

Her mit den krummen Gurken!

Lebensmittel gibt es in Deutschland im Überfluss: Millionen Tonnen Brot, Obst, Fleisch und Milchprodukte landen jedes Jahr im Müll. Immer mehr Menschen halten das für untragbar - und einige tun etwas dagegen

Von Christoph Behrens

"Milch? Milch kommt aus der Fabrik." Solche Antworten bekommt Wam Kat nicht selten zu hören, wenn er mit "seinen" Hauptschülern in den sozialen Brennpunkten deutscher Großstädte zusammen kocht. Fragt er dann nach, woher wohl die Fabrik das weiße Zeug beziehe, heißt es: "Die machen die halt."

Eigentlich kann Wam Kat nichts so schnell vom Hocker hauen. Seit 30 Jahren holpert der Koch mit seiner mobilen Küche, der "Fläming Kitchen", durch Europa, hat Castor-Gegner und Politiker, Obdachlose und Kriegsflüchtlinge auf dem Balkan bekocht. Mit seinem ergrauten Pferdeschwanz, der tief in der Stirn gezogenen Seemannsmütze und den stets knallbunten Strickpullovern wirkt der gebürtige Niederländer, als hätte er die 70er Jahre nie wirklich verlassen. Die Lachfalten im Gesicht erzählen, dass er schon viel erlebt hat. Aber wenn er Kindern begegnet, die nicht mehr wissen, wie eine Tomate aussieht, schüttelt er den Kopf und findet das "einfach nur skurril".

In den letzten Monaten ist in Deutschland viel darüber geredet worden, warum so viel Essen im Müll landet. Bis zu 20 Millionen Tonnen seien das auf dem Weg vom Feld bis zum Teller, schätzt Filmemacher Valentin Thurn in seinem Kinofilm "Taste the Waste". Zigtausende Zuschauer haben die Dokumentation bereits gesehen. Aufgeschreckt von der gigantischen Verschwendung, gab Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner Studien in Auftrag und Günther Jauch diskutierte mit Mülltauchern und dem Handel, warum jeder europäische Verbraucher im Schnitt 100 Kilo Lebensmittel pro Jahr wegwirft.

Wertschätzung für Lebensmittel ist gering

Wie bei anderen Missständen auch, wird der Schwarze Peter gerne weitergereicht, von Verbrauchern an den Handel, vom Handel an die Politik und zurück. Wam Kat kennt das Verhältnis der Deutschen zu ihrem Essen wie nur wenige, und eines beobachtet er immer wieder als Ursache für die Verschwendung: Die Kinder und ihre Eltern wüssten einfach nicht mehr, wo ihr Essen herkommt, deshalb lande eben auch viel in der Tonne. "Die Wertschätzung für Lebensmittel ist so gering", sagt Wam Kat, "dass man sich fragen muss: Wie sieht das erst eine Generation später aus?"

Während Politiker viel über die Verschwendung geredet haben, hat Wam Kat gehandelt. Mit seinem Küchen-Mobil fuhr er im September erst nach Berlin, dann nach Stuttgart. Grundschüler hatten jeweils am Vortag auf Feldern in der Umgebung Kartoffeln und Kürbisse eingesammelt, die sonst liegen geblieben wären - schätzungsweise 40 bis 50 Prozent der gesamten Ernte. Eine Tonne Lebensmittel kam so an den zwei Tagen zusammen.

"Teller statt Tonne"

"Das sind ganz normale Kartoffeln", sagt Wam Kat, "nur etwas zu klein, zu groß oder zu unförmig, deshalb will der Handel sie nicht." In Berlin konnten davon 800 Leute satt werden, in Stuttgart waren es über 2000. Kaum etwas blieb auf den Tellern liegen, viele Leute holten mehrmals Nachschlag, kostenlos. "Teller statt Tonne" nannten sie die Aktion, die das Kochen zum Politikum erhob.

"Das Aussehen der Lebensmittel bestimmt heute alles: ob sie auf dem Teller landen oder gar nicht erst geerntet werden", sagt Anke Klitzing von der Organisation Slow Food Deutschland. "Dabei gibt es kaum noch offizielle Handelsnormen, die solche optischen Kriterien festlegen."

Tatsächlich hat die ehemalige EU-Kommissarin Mariann Fischer Boel schon 2009 auf einen Schlag 26 Handelsnormen für Obst und Gemüse abgeschafft, darunter auch die Vorschrift, wie krumm eine Salatgurke sein durfte (höchstens 10 Millimeter auf 10 Zentimeter Gurkenlänge). Die berühmte genormte Gurke, Symbol europäischer Regulierungswut und Bürgerferne, war damit rechtlich gesehen tot. Praktisch ist sie heute lebendiger als zuvor. Denn seither hat jedes große Handelsunternehmen eigene Normen für Form, Farbe und Größe erlassen. Geschmack oder Nährwert interessieren dabei nicht.

Für die Bauern ist die Situation damit eher schwieriger geworden, weil sie für ihr Gemüse nicht mehr nur eine europäische, sondern eine Vielzahl an Normen kennen und respektieren müssen. "Es bleibt ihnen gar nichts übrig, als schon bei der Ernte auszusortieren", so Klitzing. "Wir müssen aber auch Alternativen für die Leute anbieten, die sich der krummen Gurken annehmen." Sie denkt dabei an alternative Vertriebskanäle wie regionale Bauernmärkte, oder spezielle Angebote für unförmiges Gemüse im Supermarkt.

Lebensmittel einsparen als erfolgreiches Geschäftsmodell

Auch die Politik beginnt allmählich, sich darüber Gedanken zu machen, welche Taten ihren zahlreichen Worten nun folgen sollen. Im Oktober versuchten einzelne Bundestagsabgeordnete, das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) zu reformieren, also einen treffenderen Begriff dafür zu finden - in Großbritannien steht etwa "Best Before" ("mindesthaltbar bis") auf den Packungen. Das zuständige Verbraucherschutzministerium lehnte jedoch ab.

Dabei gilt das MHD als ein wesentlicher Grund, warum so viel Essen weggeworfen wird. "Das Haltbarkeitsdatum wird leider kollektiv falsch interpretiert", sagt Petra Teitscheid, Ökotrophologin an der Fachhochschule Münster. Denn das MHD garantiert lediglich eine bestimmte Konsistenz oder einen exakten Geschmack. "Mit Verderb hat es nichts zu tun", sagt die Forscherin. Das sogenannte Verbrauchsdatum, das etwa auf frischem Fleisch oder Fisch abgedruckt ist, muss hingegen unbedingt beachtet werden, es signalisiert eine Gefahr für die Gesundheit. Vielen Verbrauchern sei dieser Unterschied aber nicht klar, vermutet Teitscheid.

Sie selbst arbeitet an einer Studie zu den Ursachen der Lebensmittelverschwendung für das Umweltministerium Nordrhein-Westfalens. Das Bundesland sieht sich als Pionier im Kampf gegen das Wegwerfen von Nahrungsmitteln. Umweltminister Johannes Remmel hat dazu Ende 2010 einen runden Tisch ins Leben gerufen, an dem Vertreter von Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie, Handel und Hochschulen sitzen. Bisher fällt seine Bilanz jedoch mager aus: Konkrete Ergebnisse gebe es bislang nicht, dazu müsse erst die Studie der FH Münster vorliegen, erklärt ein Sprecher. Erste Beschlüsse könne man deshalb erst "im Laufe des Jahres 2012" erwarten. Auch Ilse Aigner hat eine Studie in Auftrag gegeben, Ergebnisse sollen Anfang 2012 vorliegen. Während sich die Forscher aus NRW eher mit den Gründen des Wegwerfens beschäftigen, möchte der Bund klären, wie viel Lebensmittel genau in der Tonne landen. So genau weiß das bislang noch keiner.

"Zum Glück sammeln die Politiker jetzt endlich Zahlen, das war bis jetzt ein großes Manko", sagt Regisseur Valentin Thurn, der mit "Taste the Waste" das Thema Lebensmittelverschwendung überhaupt erst ins öffentliche Licht gerückt hat. "Mit Studien allein ist es aber nicht getan." Ob es nun zehn oder 20 Millionen Tonnen seien, die weggeworfen werden, spiele für die Lösung des Problems doch nur eine untergeordnete

Rolle. Thurn wünscht sich etwa einen Ideenwettbewerb, wie sich Lebensmittel sparsamer verarbeiten lassen, eine stärkere Einbindung von Fachleuten in die Debatte, und innovative Konzepte im Supermarkt.

Produkte vor Ablauf des Haltbarkeitsdatums umsonst mitnehmen

In Holland ruft eine Supermarktkette ihre Kunden etwa gezielt auf, nach Produkten zu suchen, die kurz vor dem Ablauf des Haltbarkeitsdatums stehen. Diese dürfen dann einfach umsonst mitgenommen werden. Im Film schlägt Thurn eine weitere Option vor: das Verfüttern von Essensresten an Nutztiere wieder zu erlauben. Das ist seit 2006 aus Angst vor Seuchen verboten. Was jetzt etwa auf den Tellern in Restaurants liegen bleibt, muss verbrannt werden. "In Deutschland herrschen eigentlich sehr gute hygienische Verhältnisse", sagt Stephan Büttner, Geschäftsführer des Gastronomieverbands Dehoga.

"Nach unserer Auffassung hätte man die Reste sehr gut weiter verfüttern können." Die Mitglieder seines Verbands müssen jetzt nicht nur für die energieaufwendige Verbrennung der Reste bezahlen (früher bekamen sie Geld dafür) - auch muss jetzt massenhaft mehr Futter aus Südamerika importiert werden, um den Hunger der Schweine und Rinder anderweitig zu stillen. Ganze fünf Millionen Tonnen Getreide müssen deshalb mehr angebaut werden - die Menschen nicht zugute kommen.

Am besten lässt sich die marktgemachte Verschwendung jedoch eindämmen, wenn man sie mit den Mitteln der Marktwirtschaft selbst schlägt. "In Großbritannien hat die Regierung das ganze Land mit Informationskampagnen überzogen, auch den Hausfrauenbund ins Boot geholt", sagt Filmemacher Thurn. "Das hat richtig Druck auf die Wirtschaft ausgeübt." Inzwischen gebe es keinen größeren englischen Supermarkt mehr, der keine eigene Strategie zur Müllvermeidung habe. "Wenn nur fünf Prozent der Verbraucher zum Bauernhof abwandern", sagt Thurn, "würde auch hier der Handel ganz schnell umdenken, also weniger wegwerfen und mehr regionale Vielfalt anbieten." Dass Deutschland eine Marktwirtschaft sei, müsse man daher als große Chance betrachten.

Lebensmittel einsparen als erfolgreiches Geschäftsmodell

Lebensmittel einzusparen kann sogar ein erfolgreiches Geschäftsmodell sein, wie immer mehr Bäcker beweisen. Ihre Filialen heißen "Yesterday" oder "Second Bäck", sie eröffnen in kleinen Kaffern wie Arnsberg im Sauerland genauso wie in hippen Großstadtvierteln wie dem Prenzlauer Berg in Berlin. Wohl kein Lebensmittel landet so häufig im Müll wie Brot; einige Bäckereien schmeißen ein Fünftel ihrer Tagesproduktion abends wieder weg. Bernd Heberger machte aus der Not mit dem Brot eine Tugend: Er kauft den Bäckern ihre überschüssige Ware wieder ab, in seinem kleinen Geschäft in der Nürnberger Südstadt verkauft er dann das Brot vom Vortag für einen Euro weiter. Mit dieser Idee hat es der Unternehmer schon ins Fernsehen geschafft. Eine hannoversche Geschäftsfrau hat mit dem gleichen Konzept ihre dritte Filiale eröffnet.

Noch mindestens drei Schritte weiter geht ein Bäckermeister aus dem Rheinland. Roland Schüren aus Hilden bei Düsseldorf verbrennt seit vergangenem Jahr das übriggebliebene Brot seiner 14 Filialen und heizt damit seine Öfen. Trockenes Brot habe in etwa den selben Heizwert wie Holz, erklärte er "Zeit Online". "Brot zu verbrennen, ist irgendwie pervers", sagt Valentin Thurn, der Schüren auch persönlich kennt. Allerdings kenne er keinen Bäcker, der so energisch gegen die Verschwendung kämpfe wie Schüren: Er möchte eine CO₂-neutrale Bäckerei schaffen. Verbrennen und so Energie gewinnen sei schließlich immer noch besser als wegwerfen, findet er.

Der Koch Wam Kat sieht im Kochen und Einkaufen grundsätzlich politische Akte: "Die

Der Spiegel - 22.01.2012

Lebensmittelverschwendung

<http://www.spiegel.de/wissenschaft/mensch/0,1518,810450,00.html>

Sachen, die wir kaufen - ob Fertigprodukte, Süßigkeiten oder fair gehandelte und biologische Waren - sagen viel darüber aus, wie die Welt sich weiterentwickelt. Dreimal am Tag können wir darüber abstimmen."

Mehr auf SPIEGEL ONLINE:

Mindesthaltbarkeitsdatum: Aigner verwirft FDP-Vorschlag (18.10.2011)

<http://www.spiegel.de/wirtschaft/service/0,1518,792607,00.html>

Konsumgesellschaft: Wider den Wegwerf-Wahnsinn! (17.10.2011)

<http://www.spiegel.de/wirtschaft/service/0,1518,790090,00.html>

++ Weitergeleitet durch DNR Redaktionsbüro Fachverteiler ++ Bitte entschuldigen Sie doppelte und unverlangte Sendungen ++ Bitte ggf. in eigener Organisation weiterleiten ++ Fachverteiler abbestellen: <mailto:info-berlin@dnr.de?subject=keine-mails> ++ Veröffentlichungsrechte bei den AutorInnen ++ Bitte insbesondere nicht auf Webseiten stellen ++ Weitere Umwelt-Infodienste: www.dnr.de/umweltinfo ++ Umweltpolitische Monatszeitschrift: www.dnr.de/umwelt-aktuell ++ Bitte prüfen Sie, ob diese E-Mail wirklich ausgedruckt werden muss. Danke! ++