wir den Bereich Gemüse betrachten, da werden rund fünf Prozent der Ware abgeschrieben.«

Abschreiben, so nennen die Supermärkte den Vorgang, wenn Ware aussortiert wird. Wir begleiteten die Berliner Verkäuferin Klaudia Fischer an einem ganz gewöhnlichen Tag. Milchprodukte werden in ihrem Supermarkt immer zwei Tage vor Ablauf aussortiert. Die »ausgescannte« Ware wird automa-



Wir werfen ebenso viele Lebensmittel weg, wie wir essen. Laut Welternährungsorganisation der UN landet weltweit ein Drittel aller Lebensmittel im Müll. Schätzungen für die Industrieländer gehen sogar von der Hälfte aus.

tisch nachbestellt. Am Wochenende kommt noch ein Sicherheitsaufschlag dazu, damit man für einen unvorhergesehenen Ansturm gewappnet ist. Und wenn der Ansturm geringer ausfällt? »Der Rest muss leider abgeschrieben werden. Es bleibt eigentlich immer etwas übrig, weil wir zur Sicherheit immer etwas mehr bestellen.«

In der Gemüseabteilung, dem eigentlichen Reich von Klaudia Fischer, gibt es sogenannte Tagesartikel: Lauch, Zwiebeln, Radieschen, Kopfsalat. Sie dürfen alle nur einen Tag lang verkauft werden, Klaudia Fischer sortiert sie also schon nach einem Verkaufstag wieder aus. Manchmal sogar noch schneller: Ich sehe, wie sie einen plastikverpackten Salatkopf aus dem Regal holt. Der sieht doch noch gut aus? »Nein, schauen Sie, das Blatt hier unten fängt an faul zu werden, das kauft kein Kunde. Aber eigentlich ist es noch gut.« Man könnte einfach das äußere Salatblatt entfernen? »Genau – aber heutzutage muss alles einfach nur perfekt aussehen«, seufzt die Verkäuferin. »Es darf nicht eine schlechte Stelle dran sein, auch bei Erdbeeren – wenn nur eine schlechte Stelle dran ist, muss die Ware weg.«

»Bei Bioware ist das keinen Deut anders, die Leute wollen Bio, aber sie kaufen auch das Biogemüse nicht, wenn eine schlechte Stelle dran ist«, resümiert Klaudia Fischer. Dann holt sie Pfifferlinge (»die werden gerade bei dem Wetter sehr schnell nass«) und ein Netz Limetten aus dem Regal (»es ist zwar nur eine in dem Netz braun, aber ich muss es ganz raus-holen«). Schließlich entsorgt sie zwei Kohlrabi-Köpfe: »Eigent-lich ist er ja noch gut, aber wenn die Blätter nicht mehr dran sind, kauft ihn keiner mehr«, erzählt sie kopfschüttelnd. »Ist das Grüne noch dran, dann machen die Kunden es weg.«

Wer ist an dieser Fehlentwicklung schuld? Sind wir Verbrau-cher so anspruchsvoll, dass wir nur noch top aussehende Ware kaufen? Oder haben uns die Supermärkte mit ihrem immer besseren Angebot verführt und verzogen? Ich komme immer mehr zum Schluss, dass es nicht einen Schuldigen gibt, es ist ein System, und ich als Verbraucher stecke mittendrin mit meinen Gewohnheiten und Vorlieben.

Michael Gerling hat auch ein eigenes Institut, das EHI Retail Institute in Köln, in dem er Marktforschung betreibt. »Wenn wir historisch zurückblicken in die 1960er-Jahre, da muss-ten wir hungrige Menschen satt machen. Heute leben wir im Überfluss und wir müssen satte Menschen hungrig machen«, bringt er die Entwicklung auf den Punkt.

Wie gelingt das den Unternehmen? Ich suche einen Psycho-logen und finde schließlich Stephan Grünewald, Gründer des Marktforschungsinstituts rheingold. Er berät Hersteller vor der Einführung eines neuen Produktes. Erstes Ziel: In unse-rem saturierten Markt überhaupt noch wahrgenommen zu werden, indem man ein Bedürfnis weckt.

»Wir kaufen heute nicht Dinge ein, die wir unbedingt brau-chen, sondern wir kaufen Dinge ein, die wir irgendwann op-tional mal gebrauchen könnten«, analysiert der Psychologe. »Wir versuchen für jede Stimmungs- und Lebenslage gerüstet zu sein. Darum kaufen wir letztendlich immer zu viel.«

Der Verbraucher steht in einem Dilemma, so Stephan Grü-newald: »Einerseits will er die volle Auswahl, für alle Eventua-

litäten gerüstet sein, gleichzeitig aber verzweifelt er an der Auswahl, steht minutenlang vor dem Regal und gerät in einen Zustand des Produktflimmerns und weiß am Ende gar nicht mehr, wo er zugreifen soll.«

Das Interview führen wir in einem mittelgroßen Supermarkt, vor einem Kühlregal, das auf zwölf Metern Länge nur Joghurt in allen Varianten anbietet. Das ist heute der Standard. Wozu brauchen wir über 100 Joghurt-Sorten? Stephan Grünewald schmunzelt: »Heute ist unser Kühlschrank eine Art Stimmungsapotheke. Die Leute kaufen den Joghurt nicht, um satt zu werden, sondern um ihren Lebenshunger zu stillen. Das heißt, sie brauchen einen Joghurt, der sie morgens aktiviert, einen Joghurt, der sie nachmittags ausbalanciert, einen Joghurt, der die Abwehrkräfte stärkt, einen Joghurt, der die Verdauung anregt, und das bitte in allen Geschmacksvarianten, dadurch entsteht diese ungeheure Fülle.«

Wir Konsumenten kaufen also ständig mehr ein, als wir eigentlich brauchen. Wir sind verführbar und oft nicht in der Lage, unseren tatsächlichen Bedarf realistisch einzuschätzen. Dass unsere Kaufentscheidungen nicht rational sind, das wissen die Marketingfachleute natürlich: »Wir wollen Produkte haben, die uns in jeder Stimmungslage weiterhelfen, die uns den Kick geben, die uns beruhigen, die uns aufladen, aber diese vielen wunderbaren Optionen können wir im Alltag gar nicht einlösen. Dafür haben wir zu wenig Zeit oder einen zu kleinen Magen, und irgendwann ist das Datum abgelaufen.«

Seine Erkenntnisse erhält der Psychologe durch eine ganz eigene Methodik: Anders als andere Marktforscher, die eher eine große Anzahl von Menschen mit dem Fragebogen besuchen, führen Grünewald und sein Team vom rheingold-Institut eher wenige, dafür aber ausführliche Gespräche. Der Klient liegt dabei auf der Couch, wie bei der klassischen Psychoanalyse. »Wir schaffen einen geschützten Rahmen, um die Widersprüchlichkeit des modernen Menschen besser durchleuchten zu können.« Anschließend wird das tiefenpsychologische Interview noch dem Realitätscheck unterworfen – in-

dem die Probanden bei einem Einkauf begleitet und in ihren Entscheidungen beobachtet werden.

Und was denken und fühlen die Menschen, wenn sie Lebensmittel wegwerfen? »Beim Wegwerfen sind die Verbraucher hin- und hergerissen. Einerseits haben sie ein schlechtes Gewissen, weil sie die Kriegserzählungen der Eltern im Ohr haben, und sie wissen vom Hunger der Dritten Welt und dass wertvolles Essen wegzuerwerfen eigentlich unredlich ist. Andererseits sind sie umzingelt von einer Fülle von Produkten, die sie jeden Morgen aus dem Kühlschrank anstarren und auffordern: »Iss mich, aktivier mich, reguliere deine Verdauung ...« Am Ende fühlen sie sich von diesen ganzen Produkten umzingelt und entwickeln einen Zorn dagegen, dann sind sie so erleichtert, wenn sie alles mit einem Befreiungsschlag entsorgen können.«

Das Mindesthaltbarkeitsdatum, so der Psychologe, hat dabei die Funktion einer Gewissensentlastung: »Ich habe dadurch die Berechtigung, Nahrungsmittel wegzuerwerfen, obwohl in der Dritten Welt Kinder hungern. Ich mache es ja im Sinne der Gesundheit. Und dann kann ich wieder von vorne anfangen. Wenn ich reinen Tisch gemacht habe, beziehungsweise reinen Kühlschrank, dann kann ich wieder mit Freude in den Supermarkt laufen und in dieser ganzen Vielfalt schwelgen und mir Produkte wieder herankarren.«

Die meisten Menschen, die Stephan Grünewald auf der Couch hatte, gehen davon aus, dass die Lebensmittel nach Erreichen dieses Datums ungesund werden. »Ich habe mehrfach sogar von Verbrauchern gehört, die kurz vor Mitternacht den Kühlschrank stürmen, um vor der Verfallsgrenze die letzten Produkte zu vertilgen.«

Wir haben offenbar verlernt, unseren Sinnen zu vertrauen. Wir geben es in die Hände der Industrie, die uns über das aufgedruckte Datum sagt, was gut ist und was nicht.

Die Verkäufer in den Supermärkten wissen es selbst oft nicht. Wie oft habe ich dort gehört: »Das Gesetz verbietet es uns, Produkte zu verkaufen, die abgelaufen sind.« Dabei gibt

es solch ein Gesetz in Deutschland gar nicht. Für den Händler ändert sich allerdings schon etwas Entscheidendes: Bis zum Ablaufdatum garantiert der Hersteller, dass das Produkt einwandfrei ist, danach geht die Haftung auf den Händler über. Das Risiko will keiner eingehen. Nur deshalb werden keine abgelaufenen Produkte verkauft.

Aber warum hält der Handel ständig mehr Ware vor, als tatsächlich verkauft werden kann? Warum versucht er nicht zu vermeiden, dass er täglich tonnenweise gut essbare Lebensmittel vernichten muss? Man könnte doch den Lagerbestand knapper kalkulieren und würde dabei noch Kosten sparen. Es müsste doch schon aus betriebswirtschaftlichen Gründen das Bestreben jedes Händlers sein, möglichst wenig wegzuerwerfen.

Michael Gerling analysiert die Lage so: »Wir haben in Deutschland im Lebensmittelhandel mehr Verkaufsfläche pro Kunde als überall sonst auf der Welt. Und die Ansprüche der Menschen sind gewachsen. Das heißt: Wir haben einen sehr starken Wettbewerb, und der Konsument hat eine unendliche Auswahl an Möglichkeiten und entscheidet sich immer nur für die besten.«

Wir sind es gewohnt, immer volle Regale zu haben, zu jeder Tageszeit, an jedem Wochentag. Bei frischen Produkten aber heißt dies automatisch auch: Was heute nicht gekauft wird, muss am nächsten Morgen entsorgt werden. Für den Händler ist es schlimmer, wenn ein Kunde zur Konkurrenz geht, weil er einmal sein Lieblingsprodukt nicht im Regal vorfindet, als einen Teil der Ware wegzuerwerfen. Das kostet zwar, aber nicht den Händler, sondern die Kunden. Denn die entsorgte Ware ist natürlich eingepreist: Wenn wir zehn Joghurtbecher kaufen, dann zahlen wir einen weiteren mit, der im Müllcontainer landet. Also all die Verluste, die in Handel und Logistik entstehen. Noch weit größere Mengen werden schon zuvor vernichtet, bei der Erzeugung der Lebensmittel.

Damit wir ständig genug frischen Salat im Angebot haben, muss immer etwas mehr angebaut werden. Rolf Ark aus Roisdorf bei Bonn ist Salatbauer in der zweiten Generation: Sein

Vater erntete noch alles, was auf dem Feld wuchs. Rolf Ark hingegen wartet auf die Bestellungen des Agrargroßhändlers Landgard. Gibt es keinen Bedarf, dann verliert er nicht groß die Zeit bei der Ernte, sondern pflügt die Salatköpfe einfach unter. Das passiert jedes Jahr mehrfach, ohne dass der Salat in irgendeiner Art und Weise fehlerhaft wäre. Es ist schlicht und einfach Überproduktion.

Wir haben versucht, auch mit Kartoffelbauern ins Gespräch zu kommen. Im gesprächigen Rheinland ist das vielleicht etwas leichter, dachten wir uns, und fingen im Kölner Umland an. Was müssen Sie bei der Ernte aussortieren? Die Antworten rangierten von »Wir nutzen alles« (was schon rein technisch nicht möglich ist) bis zu »Wir müssen eine ganze Menge aussortieren, aber das wollen wir nicht gefilmt haben. Fragen sie doch mal im nächsten Hof nach«.

Offenbar ist es den Bauern genauso peinlich wie den Supermärkten, über das Wegwerfen zu reden. Sie verdrängen ihre Taten, weil sie es ungern machen. Schließlich fanden wir Friedrich Wilhelm Graefe zu Baringdorf, Kartoffelbauer im westfälischen Spenge.

Wir kommen zur Ernte der Frühkartoffeln, die 2010 wegen des trockenen Sommers ungewöhnlich spät erst Ende August beginnt. Bauer Baringdorf sitzt auf dem Trecker, hintendran ein riesiger feuerroter Anhänger, der sogenannte Roder. Auf ihm sortieren zwei Helfer die Kartoffeln auf einem Gitter aus – weg müssen die zu kleinen, aber auch die zu großen und all diejenigen, die eine ungewöhnliche Form haben. »Die gelten nicht als verkaufsfähig. Wir legen Kriterien an, die mit der Ernährungsqualität nichts zu tun haben, das ist nur fürs Auge oder fürs Schicksein, da kommt man schon ins Nachdenken.«

Auch Exemplare in Herzform, die ich besonders schön finde, müssen raus. Oder Kartoffeln mit einem grünen Fleck oder einer kleinen Macke. Baringdorf hebt eine Kartoffel auf, sie hat eine längliche Delle. Fast schon zärtlich streicht er mit seinem Daumen durch die Vertiefung: »Der Ernährungswert

ist derselbe, die würden genauso gut schmecken, aber der Handel nimmt sie uns nicht ab«, klagt der Bauer. »Insgesamt bleiben 40 bis 50 Prozent der Ernte hier auf dem Feld zurück. Wer das nicht weiß, der denkt, hier sei überhaupt noch nicht geerntet worden.«

Dass ihn seine Bauernkollegen als schwarzes Schaf beschimpfen, davor hat er keine Angst. Er war über 20 Jahre lang Abgeordneter der Grünen im Europaparlament und ist heute Vorsitzender der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft.

Auf dem mittelalterlichen Bauernhof ist die Inschrift einer seiner Vorfahren: »Graefe ist kein adliger Titel, das kommt ursprünglich von Deichgraf, meine Ahnen mussten sich also um den Hochwasserschutz kümmern.« In einer Scheune steht eine weitere Sortieranlage. »Nur bei den Frühkartoffeln sondern wir die ›schlechten‹ direkt auf dem Feld aus, weil es da schnell auf den Markt geht. Sonst machen wir das hier auf dem Hof.«

Friedrich Wilhelm Graefe zu Baringdorf ist 64. Er hat die Entwicklung der letzten Jahrzehnte erlebt. Er findet das Diktat des Handels unerträglich, und dagegen tun kann er nichts. Aber den Mund will er sich deswegen nicht verbieten lassen: »Man müsste das, was der menschlichen Ernährung zugänglich ist, auch dafür gebrauchen. Aber der Handel kann bestimmen, wie er Qualität definiert.«

Besonders gefallen mir die großen herzförmigen Kartoffeln, sie erinnern mich an den Film »Les glaneurs et la glaneuse« von Agnès Varda, die mit solchen Herzkartoffeln eine ganze Kunstinstallation gemacht hat. Und hier werden sie von Hilfsarbeitern vom Fließband sortiert und weggeworfen.

»Die Händler interessiert nicht die Ernährungsqualität, nur die Handelsqualität. Sie kaufen nach rein äußeren Kriterien und sagen: ›So müssen sie aussehen, sonst nehmen wir sie nicht ab, und die Ware geht zurück!‹ Das erleben wir auch, wenn wir nicht danach handeln.« Der gemütliche Mann lächelt, aber es ist ein bitteres Lächeln: »Das ist immer schärfer

geworden. Einem alten Bauern tut das weh. Das ist nicht nur Geld, sondern das ist auch nicht richtig.«

Am Ende der Erntezeit kommen traditionell ganze Familien zur Nachlese. Es ist nicht schwer, auf dem Acker liegen überall die Kartoffeln verstreut. Und es lohnt sich auch, wenn man schon nicht mehr so schnell ist, wie der 70-jährige Gerhard Liebe. Der Rentner setzt einen Einkaufskorb voller Kartoffeln auf die Erde und erzählt: »Ich hab das schon mit meiner Großmutter gemacht, in den neuen Ländern, wo meine Familie herkommt. Das spart Geld: Nach zwei, drei Tagen Arbeit habe ich genug Kartoffeln, um über den Winter zu kommen.«

Mich beeindruckt die Zufriedenheit in seinem Gesicht, wenn er auf seine »Ernte« schaut. In zwei Wochen, sagt Gerhard Liebe, will er Karotten nachlesen, und erklärt mir auch, wo genau das Feld liegt. Bereitwillig teilt er mit mir sein Wissen, hat keine Angst vor Konkurrenz: »Da kommen viele, aber es ist genug da für alle«, meint der sympathische Rentner. Er erinnert mich an meinen Großvater – der war Bauer und hatte selber viele Kartoffeln. Damals war es noch selbstverständlich, dass die Leute aus dem Dorf zur Nachlese kommen.

In vielen Ländern Europas wurde den Armen ausdrücklich zugestanden, nach der regulären Ernte auf den Feldern die Reste einzusammeln. Bei den Erzählungen meines Großvaters beeindruckte mich am meisten, dass sogar auf den Weizenfeldern nachgelesen wurde. Geerntet wurde damals noch von Hand, mit der Sense, und dennoch blieben einige Halme übrig – und die wurden vor allem von den Frauen eingesammelt.

Ich habe diese bäuerliche Welt selbst nie kennengelernt. Aber mein Großvater vermittelte mir die damals allgemein verbindliche ethische Haltung dieser Welt: Essen ist heilig. Die Nachlese war deshalb so etwas wie eine Pflicht. Der französische Maler Jean-François Millet verewigte die ländliche Alltagsszene auf seinem beeindruckenden Gemälde »Les Glaneuses«. Es gehört heute zu den berühmtesten Ausstellungsstücken des Pariser Musée d'Orsay. Doch was damals Alltag war, ist heute nicht mehr selbstverständlich.

Nicht jeder Bauer sieht es gern, wenn auf seinen Feldern nachgesammelt wird, anstatt im Laden gekauft. Ganz anders Graefe zu Baringdorf: »In einer Welt, in der fast eine Milliarde Menschen Hunger leidet, kann man doch nicht dagegen sein, wenn Leute kommen und hier nachsammeln. Es sind doch wertvolle Lebensmittel. Ich bin froh, weil sie mich von dieser ethischen Problematik etwas befreien.«

Einen weiteren Teil der potenziellen Müllkartoffeln rettet Baringdorf, indem er die Kartoffeln einem befreundeten Rinderzüchter gibt. Mit dem Gabelstapler holt er eine riesige Kiste von Kartoffeln und fährt sie in den Kuhstall. Im Austausch bekommt er dafür Rindfleisch – und macht daraus eine unglaublich leckere Bio-Rindswurst, nach traditionell westfälischem Rezept leicht geräuchert, ein wenig Pfeffer, keine chemischen Zutaten. Wer in seinen Hofladen kommt, dem kann ich diese Wurst nur empfehlen, wobei seine Leberwurst im Einmachglas auch mindestens fünf Sterne verdient.

»Meinen Schweinen kann ich die rohen Kartoffeln leider nicht verfüttern, ihr Magen verträgt das nicht.« Schweinemägen können die Stärke der Kartoffeln nur gekocht aufschließen, aber so große Töpfe hat Bauer Baringdorf nicht. Und so bleibt leider ein Berg Kartoffeln übrig, der schließlich auf einem großen Komposthaufen vergammelt.

Und das alles nur, weil die Kartoffeln keiner Handelsnorm entsprechen. Hat nicht die Europäische Union die ganzen unsinnigen Normen und Standards erfunden? Dass nur gerade Gurken verkauft werden dürfen und keine krummen?

Ortsbesuch im Berlaymont-Hochhaus in Brüssel, dem Sitz der EU-Kommission. Die Sicherheitsbestimmungen machen einen Besuch etwas umständlich, vor allem dann, wenn man ein schweres Kugelkopf-Stativ und eine große HD-Kamera mitbringt. Nachdem alles durchleuchtet ist, bringt uns Roger Waite in sein Büro im 5. Stock des Hochhauses.

Als Pressesprecher des Agrarkommissars ist er es gewohnt, die EU-Agrarpolitik zu verteidigen, und als Brite ist er ohnehin ein eher kontrolliertes Gemüt. Aber beim Thema Gurken

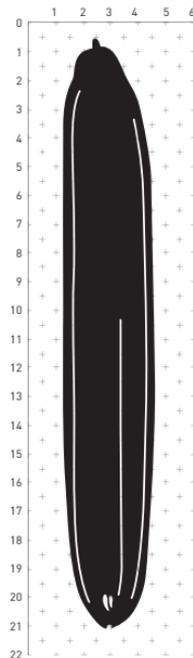
kann er nicht an sich halten und wird sichtlich genervt: »Immer wieder die alte Geschichte von der krummen Gurke. Der Punkt dabei ist: Die EU-Kommission hatte die Gurken-Richtlinie deswegen erlassen, weil der Handel gerade Gurken wollte, weil sie einfacher zu verpacken sind«, erinnert sich Roger Waite. Maximal ein Zentimeter Krümmung auf zehn Zentimeter Länge erlaubten die Brüsseler Bürokraten. Über 20 Jahre lang durften krumme Gurken nicht im Supermarkt verkauft werden. Sie wurde zum Symbol europäischer Regulierungswut.

Schließlich wurden die Eurokraten der steten Kritik müde: »Im Juli 2009 haben wir die Richtlinie geändert. Wenn heute jemand krumme Gurken verkaufen will, dann wird die EU nicht sagen: Nein, du darfst das nicht.« Die EU strich die Vermarktungsnormen für 26 Obst- und Gemüsesorten. So darf der Rettich jetzt wieder zwei Wurzeln haben, die Karotte verzweigt gewachsen sein und die Gurke so krumm, wie die Natur sie eben wachsen lässt. Nur: Die Supermärkte wollen sie nicht.

Wie bitte? Die EU-Bürokraten lockern ihre Vorschriften, aber der Handel tut so, als ob gar nichts passiert wäre? Wie kommt

EU-Vermarktungsnormen regeln die elf am meisten verkauften Obst- und Gemüsearten, die 75 Prozent des EU-Handels ausmachen.

Bei den übrigen Arten bestimmen Handelsnormen, was verkauft wird.



Die Normen regeln:

- Größe
- Länge
- Durchmesser
- Form
- Gewicht
- Krümmung
- Färbung
- Glätte
- Gleichmäßigkeit
- Frischegrad
- Prallheitsgrad
- Reifegrad

sowie zugelassene Form- und Farbfehler, Druckstellen, Frostschäden, Hautrisse und Schalenflecken von frischem Obst und Gemüse.

Die Normen interessieren Ernährungsqualität, Geschmacks- und Inhaltsstoffe nicht.

das? Karl Schmitz muss es wissen. Der Geschäftsführer der Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse (BVEO) spricht Klartext: »Die Abschaffung der EU-Norm ist ein klassischer Flop. Die Händler haben jetzt vereinbart, genau das Gleiche weiter zu tun.« Der Lobbyist ist überzeugt: »Ohne Normen kann man zwischen Kaufleuten nicht handeln.« Als Beweis führt er an: »Gurken, die krumm sind, die konnte man vorher nicht kaufen. Wenn Sie heute durch die Geschäfte gehen, dann werden Sie auch heute keine krumme Gurke sehen.«

Roger Waite von der EU hat eine einfache Erklärung: »In der Praxis wollen die Supermärkte keine krummen Gurken, weil sie nicht in die Kisten passen.« Der Handel schiebt die Schuld weiter – auf die Verbraucher. Michael Gerling vom Lebensmittelhandel: »Was wollen Sie – das ist Konsumentendemokratie. Die Kunden stimmen jeden Tag mit ihren Kaufentscheidungen ab, und ich denke, das ist gut so. Wir leben ja in einer Gesellschaft, wo wir sagen: Wir haben einen mündigen Verbraucher.«

Doch stimmt das wirklich? Die meisten Verbraucher wissen doch gar nicht mehr, dass Gurken auch krumm wachsen können. Schmecken tun sie genau gleich. Also mir wäre es egal. Inzwischen gehe ich sogar gezielt auf Ware zu, die nicht so gleichförmig aussieht, zum Beispiel, wenn Äpfel in einer Tüte viele unterschiedliche Größen haben – auch wenn mal einer dabei ist, der nicht perfekt rund geformt ist. Wichtiger sind mir Geruch und Farbe. Eigentlich ist es doch klar: Äpfel sind kein industrielles Produkt und können deshalb nicht immer gleich aussehen.

Doch warum sieht dann das Angebot in den meisten Supermärkten so uniform aus, als ob die Äpfel in der Fabrik gemacht würden? Bei den Äpfeln hat die EU tatsächlich noch die Finger im Spiel, denn für die zehn umsatzstärksten Obst- und Gemüsesorten, darunter auch Äpfel, sind die Normen geblieben. Roger Waite von der EU erklärt, was das bedeutet: »Äpfel dürfen zum Beispiel nicht verkauft werden, wenn sie weniger als sechs Zentimeter Durchmesser haben.«

Es gibt noch eine lange Liste weiterer Kriterien, 20 eng bedruckte Seiten umfasst allein die EU-Vermarktungsnorm für Äpfel. So muss die Haut je nach Apfelsorte eine bestimmte Färbung haben, für die Sorte Braeburn ist beispielsweise eine Rotfärbung von mindestens 33 Prozent der Oberfläche vorgeschrieben, damit die Früchte in Klasse 1 gruppiert werden dürfen – und nur die nimmt der Handel.

Schorfflecken dürfen nicht größer als 0,25 Quadratzentimeter sein (also einen halben Zentimeter lang und hoch!). Leichte Druckstellen werden immerhin bis zu einer Gesamtfläche von einem Quadratzentimeter akzeptiert, wenn sie nicht verfärbt sind. Und was passiert mit all den Äpfeln, die den hohen Ansprüchen von EU und Handel nicht entsprechen? »Das heißt nicht unbedingt, dass sie vernichtet werden müssen«, beschwichtigt Roger Waite. »Es gibt auch andere Möglichkeiten, man kann daraus zum Beispiel Kompost machen oder Tierfutter. Aber: Sie dürfen nicht für den menschlichen Verzehr verkauft werden, weil sie nicht dem EU-Standard entsprechen.«

Die Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner, die inzwischen mehrfach ihr Bedauern ausgesprochen hat, dass so viele Lebensmittel im Müll landen, findet auch: »Es muss nicht jede Gurke, jede Kartoffel oder jeder Apfel genau gleich sein.« Doch das heißt nicht, dass sie sich in der Verantwortung sieht, hier einzugreifen: »Ich würde sagen, das soll der Handel nach wie vor alleine machen. Es muss nicht alles der Staat regeln.«

In einer Zeit, in der die Politik die Wirtschaft immer weniger reguliert, will auch Ilse Aigner keine neuen Vorschriften. Es sei denn, die Wirtschaft will diese Vorschriften. Als die EU ihre Pläne bekannt gab, die Gurkennorm abzuschaffen, war die deutsche Ministerin dagegen. Sie schiebt die Verantwortung weiter: »Ich appelliere an die Verbraucher: Es darf auch gewisse Unterschiede geben. Aber der Verbraucher muss das auch nachfragen.«

Doch wie soll der Verbraucher ungenormtes Obst und Gemüse nachfragen, wenn es im Supermarkt gar nicht mehr an-

geboten wird? Das Portfolio von Ministerin Aigner umfasst auch den Verbraucherschutz – doch der gerät derzeit ins Hintertreffen. Denn der Verbraucher wird regelrecht in die Irre geführt. Ihm wird suggeriert, dass Ware der Klasse 1 besser sei als die der Klasse 2.

Doch das ist eine Täuschung. Der Geschmack oder die Erntequalität spielen keine Rolle bei den Normen. Klassifiziert wird nach rein ästhetischen Kriterien. Zum Beispiel weißer Spargel. Aromaforscher Detlef Ulrich vom Julius-Kühn-Institut in Quedlinburg pflanzte Spargel auf mineralreichen, schweren Böden: »Er ist aromatisch, von milder Süße und mäßiger Bitterkeit.« Der mineralreiche Boden versorgt die Sprosse offenbar besser und begünstigt ein vollmundigeres Aroma als nährstoffarmer, karger Sand, in dem der Spargel üblicherweise gezogen wird.

Aber die Wurzel stößt beim Wachsen auf kleine Steinchen: »Deshalb wächst er krumm und ist damit nicht vermarktungsfähig«, so der Forscher zur Tageszeitung *Die Welt*. Auch wenn unförmiger Spargel besser schmeckt: Keiner kauft dem Landwirt das schiefe Gemüse ab.

»Spargel aus Klasse 2 schmeckt auf keinen Fall per se schlechter.« Beim Aromatest schneidet dicker Spargel aus der teuren Extraklasse sogar tendenziell schlechter ab, hat keineswegs mehr Vitamine und Mineralstoffe. Die Normen haben das Gemüse also nicht gesünder gemacht. Im Gegenteil: Alte Spargelsorten waren teilweise bläulich gefärbt. Die Farbe verwandelte sich jedoch beim Kochen in unansehnliches Grau. Deshalb wurde das Blau im Lauf der Jahre so gut wie weggezüchtet. »Der Blauton stammt von Antioxidantien«, weiß Forscher Ulrich, »die unsere Blutgefäße schützen.«

Ausgefallene Sorten passen nicht in das Schema der Bürokratie. Günter Schumann, der ebenfalls am Julius-Kühn-Institut forscht, klagt: »Kugelige oder lilafarbene Möhren können bisher nicht vermarktet werden, obwohl sie geschmacklich interessant sind und reich an wertvollen Inhaltsstoffen wie Flavonoiden und Anthocyanen.«

»Unterschiedlich geformte Früchte schmecken interessanter und vielfältiger«, meint der Agrarwissenschaftler. Zum Beispiel »mehrbeinige« Biokarotten: Bestimmte Fadenwürmer im Erdreich bringen die Wurzel dazu, sich zu verzweigen. Nach der Norm dürfen sie nicht auf den Markt. »Doch die Würmer sind nicht schädlich für den Menschen«, so Schumann. Man kann an den Verzweigungen sogar erkennen, dass kein Spritzmittel eingesetzt wurde: Konventionelle Bauern töten die Fadenwürmer mit Pestiziden und erhalten so Möhren mit makellos geradem Wuchs.

Biobauer Baringdorf ärgert das. Als er begann, in Bielefeld auf dem Siegfriedsmarkt sein Obst zu verkaufen, kam ein Beamter vom Ordnungsamt und fragte: »Was ist das für eine Handelsklasse?« – »Ich habe dann auf einen Zettel geschrieben: »Handelsklasse biologisch wertvoll.« Der Beamte monierte: »So eine Handelsklasse gibt es nicht«, und drohte mit einer Strafe, damit er die Vorschriften beachtet. Doch damit war sein Kampfgeist erst geweckt: Baringdorf alarmierte die Presse, und das Amt gab nach.

Die meisten Verformungen haben harmlose Ursachen. Rüben krümmen sich, weil sich die Wurzeln beim Wachsen an Steinchen im Boden vorbeischieben. Kirschen verwachsen, wenn sie mal dicht beisammenhängen. Zucchini laufen oft birnenförmig aus, wenn sie auf unebenem Erdreich liegen.

Je länger unsere Familien in der Stadt leben, desto weniger haben wir über die Naturprodukte gelernt. Wir Stadtbewohner wissen oft nicht, wie unterschiedlich die Früchte auf dem Feld wachsen. Intuitiv wännen wir hinter einer formschönen Frucht auch gesunde Ware. Doch der Schein trügt.

Erst in den letzten Jahren spricht sich langsam auch bei den Städtern herum, dass pralle, tiefrote Tomaten absolut wässrig schmecken können, während alte Sorten zwar oft ungewöhnlich aussehen – gelb, faltig oder mit Streifen –, aber eine wunderbare Geschmacksintensität haben. Dieses Wissen gilt es zu kultivieren – mehr dazu später.

Unser täglich Müll – die globale Dimension der Verschwendung

Umwelt- und Ernährungsorganisationen in Deutschland und anderen Ländern vermuten es schon seit einigen Jahren: Rund ein Drittel der weltweit für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel geht verloren oder wird verschwendet. (Tatsächlich liegen, wie noch erläutert wird, die Verluste an *Nahrungsenergie* in den Industrienationen sogar noch höher, nämlich bei über 50 Prozent, wenn man die gesamte Nahrungskette vom Feld oder dem fast leer gefischten Meer bis zum Teller betrachtet.) Die Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) veröffentlichte Mitte Mai 2011 entsprechende Ergebnisse weltweiter Studien zu Nahrungsmittelverlusten und Lebensmittelverschwendung¹: Demnach werden insgesamt rund 1,3 Milliarden Tonnen Nahrungsmittel im Jahr umsonst produziert. Das entspricht fast der gesamten Produktion in Afrika südlich der Sahara. Allein in den Industriestaaten landen pro Jahr 222 Millionen Tonnen Essen auf dem Müll. In Europa und Nordamerika wirft jeder Bürger durchschnittlich im Jahr zwischen 95 und 115 Kilo in den Abfall, während gleichzeitig über eine Milliarde Menschen extremen Hunger leiden müssen. Dies hat unweigerlich zur Folge, dass auch entsprechend zur Lebensmittelproduktion eingesetzte Ressourcen verschwendet sowie hierbei entstehende Treibhausgase unnötig in die Atmosphäre entlassen werden.

Bei Früchten, Gemüse, Wurzeln und Knollen liegen die weltweiten Verluste sogar zwischen 40 und 55 Prozent. In Ländern mit niedrigem Einkommen gehen Lebensmittel insbesondere am Anfang und in der Mitte der Lieferkette, also auf dem Feld, als Nachernteverluste und im Handel verloren. Die Ursachen »liegen hauptsächlich in finanziellen und technischen Ein-

schränkungen bei Erntetechnik, Lagerung und Kühlung, Infrastruktur, Verpackung und Marketingsystemen«, analysiert die FAO.² In Ländern mit mittleren und hohen Einkommen entstehen die Verluste hingegen eher am Ende der Lieferkette beim Verbraucher sowie aufgrund von »mangelnder Kommunikation zwischen den verschiedenen Akteuren der Lieferkette«. Die FAO nennt als Gründe in diesem Bereich eine Diskrepanz zwischen Angebot und Nachfrage, eine Überproduktion durch feste Lieferverträge und Agrarsubventionen sowie genormte Qualitätsstandards. »Auf Verbraucherebene führen häufig mangelnde Einkaufsplanung oder übertriebene Vorsicht bei Haltbarkeitsdaten zu großer Verschwendung, gepaart mit einer sorglosen Einstellung bei Verbrauchern, die sich diese Verschwendung leisten können.«³

Die beauftragten schwedischen Wissenschaftler betonen aber auch die Lücken bei den verfügbaren Daten und fordern dringend weitere Forschungsarbeiten zu Nahrungsmittelverlusten ein, insbesondere vor dem Hintergrund der extrem problematischen Ernährungslage in Entwicklungsländern. Abschließend kommen sie zu dem Schluss, dass es effizienter ist, entlang der gesamten Wertschöpfungskette Verluste zu vermeiden, als noch mehr zu produzieren: »Die Ressourcen werden knapp: Land, Wasser und Energie sind nicht beliebig vermehrbar. Daher ist es effizienter, in der gesamten Wertschöpfungskette Verluste zu begrenzen, als mehr zu produzieren.«⁴

Damit rückt die FAO deutlich von ihren noch im Jahr 2009 geäußerten Erkenntnissen ab. Auf Grundlage ihrer damaligen Berechnungen hatte sie stets eine weltweite Intensivierung der Landwirtschaft gefordert, um das Hungerproblem bei steigender Weltbevölkerung in den Griff zu bekommen. Die Lebensmittelproduktion müsse demnach bis zum Jahr 2050 um 70 Prozent gesteigert werden. Viele Nichtregierungsorganisationen (NRO) hatten diese Haltung deutlich kritisiert und stattdessen eine »Effizienzrevolution in der gesamten Lebensmittelkette« gefordert.⁵ Nach neuen Berechnungen der Umweltorganisation WWF und der Heinrich-Böll-Stiftung wäre »schon bei einer Halbierung der

Nachernteverluste nur noch eine Produktivitätssteigerung von 48 Prozent statt der von der FAO geforderten 70 Prozent nötig«. ⁶

Die nun vollzogene Verschiebung des Fokus der FAO von der Produktion zum Verbrauch und zur Reduzierung der Nahrungsmittelverluste kann auch als eine Absage an die Wachstumsapologeten einer »zweiten Grünen Revolution« verstanden werden, die vehement auf eine Produktionssteigerung mittels mehr Dünger, Pestiziden und Gentechnik setzen. Die neue Erkenntnis lautet: Zu einer Besserung der Lage kann auch jeder Einzelne durch eigene Verhaltensänderung beitragen.

Zu ähnlichen Zahlen und Folgerungen wie die FAO gelangten zu Beginn dieses Jahres – angeregt durch die »Taste the Waste«-Kampagne und den Fernsehfilm »Frisch auf den Müll« – auch deutsche Nichtregierungsorganisationen. Die Deutsche Welthungerhilfe beispielsweise schätzt die Menge der weggeworfenen Lebensmittel in Deutschland im Jahr auf 20 Millionen Tonnen – im Wert von 20 Milliarden Euro – ein. Wer planvoll einkauft und weniger Essen wegwirft, kann dabei »helfen, die für 2050 vorhergesagten drei Milliarden Menschen mehr zu ernähren, ohne unseren ökologischen Fußabdruck über Gebühr zu vergrößern«, teilte der World Wide Fund For Nature (WWF) mit. ⁷

Umwelt- und entwicklungspolitische Organisationen bringen den Hunger in Entwicklungsländern erst seit relativ kurzer Zeit mit der Verschwendung von Lebensmitteln in Verbindung. Das hat auch mit den Ergebnissen der FAO-Studien zu tun, die im Januar 2011 erstmals auf einer Pressekonferenz in Berlin vorgestellt wurden. Die FAO stellte heraus, dass ein wesentlicher Grund für die in vielen Regionen der Welt herrschenden Nahrungskrisen die Verschwendung von Nahrungsmitteln ist. Die UN-Organisation erklärte, dass täglich bis zu 40 Prozent der Nahrungsmittel in Entwicklungs- und Schwellenländern verderben, bevor sie überhaupt die Konsumenten erreichen. In Europa werden hingegen bis zu 30 Prozent aller Lebensmittel ungenutzt entsorgt oder gehen verloren, jährlich rund 70 Millionen Tonnen in Produktion, Handel und beim Verbraucher. Das seien rechnerisch 300 Kilogramm pro Kopf und Jahr.

Jedes Land schmeißt anders weg

Folgt man Untersuchungen der EU-Kommission, dann bestehen in Europa aber ganz erhebliche Unterschiede: Laut einem Bericht von Mitte Januar 2011 – der insgesamt auch von höheren Durchschnittszahlen als die FAO ausgeht – liegt der gesamte Haushaltsmüll in der EU konstant bei jährlich 524 Kilogramm pro Kopf. Ein wesentlicher Teil davon sind Lebensmittelreste, da ein Viertel der von privaten Haushalten gekauften Lebensmittel weggeworfen wird. Spitzenreiter sind hierbei die Niederländer mit unglaublichen knapp 600 Kilogramm, gefolgt von den Belgiern mit rund 400 Kilogramm und Zypern mit über 300 Kilogramm weggeworfenen Lebensmitteln. Der EU-Durchschnitt liegt bei rund 180 Kilogramm, wobei Deutschland sich mit unter 150 Kilogramm im hinteren Mittelfeld bewegt.⁸

Warum gerade die Niederländer vier Mal mehr Nahrung wegwerfen sollten als die Deutschen, bleibt hingegen im Dunkeln. Zu vermuten sind unterschiedliche Erhebungsmethoden und Dokumentationen. Die Datengrundlagen solcher Studien werden durch Interviews mit Konsumenten und durch Inspektionen des Abfalls ermittelt. Das bleibt notgedrungen subjektiv und ungenau, denn die meisten Konsumenten schätzen ihr eigenes Müllaufkommen regelmäßig viel zu niedrig ein.

Eine andere Methode geht hingegen vom Durchschnittsgewicht der Einwohner aus und vergleicht die insgesamt zur Ernährung zur Verfügung stehenden Kalorien mit den tatsächlich konsumierten Energieeinheiten. Die Differenz entspricht der Nahrungsmittelmenge, die unverwertet im Müll landet.

In den USA wandern demnach fast 40 Prozent der gekauften Nahrungsmittel in den Müll. Eine Studie des National Institute of Diabetes and Digestive and Kidney Diseases NIDDK vom November 2009 kam zu dem Ergebnis, dass jedem US-Bürger (im Bezugsjahr 2003) täglich durchschnittlich 3750 Kilokalorien zur Verfügung stehen. Nur 2300 wurden aber tatsächlich konsumiert und 1450 weggeworfen – also ein Verlust von 39 Prozent. Staatliche Schätzungen waren bis dahin von höchstens 27 Prozent

ausgegangen. Diese Mengen hat natürlich der Verbraucher nicht allein zu verantworten – allerdings den größten Teil. In den USA gehen Sozialforscher davon aus, dass jeweils 20 Prozent des Lebensmittelmülls auf Produktion und Vertrieb und 60 Prozent auf die Konsumenten entfallen.

Ähnlich sieht es in Japan aus. Das Land, das ein Drittel seiner Lebensmittel im Ausland einkauft, konkurriert hart mit den USA um den Titel »Weltmeister im Nahrungsmittel-Verschwenden«. Dort sollen jährlich Lebensmittel im Wert von 90 Milliarden Euro im Abfall landen, genauso viel wie alle landwirtschaftlichen Erzeugnisse der einheimischen Bauern.⁹ Wenn der Sushi-Happen oder das Wok-Gemüse nicht mehr taufrisch ist, wird es halt umgehend weggeworfen.

Über 50 Prozent der Nahrungsenergie wird verschwendet

Bereits im Mai 2008 hatte das Stockholm International Water Institute (SIWI) in Zusammenarbeit mit der FAO und dem International Water Management Institute (IWMI) die weltweit verschwendeten Kalorien und die enorme Wasservergeudung in den Fokus seiner Untersuchungen gestellt.¹⁰ Das schwedische Forscherteam um Professor Jan Lundqvist wählte bei seiner richtungweisenden Studie »Saving Water: From Field to Fork« einen Metaansatz und verglich die täglich weltweit pro Kopf produzierten Energieeinheiten an essbaren Feldfrüchten mit den tatsächlich für den privaten Haushalt verfügbaren Kalorien. Entlang der Produktionskette kommen die Forscher zu dem skandalösen Ergebnis, dass 56 Prozent der möglichen Energieeinheiten verloren gehen: als Nachernteverluste, bei der Tierfütterung, bei der Verarbeitung, im Handel und beim Verbraucher. Mehr als die Hälfte der zur Verfügung stehenden Nahrungsenergie geht demnach verloren und wird vernichtet. Eine gigantische Lebensmittel- und Wasserverschwendung mit enormen Folgen für das globale Hungerproblem.

»Es ist die ungeheure Lust auf Fleisch, die die Getreidemärkte