

LECKERBISSEN AUS DEM CONTAINER

Von Inga Laas

Grossverteiler schmeissen jährlich Tonnen von Lebensmitteln weg – wegen übertriebener Hygiene- und Verfallkriterien. Einige wenige Menschen haben begonnen, sich dieser Wegwerfkultur zu widersetzen. Sie «containern» sich ihre Nahrung aus dem Müll. Nicht aus Armut, aus Protest.

DUMPSTER DIVER

Beim «Tauchen» entdeckst du Dinge, mit denen du nicht gerechnet hast. Hier dreht es sich aber, wohlverstanden, nicht um das Tauchen im Meer, sondern im Müll. Die Rede ist von Trash Diving, Containern, Dumpster Diving – einer «Randsportart», die ins Reich der Wiedergewinnung gehört.

Wer selbst einmal in die Mülltonnen hinter Supermärkten geschaut hat, versteht warum: Darin lässt sich vieles finden, und längst nicht nur Müll. Vielmehr Brot, Käse, Bananen, Konserven, aber auch Haushaltsgeräte. Vielleicht darf es auch einmal ein Laminiergerät sein (so geschehen). Eben fast alles, was man auch drinnen im Ladenregal findet.

Abend in einem Dorf am Zürichsee. «Einkaufsbummel» bei Denner. Aus dem Container fische ich einen Jahresvorrat Waschmittel (eingerissene Ecke), ein Zwölferpack Bier (eine Dose kaputt), zehn Netze Tomaten (ein Drittel angeschimmelt). Und da wäre mehr, wie so oft, viel mehr, als ich mitnehmen kann, und zurücklassen tut weh. Weh tut auch das Gefälle zwischen Hunger in der Welt und Überfluss. Dumpster Diving ist eine besondere Art, mit diesem

Überfluss umzugehen. Es gibt Menschen, die aus Armut containern. Dumpster Diver aber tun dies freiwillig – der Inbegriff eines paradoxen Luxus: Wir sind nicht so arm, dass wir containern müssen; wir sind so reich, dass wir es können.

Weggeworfen wird oft nach Schönheitskriterien

Die aktuelle Studie der FAO (Food and Agriculture Organization) zeigt: Auf jeden Europäer kommen im Schnitt pro Kopf, pro Jahr 280–300 kg weggeworfene Nahrungsmittel. Davon schmeisst der europäische Konsument 95–115 kg weg.

In der Schweiz landen jährlich 765 000 Tonnen organische Substanzen im Abfall. Aktuelle Daten, wie viel davon nun Lebensmittel sind, gibt es nicht. Das sind verpackte Lebensmittel, Speisereste und Küchenabfälle, aber auch Gartenabfälle. Doch was Markus Christen, Leiter der letzten Erhebung der Kehrichtzusammensetzung 2001 am meisten überraschte, ist die Qualität der weggeworfenen Lebensmittel: «Wir hätten uns problemlos eine Woche davon ernähren können.»

Wer «containert», bewegt sich in einer juristischen Grauzone.

Kein Wunder, wenn schon eine Unterbrechung der Kühlkette beim Transport ausreichen kann, um hunderte Kilos Nahrung zu vernichten. Laut Hygienevorschriften müssen die Lebensmittel entsorgt werden, egal, ob sie noch geniessbar sind. Noch viel schlimmer mutet an, dass Essen aufgrund von unerfüllten Schönheitskriterien im Container landet, zum Beispiel Obst wegen ein bisschen Schorf oder einer Druckstelle. Ist die Ware abgepackt, wandert die ganze Packung in den Eimer und nicht nur der eine hässliche Apfel oder die eingedrückte Dose.

Die Container hinter zahllosen Supermärkten bezeugen diese Praxis. Von Greenpeace um eine Stellungnahme zum Containern gebeten, reagieren die Detailhändler unterschiedlich: Denner schweigt. Aldi wirft weg, was das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten hat – in abgeschlossenen Containern: «Damit keine Personen kommen und nach Essensresten Ausschau halten», erklärt Sven Bradke, Mediensprecher von Aldi Suisse. Die Angst vor der Verantwortung für verdorbene Lebensmittel ist zu gross. Vergünstigt abgegeben werden nur wenige Lebensmittel wie z. B. Brot, an die Mitarbeitenden gar nichts.

Sabine Vulic, Mediensprecherin bei Coop, versichert: «Bei uns landet nichts im Container.» Klar definiert sei, was mit nicht verkaufter Ware geschehe: Preisreduktion für Kunden und Mitarbeitende und Abgabe an soziale Institutionen wie «Tischlein deck dich» und «Schweizer Tafel». Aber auch Coop entsorgt jährlich 12 000 Tonnen Früchte und Gemüse. Sie werden zu Tierfutter oder zu Biogas verarbeitet.

Urs Naef, Mediensprecher von Migros, möchte zum Containern «eigentlich keine Stellung nehmen». Man sei bemüht, nichts wegzuerwerfen. Migros verkauft Produkte, die kurz vor dem Verkaufsdatum sind, mit bis zu 50 Prozent Rabatt. Falls die Produkte auch dann nicht über den Ladentisch weggehen, dürfen die Mitarbeitenden sie bis zum Haltbarkeitsdatum mit einem 75-Prozent-Preisabschlag erwerben. Auch der orange Riese berücksichtigt soziale Netzwerke, die mit ausgeklügelter Logistik die Ware kurz vor der Unverkäuflichkeit an Bedürftige weitergeben. Letztlich schafft auch die Migros tonnenweise Nahrung in die Biogasanlage.

Auch wenn's absurd klingt: «Besser eine energetische Nutzung als gar keine», findet Roland Schüren. Als erster Bäcker in Deutschland bezieht er die Energie für seinen Betrieb aus alten Broten. Trotzdem wäre es besser, nur soviel zu produzieren, wie wir brauchen.

Meine Cousine Mia ist neun Jahre alt und hat eine neue Leidenschaft: das «Mindesthaltbarkeitsdatum». «13.09.2011», murmelt sie nachdenklich, die Packung prüfend in den Händen haltend, «das ist heute. Sie ist schlecht; die Milch kann man nicht mehr trinken.» Und was soll mit der Milch passieren? «Wegwerfen, natürlich.» Geruchs- und Kostprobe stimmen sie um; die Milch wird vom Ausguss verschont. Tatsächlich ist die Macht des aufgedruckten Datums heute grösser als das Vertrauen in die eigenen fünf Sinne.

Gekühlt überdauert Joghurt Monate

Archäologen fanden Honig in altägyptischen Gräbern – geniessbar. Der hohe Zuckergehalt und natürliches Antibiotika machen Schimmeln unmöglich. Es müssen ja nicht gerade Jahrtausende sein. Honig kann im Dunkeln bei 10 Grad mindestens zehn Jahre verwahrt werden, bloss wissen das die wenigsten. Erst 2006 hat der Bund festgelegt, die Haltbarkeit von Honig zu begrenzen. Inzwischen war nämlich



© OLIVIA HEUSLER

nützlichem Wissen über die Konservierung von Produkten verloren gegangen. Oder lagert jemand heute noch Äpfel und Kartoffeln gemeinsam, weil das Ethylen der Äpfel die Keimung der Kartoffeln verlangsamt?

Bei vielen Produkten könnten unsere Sinne problemlos über die Geniessbarkeit entscheiden. Beim Wein eine Selbstverständlichkeit: Hier hat sich ein Wissen um richtige Lagerung erhalten; wer würde schon auf einer reifen Flasche Château Margaux nach einem Verfallsdatum suchen? Besonders erstaunt der anscheinende Verlust des gesunden Vertrauens bei Milchprodukten: Dabei zeigt verdorbene Milch der Nase deutlich, ob sie noch in den Kaffee soll. Joghurt überdauert im Kühlschrank Monate, bis der Deckel sich wölbt. Bestimmte Käse sind richtig gelagert jahrzehntelang essbar. Früher sollen Walliser in ihren besten Jahren Wein und Käse im Keller eingelagert haben, damit er – oft Jahrzehnte später – zu ihrem Begräbnis gereicht würde.

In unserem Verhältnis zur Nahrung spielt das Mindesthaltbarkeitsdatum eine zentrale Rolle. Seit 1967 gesetzlich geregelt, unter-

scheidet das Gesetz zwischen zwei Deklarationen: dem «Mindesthaltbarkeitsdatum» und «Verbrauchsdatum». Angaben wie «Abgepackt am ...» oder «Zu verkaufen bis ...» sind freiwillig.

Auf leicht verderbliche Lebensmittel, die gekühlt aufbewahrt werden müssen, wird die Deklaration «Verbrauchen bis» angewendet. Diese Produkte dürfen nach Ablauf weder verkauft noch an soziale Institutionen abgegeben werden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird laut der Schweizer Gesellschaft für Ernährung (SGE) für haltbare Lebensmittel vergeben. Abgelaufene Produkte müssen nicht weggeworfen, sondern dürfen zu einem günstigeren Preis verkauft werden. Allerdings ist der Hersteller von seiner Garantiepflicht befreit. Gleichzeitig räumt die SGE ganz klar ein, dass diese Produkte auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums für den Verzehr meist unbedenklich sind. So auch in den Niederlanden. Hier forderte die Supermarktkette Jumbo ihre Kunden auf, alle Produkte mit einer Haltbarkeit von weniger als zwei Tagen mitzunehmen – gratis. Aber es ist weniger die Sorge um gesundheitliche Risiken, sondern mehr die um entgangene Profite, die Läden dazu

Produzenten müssten verpflichtet werden, Unverkäufliches an soziale Institutionen abzugeben.

veranlasst, Ware zu entsorgen anstatt zu verschenken. Ergo, ran an die Container!

«Containern» ist in der Schweiz zwar verbreiteter, als die meisten annehmen, trotzdem spricht man nur wenig drüber, und die Informationen sind spärlich. Anders in den USA. Dass an Partys demonstrativ Müll aufgetischt wird, ist keine Seltenheit. Containern hat Szenecharakter. Im Nachbarland Deutschland sind die Dumpster Diver gut informiert. Sites wie dumpstern.de formulieren Unmut und Protest gegen die Nahrungsmittelverschwendung, erklären die juristische Lage und geben Tipps für ein entspanntes Containern.

In den deutschen Grossstädten hat Containern häufiger einen existenziellen als einen ideologischen Hintergrund. Selten trifft man sich. Dann aber wird getauscht und geteilt.

Müllcontainer, zugänglich und ohne Schloss, gibt es in der Schweiz nicht viele, aber immerhin einige. Bei mir zu Hause sorgen Aldi, Denner und Spar für einen vollen Tisch. Wenn ich im Container wühle, zieht das Blicke auf sich: verächtliche, mit Sprüchen wie «Schmarotzer-mädchen», aber auch anerkennende. «Beim

nächsten Mal gib Bescheid. Ich komme mit», höre ich nicht selten. Bei Tageslicht und unvermummt errege ich als normale, junge Frau mehr Aufmerksamkeit als eine «urbane Guerillera» mit schwarzem Kapuzenpulli.

Weil das Normale und der Abfall nicht zusammenpassen. Weil es in unserem Denken keinen Kontext hat. Es ist ein bisschen, als ob es die Nahrungsmittel im Müll nicht geben würde – obwohl jeder davon weiss. Was wäre, wenn Mütter sich am Container bedienen würden? Adrette Büroangestellte auf dem Weg von der Arbeit? Das wäre politische Aktion – quer durch alle Schichten.

Zuhause bewundere ich meine Beute: Tomaten, Salat, Orangen, Joghurt (und sogar einen Toaster, der einwandfrei funktioniert). Erstklassige Ware. Sie hat einen enorm hohen Preis. So berichtet Bäcker Schüren vom Stress immer ein volles Brotregal haben zu müssen – bis zum Ladenschluss. Ist die gewünschte Ware nicht vorhanden, geht der Stress für die Verkäufer erst richtig los. Also ist das Angebot immer frisch und knackig, aber auch immer zuviel.

Schuld sind wir Kunden, denn «genug ist nicht genug».

Laut dem Psychologen Stephan Grünewald «kaufen wir nicht, was wir heute brauchen, sondern, was wir irgendwann mal brauchen werden. Wir versuchen, für jede Lebenslage gerüstet zu sein, und darum kaufen wir letztendlich immer zu viel.» Und das bezieht sich längst nicht nur aufs Einkaufen für den eigenen Herd.

Containern hat etwas Anarchistisches

Marias Catering-Unternehmen sorgt für das kulinarische Wohl der Gäste. Kürzlich klang Verzweiflung aus ihrer Erzählung: «Wir mussten eine 600 Franken teure Hochzeitstorte wegschmeissen. Nur ein Viertel wurde gegessen – der Rest: in die Tonne. Auch verschenken durften wir nichts. Denn laut Vertrag gehört das Essen nicht uns, sondern dem, der es bezahlt hat.» Sie erzählt weiter: «Selbst wenn der Kunde zustimmt, das Hygieneamt stellt sich quer – Essen, das nicht gekühlt wurde, sondern auf dem Tisch stand, muss weg. Ein Dilemma!»

Für viele hat Containern etwas Anarchistisches. Dumpster Diver bewegen sich vorwiegend im Dunkeln, ausserhalb der Geschäftszeiten – in einer juristischen Grauzone. Man fühlt



© OLIVIA HEUSSLER



© OLIVIA HEUSSLER

sich seltsam illegal, obwohl man eigentlich nichts Verbotenes tut. Aber wem gehört denn eigentlich Müll? Information gibt Melzl, Sprecher der Staatsanwaltschaft Basel: «Wenn jemand Lebensmittel in einen Müllcontainer schmeisst, die ausschliesslich der Vernichtung zugeführt werden sollen, dann kann jedermann darüber verfügen. Es ist nicht ein Geschenk an die Kehr-richtabfuhr oder so ähnlich. Der Besitzer der Lebensmittel ist mit einer Vernichtung einverstanden. Somit gibt er den Gewahrsam auf, und es wird kein neuer Gewahrsam begründet.»

In Deutschland sind die Grenzen entschieden schärfer gezogen: Hier kann Abfall einen Besitzer haben. Damit kann sein Entwenden strafrechtliche Folgen haben. Allerdings halten sich öffentliches und polizeiliches Interesse am Stehlen von «wertlosem» Gut in Grenzen, auch wenn es so köstlich wie kostbar ist.

Als Dumpster Diva (die weibliche Form von Diver) fühle ich mich immer wieder seltsam verkehrt. Als stehe die Welt auf dem Kopf. Nicht die Verschwendung und Vernichtung von Nahrungsmitteln gilt als strafbar, sondern allenfalls ihre Überführung zu ihrem eigentlichen Zweck.

Die Idee, dass verschwendete Lebensmittel durch Steuerabgaben «bestraft» werden sollen, ist nicht neu. Die Journalisten Stefan Kreuzberger und Valentin Thurn fordern in ihrem Bericht «Taste The Waste»: Produzenten und Handel sollten gesetzlich verpflichtet werden, alle unverkäuflichen Lebensmittel an soziale Institutionen abzugeben und was darüber hinaus verdirbt, zu versteuern. Entsorgungskosten könnten so gespart, das Klima geschont werden.

Seit Juli 2011 gilt in der Schweiz ein «Schweinekübelverbot»: Speisereste dürfen nicht mehr an Tiere verfüttert werden – aus Angst vor Seuchen. In der EU führt das Verbot derzeit zu einer Mehrproduktion von etwa fünf Millionen Tonnen Futtergetreide. Dabei könnten Küchenreste vor der Verfütterung mit Hitze behandelt werden.

30 000 Tonnen organische Abfälle allein bei Migros und Coop. Diese Zahl wäre noch grösser, fände nicht bereits auf den Äckern ein gnadenloser Schönheitswettbewerb statt. Viele Nahrungsmittel schaffen nicht einmal den Weg vom Acker ins Warenregal: Zu hart sind die Schönheitskriterien auch bei Kartoffel und Co. Für die Landwirtschaft bedeutet das eine ständige Überproduktion, um Verluste durch unförmige Produkte zu vermeiden.

Die Auflageliste ist schwer umsetzbar

So hat sich die Obst- und Gemüsebranche «Qualitätsbestimmungen» auferlegt, zum Beispiel: Der Durchmesser der Fleischtomate muss zwischen 67 und 102 mm liegen. Die Salatgurke darf auf 10 cm Länge maximal 10 mm gekrümmt sein. Für die verschiedenen Reifestufen gibt es Farbtabelle. Die Liste der Auflagen ist lang und scheint kaum umsetzbar. Perverserweise gilt sie auch für Pellati in der Büchse, Püree und Pizzabeläge.

Was nicht genügt, bleibt auf dem Acker liegen, landet bestenfalls im Kompost. Was wäre, male ich mir aus, wenn es einen Bauernmarkt für «hässliches» Gemüse und Obst gäbe? Was wäre, wenn wir lernen würden, unsere Nahrung wieder als etwas Existenzielles, ja, Heiliges zu verstehen?

Carlo Petrini, Gründer von Slow Food, erzählt von alten Menschen in Italien, die ein heruntergefallenes Stück Brot aufheben und küssen, bevor sie es wieder auf den Tisch legen.