

UMWELT UND VERBRAUCHER  
16.05.2011



1.3 Milliarden Tonnen Lebensmittel werden jährlich weggeworfen. (Bild: AP)

Lebensmittel für den Müll?  
Strategien zur Abfallvermeidung  
Friederike Schulz im Gespräch mit Georg Ehring

Kaum etwas wird in so großem Umfang weggeworfen wie Lebensmittel. Dabei ist das Essen nicht unbedingt verdorben. Ab heute sollen auf einem internationalen Kongress in Düsseldorf Strategien gegen diese Verschwendung erarbeitet werden.

Georg Ehring: Es gibt Menschen, die ernähren sich nur von Dingen, die andere wegwerfen: von Abfällen aus Lebensmittelgeschäften, die Frischwaren nur einen Tag lang verkaufen und abends die Reste auf den Müll werfen zum Beispiel. Kaum etwas wird in so großem Umfang weggeworfen wie Lebensmittel, auch in privaten Haushalten übrigens. Längst nicht alles, weil es verdorben ist; kleine Fehler, Überproduktion oder mangelnde Kapazitäten zur Lagerung sind weitere Gründe. Bei einem internationalen Kongress in Düsseldorf werden heute Strategien gegen diese Verschwendung vorgestellt. Friederike Schulz beobachtet die Veranstaltung für uns. Frau Schulz, welche Dimensionen hat denn diese Verschwendung?

Friederike Schulz: Die Zahlen sind wirklich unglaublich, Herr Ehring. Ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel werden weggeworfen. Das sind die Schätzungen der FAO, der Welternährungsorganisation, sagt Modibo Traoré, der stellvertretende Direktor der UN-Organisation.

Schulz: Das sind 1.3 Milliarden Tonnen im Jahr, die weggeworfen werden. Besonders groß sind die Verluste übrigens bei Gemüse, Früchten und Knollengewächsen. Da liegt der Verlust bei ungefähr 40 bis 55 Prozent der gesamten Produktion. In den Industrieländern ist das hauptsächliche Problem, dass jährlich so viel weggeworfen wird wie im subsaharischen Afrika überhaupt produziert wird. Das muss man sich mal vorstellen. Allein in Deutschland sind das 6,5 Millionen Tonnen im Jahr, sagt Bundesverbraucherschutzministerin Ilse Aigner.

O-Ton Ilse Aigner: Man kann sich solche Mengen schlecht vorstellen, aber Sie können sich vielleicht einen 20-Tonner vorstellen, einen Lastwagen, und dann stellen Sie sich viele, viele 20-Tonner aneinander vor auf einer Strecke zwischen Lissabon und Warschau. Das wäre ein Hilfskonvoi, wie man sich ihn fast nicht vorstellen kann. Er könnte sehr viele Menschen auch satt machen. Damit ist klar: Wir verschwenden riesige Ressourcen allein in Deutschland.

Ehring: Eine große Verschwendung also. Aber wie lässt sich das denn eindämmen?

Schulz: Da gibt es zwei Ansätze. In den Entwicklungsländern geht es vor allem darum, die Ernährungskette zu straffen: also bessere Erntetechniken zu ermöglichen, denn oft beginnt das Problem schon dabei, dass vieles auf dem Feld vergammelt, bevor es überhaupt geerntet werden kann, und die Lebensmittel müssen besser verpackt werden, damit sie dann auch sicher auf den Märkten ankommen, denn auch beim Transport geht dann vieles kaputt. Ein weiteres Stichwort ist natürlich die Infrastruktur, dass eben die Wege möglichst kurz sind, damit die Lebensmittel dann auch bei den Verbrauchern ankommen. In den Industrieländern dagegen ist es vor allem eine Frage des Managements. Also da sind Supermarktketten gefragt, die einfach oft zu viel einkaufen. Dann bleibt die Ware im Regal und vergammelt, bevor sie verkauft werden kann, Stichwort Haltbarkeitsdatum. Dann müssen die Sachen weggeschmissen werden, obwohl sie vielleicht noch gut sind, denn die Haltbarkeitsdaten sind einfach sehr streng gefasst in den Industrieländern. Viel Verantwortung liegt allerdings dann auch beim Verbraucher, denn wir werfen jeder im Jahr in Deutschland ungefähr 95 Kilo pro Kopf weg.

Ehring: Und wie lässt sich das eindämmen? Das könnte doch der Verbraucher auch anders machen.

Schulz: Da geht es vor allem darum, dass ein Bewusstseinswandel stattfindet. Da ist wirklich jeder einzelne gefragt. Das Verbraucherschutzministerium hat zum Beispiel eine Umfrage dazu gemacht, sagt Ministerin Ilse Aigner.

O-Ton Ilse Aigner: Wir haben gefragt, haben sie ein schlechtes Gewissen, wenn sie Lebensmittel wegwerfen, und die Antwort ist eindeutig: ja. Zwei von drei Befragten haben ein schlechtes Gewissen. Doch trotz des schlechten Gewissens werden nach wie vor viele Lebensmittel weggeschmissen. Die Milch, die im Kühlschrank sauer wird, die Müslipackung, die zu groß war, die Nudeln, die zu viel gekocht wurden, oder das Essen, das vielleicht einfach nicht schmeckt.

Schulz: Und da kann man einfach schon dabei ansetzen, indem man eine Einkaufsliste jeden Tag erstellt, wenn man in den Supermarkt gehen will, und sich einfach genau aufschreibt, was man in der Woche braucht. Das ist so ein banaler Tipp, aber wer macht das schon, meistens geht man ja dann doch in den Supermarkt, guckt was will man noch, was sieht lecker aus, und schwupp hat man wieder viel zu viel im Einkaufswagen. Ein weiterer Tipp von Frau Aigner ist, dass man Buch darüber führt, wie viel man in der Woche wegwirft. Man muss das nur mal eine Woche machen, um sich bewusst zu machen, dass man das Stück Pizza, das man gekauft hat, nicht aufgegessen hat, weg damit, statt in den Kühlschrank, oder dass man in der Kantine sich einfach mal wieder zu viel auf den Teller geladen hat, und wenn man darüber Buch führt, dann wird einem schnell klar, dass diese 95 Kilo nicht irgendwo her kommen.

Ehring: Friederike Schulz war das zum Thema Wegwerfen von Lebensmitteln. Herzlichen Dank.

