

Taste the Waste (Abaton 25.09.2011)  
Regie Valentin Thurn (Dokumentarfilm)  
BRD 2011, 88 Min., dt.F.  
Vorstellung mit Gästen am  
25.9.2011 um 12.00  
Seite 1 von 3 Taste\_the\_Waste\_Abaton 25.09.2011\_1  
Als Gäste waren dabei

- Tomas Effenberger (Effenberger Vollkornbäckerei)
- Susanne Hesemann (Brot für die Welt Hamburg)
- Hans-Georg Schaaf (Süssmosterei "Zaubertrank")

André Bagehorn, aus dem Arbeitskreis Umwelt und Wirtschaft der Hamburger Greenpeace-Gruppe, sprach mit den Gästen nach der Vorstellung vor der Bühne

Intro von Andre

Zunächst begrüßte André die Gäste die zur Diskussion eingeladen waren. Es sind Hans Georg Schaaf, Inhaber der Süssmosterei „Zaubertrank“, Thomas Effenberger, von der „Effenberger Vollkornbäckerei“; Frau Susanne Hesemann von „Brot für die Welt“.

Andre sprach zu Beginn darüber wie der Arbeitskreis Umwelt & Wirtschaft zu dem Thema Lebensmittelverschwendung gekommen ist.

Er erzählte von einem Mindmap, das im Zusammenhang mit dem Thema ökologischer Fußabdruck erstellt wurde und mit dem Fazit versehen wurde: Wirf keine Lebensmittel weg.

Das Taste The Waste Filmprojekt von Valentin Thurn, bot die Möglichkeit das Thema mit neuem Focus wieder auf zu nehmen, mit dem Ziel lokale Lösungsansätze zu entwickeln.

André nahm das Beispiel aus dem Film auf, wie aussortiertes Obst im Müll-Container gepresst wurde, damit es weniger Platz einnimmt. Die Kamera zeigte, wie dabei „Fruchtsaft produziert“ wurde, der unten aus dem Container lief.

# Wie man mit Obst das nicht mehr anderweitig verwendet werden kann, sinnvoll verwerten kann, erklärte der Hans-Georg Schaaf. Er stellt in seiner Firma Zaubertrank, die man verkürzt eine Mosterei nennen kann, aus überschüssigem Gartenobst Saft, Sirup, Marmelade und anderes her. Aber das ist nur ein Teil seiner Produkte aus Früchten, Kräutern und Baumharzen. Im Film wurde gesagt, dass inzwischen eine Enkel-Generation zu den Verbrauchern gehört, deren Eltern ihnen nicht mehr beibringen können, wie sie z.B. Gartenobst, verarbeiten können. Herr Schaaf bietet mit seiner Zaubertrank-Firma Abhilfe. Er bietet zum einen die Verarbeitung der Gartenfrüchte an. Zum anderen gibt er auch Kurse für Menschen, die selbst etwas aus ihren Früchten machen wollen.

<[www.Zauertrank-hamburg.de](http://www.Zauertrank-hamburg.de)>

"Was wir selber im Garten haben oder beim Spazieren pflücken, können wir auch verarbeiten. Dabei helfe ich!"

# Herr Effenberger wurde nach dem Beispiel des Bäckers aus dem Film gefragt, der unverkaufte Backwaren zum Heizen seiner Backöfen benutze. "Schön das er sich darüber Gedanken gemacht", war seine Reaktion. Für einen sparsamen Umgang mit Ressourcen muss man früher ansetzen. Hinderlich ist dabei, dass Verkäufer bestimmte Anforderungen haben, wie im Film erzählt wurde, müssen die Regale in Supermarktfilialen der Bäcker häufig bis 18:30 mit vollständigen Sortiment gefüllt sein. Das führt zu einem Maß an Ausschuss von bis zu 40%, normal seien immerhin 15-20%.

Herr Effenberger setzt konzeptionell viel früher an, damit es möglichst keinen Ausschuss gibt. Alle seine Mitarbeiter/innen haben in allen Bereichen vom Backen bis zum Verkauf in den Filialen gearbeitet, sind auf ressourcenschonendes Verhalten eingestellt. Bei jeder Bestellung für eine Filiale wissen sie, was ihre Entscheidung nach sich zieht.

Zudem sind seine Produkte zwei Tage lang verkaufsfähig, weil er ausschließlich Vollkornbackwaren herstellt. So wird Montags bis Freitags die Bestellung mit der unverkauften Ware des gleichen Tages verrechnet. Für den Samstag wird nur noch so viel Brot bestellt, dass es möglichst auch restlos verkauft wird. Das führt dazu, dass Kunden am Samstag vor Ladenschluss manchmal vor leeren fast leeren Regalen stehen. "Am Sonnabend wird auf Null gefahren" so Thomas Effenberger. Der Erfolg ist, dass es weniger als 3% der Ware als Retoure wieder zurück in die Backstube kommt. "Der Rest wird aufgeschitten, gemahlen und kommt wieder in den Teig." Natürlich gibt es deshalb keinen Verkaufsshop in einer Supermarktvorkassenzonenzone. Denn dann wäre so eine geringe Rücklaufquote nicht möglich. Die eigene Mülltonne ist ein guter Indikator dafür. "Wie haben einen 80 Liter Mülleimer. Der ist am Ende der Woche halb voll".

# Frau Hesemann von Brot für die Welt (BfdW)

André leitete mit Zitaten aus dem Film zum nächsten Podiumsgast über. Mit dem Satz "Der Mülleimer ist der Spiegel unserer Gesellschaft" wurde der Vertreter der Slowfood-Bewegung zitiert. Mit der Frage welche

Wertschätzung von Lebensmitteln entgegenbringen, sowohl privat zu Hause als auch als internationale Organisation, gab er das Wort an Frau Hesemann von Brot für die Welt. Dass das eigene Essverhalten Folgen für andere mit sich bringt, fand Frau Hesemann gut dargestellt. Die österreichische Wissenschaftlerin hat gezeigt, wie viel Essen weggeworfen wird. Brot für die Welt ist eine evangelische Organisation mit christlicher Identifikation. Es ist nicht nur eine Spendenorganisation. Brot für die Welt arbeitet weltweit mit einheimischen Partnerorganisationen zusammen. Die Frage nach Grund-Gerechtigkeiten wird fortwährend diskutiert. Von afrikanischen und besonders von brasilianischen Organisationsvertretern ist es eine aktuelle Aufforderung etwas gegen das Wegwerfen von Lebensmitteln zu tun. Ein

## ## Fragerunde

# Frage an Herrn Effenberger: Haben Sie den Eindruck, dass Ihr Verhalten Einfluss auf andere Bäcker hat? Das bejahte Thomas Effenberger. Er nahm als Beispiel den Stromverbrauch. Bei einer Veranstaltung mit anderen Bäckern wurde über die steigenden Stromkosten geklagt. Für Herrn Effenberger ist das kein Thema. Er hat in seiner Backstube den Stromverbrauch inzwischen auf ein Drittel gesenkt und ist der Meinung das Energie teurer werden müsste, damit andere effizienter mit Energie umgehen. Ein anderes Beispiel sei der gedankenlose Fleischverzehr. Er sieht es kommen, dass sich die Menschen in ein paar Jahrzehnten wahrscheinlich dafür rechtfertigen müssen, wie verschwenderisch ihr Fleischkonsum war. Sein Fazit " Die Kollegen gucken inzwischen schon [was ich mache]. Vor zwanzig Jahren haben sie gelächelt".

# Frage: Wie kann ein Supermarkt es sich leisten Lebensmittel weg zuwerfen?

André beantwortete diese Frage mit dem Konkurrenzverhalten. Die große Warenfülle wird bis zum Geschäftsschluss vorgehalten, weil die Leute zur Konkurrenz gehen, wenn sie einmal die Erfahrung gemacht haben, dass sie ein gewünschtes Produkt im besagten Geschäft nicht bekommen haben. Lebensmittel weg zuwerfen sei auch nicht unbedingt ein großer finanzieller Einschnitt. Die weggeworfenen Lebensmittel können bei der Steuer geltend gemacht werden.

Herr Schaaf von Zaubertrank ergänzte, dass Steuerminderung nur für Geschäfte möglich ist, die Gewinn machen. Auch das sei mit erheblichem Aufwand verbunden. So würde eine große Hamburger Back-Kette täglich eine Charge allein für die Hamburger Tafel produzieren, weil es so einfacher sei sie steuerlich abzuschreiben.

# Frage: Wie wichtig ist die Ernährungssituation in Ländern in denen für uns angebaut wird?

Frau Hesemann nahm Bezug auf eine Studie, an der BfdW beteiligt war. Die Studie hat nachgewiesen, dass wenn die Substitutionswirtschaft gefördert wird, die Ernährungssituation gesichert und Landflucht vermindert wird. Frau Hesemann empfindet es als Skandal, dass diese Ergebnisse nicht mehr öffentlich diskutiert werden. Es gibt inzwischen viele Bauern an anderen Erdteilen, die hungern, weil ihnen ihr Land weggenommen wurde, bzw. weil sie es nicht bewirtschaften dürfen. "Das ist eine politische Frage!" sagte sie.

Herr Effenberger ergänzte. Es sei seit Jahren bekannt, dass mit dem ökologischen Landbau die Weltbevölkerung ernährt werden könne.

Herr Schaaf forderte das Publikum auf: „Gehen sie zu einem Geschäft, das vom Inhaber geführt wird. Dort wird ökologisch gewirtschaftet.“ Dort würden sich auch in der Regel alle Mitarbeiter besser um die Ware kümmern, weil sie ein eigenes Interesse daran haben.

In großen Konzernen würde an Mitarbeitern gespart. Sie seien hauptsächlich ein Kostenfaktor. Herr Schaaf ging ergänzend auf darauf ein, was Einwegverpackungen für ein Grad der Verschwendung darstellen. Für einen „Kaffee to go“ muss nicht nur Kaffee als Rohstoff angebaut werden. Für Plastikgeschirr werden viele weitere Rohstoffe verschwendet. Auch ein Kaffeebecher aus Papier erhöht die Ölrechnung, weil er mit Paraffin und damit mit einem Erdölprodukt getränkt ist.

Zum Ausklang bedankte sich André Bagehorn bei den Gästen und wies auf den Stand mit weiterem Infomaterial hin.

Sein Schlusswort war ein Appell nach Eigenverantwortung im Umgang mit Lebensmitteln.

"Jeder hat es selbst in der Hand!"