

Mittlerweile erhalten über 1,5 Millionen Menschen regelmäßig Lebensmittel von der Tafel. Die Nachfrage steigt schneller als die Menge der gespendeten Waren. Auch die Zusammensetzung der Kunden hat sich in den letzten zwanzig Jahren erheblich geändert: „Zu Beginn der Tafel-Bewegung haben die Tafeln fast nur Einrichtungen für Obdachlose beliefert. Heute sind neben Hartz IV Empfängern immer mehr teilzeitbeschäftigte Alleinerziehende auf die Tafeln angewiesen. Auch die Zahl an Arbeitnehmern, die trotz Vollzeitbeschäftigung ihre Familien nicht mehr ausreichend ernähren können und Rentnern, die auf Grundversorgung angewiesen sind, wächst. Wir unterstützen daher die Forderung nach einem flächendeckenden Mindestlohn“, so Gerd Häuser.

Den Vorwurf, die Tafeln würden missbraucht als Teil der Sozialpolitik des Staates und verfestigten die Armut, weist er zurück: „Wir verstehen uns nicht als Teil der Sozialpolitik des Staates, wir verstehen uns als selbstständigen Teil der zivilen bürgerlichen Gesellschaft. Natürlich ist der Grad schmal, das Ansehen leidet, wenn man auf die Tafel angewiesen ist. Auch wenn niemand mit Hartz IV verhungert,

MEHR TEILNAHME AM SOZIALEM LEBEN

so ist doch in vielen Familien am Ende des Monats kein Geld mehr für qualitativ gesundes Essen da. Mit unserem Beitrag ist schon ein wenig mehr Teilnahme an kulturellem und sozialem Leben möglich. So bleibt am Ende des Monats vielleicht etwas Geld für Kino übrig oder für ein Paar Fußballschuhe für die Kinder. Ein weiterer sozialer Aspekt der Tafel ist das Kennenlernen quer durch die Schichten. In den Tafeln engagieren sich auch viele Bedürftige. Der pensionierte Richter und der pensionierte Arzt bilden zum Beispiel mit zwei Bedürftigen ein Team. Wenn einer davon das Team leitet, hat er dem Richter zu sagen, wo er was zu putzen hat. So kommen die unterschiedlichsten Menschen zusammen und lernen sich zu respektieren.“

Bundesverband Deutsche Tafel e. V.
www.tafel.de



Foto © Stefan Abmeyer, www.fishinheaven.de

Politik

Lebensmittelverschwendung stoppen – aber wie?

Nun ist es wissenschaftlich belegt:

Wir sind ein Volk von Verschwendern und schätzen den Wert von Nahrungsmitteln nur gering ein.

Stefan Kreutzberger, Co-Autor von „Die Essensvernichter“, hat sich die Zahlen etwas genauer angeschaut.

Jeder Deutsche wirft im Durchschnitt im Jahr knapp 82 Kilo Lebensmittel in den Müll. 65 Prozent dieser Lebensmittelabfälle wären völlig oder zumindest teilweise vermeidbar. Pro Vier-Personen-Haushalt schmeißen wir so jährlich rund 940 Euro aus dem Fenster – hochgerechnet bis zu 21,6 Milliarden Euro im Land. Bis zur Hälfte aller für den menschlichen Verzehr geeigneten Lebensmittel werden vom Acker bis zum Teller untergepflügt, in den Müll geschmissen, Tieren verfüttert oder zur Stromerzeugung verbrannt und zu Gas verrottet. Ungeheure Mengen der zur Herstellung und zum Transport benötigten Energie und Arbeitskraft, des Wassers und Bodens werden so verschwendet und ineffektiv verwertet. Die Verschwendung heizt das Klima auf und befördert den Hunger in

der Welt. Ein Wahnsinn, der Methode hat. Vom Acker bis zum Teller hat sich nach den Entbehrungen der Nachkriegszeit in den letzten fünfzig Jahren ein bislang nur wenig erforschtes System von geplanter Überproduktion, Werbeverführung, vermeintlicher Warenvielfalt bei immer vollen Regalen und ein nur noch tiefenpsychologisch zu erklärender Konsumrausch breit gemacht. Ein hektisches und unregelmäßiges Berufs- und Alltagsleben, eine „Geiz ist Geil“-Mentalität und minderwertiges Fast- und Convenience-Food verbauen uns die Freude am Kochen, purem Geschmack und echter Genusserfahrung.

Aufgerüttelt durch Buch und Film „Taste the Waste“ sowie Aktionen vieler Umwelt-, Entwicklungshilfe- und Ernährungsorganisationen, wie „Teller statt Tonne“ von Slow

Drei gemeinsame Aktionstage vereinbarten Bundesministerin Ilse Aigner (links) und Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland (rechts).

Food, und zahlreiche Diskussionsveranstaltungen hat Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner im letzten Jahr eine deutsche Studie in Auftrag gegeben. Deren Ergebnisse sind umstritten und werden medial in der Aussage falsch wiedergegeben. Einig sind sich mittlerweile aber alle darin, dass Lebensmittelvernichtung ein Skandal ist und aus ethischer und ökologischer Sicht nicht länger hingenommen werden kann. Auch der Deutsche Bundestag hat im Oktober 2012 einen fraktionsübergreifenden Antrag zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten verabschiedet.

IST DER VERBRAUCHER DER HAUPTSCHULDIGE? Die Studie der Uni Stuttgart wurde Ende März 2012 zum Start der Kampagne „Zu gut für die Tonne“ der Öffentlichkeit vorgestellt. In der Pressemitteilung des Ministeriums hieß es: „Für 61 Prozent der Lebensmittelabfälle sind die Verbraucher verantwortlich“, und diese Angabe wurde auch kritiklos in vielen Artikeln und Meldungen übernommen. Doch die Aussage ist falsch, auch wenn sie so gewollt war. Die Prozentangabe bezieht sich auf die berechneten 11 Millionen Tonnen Lebensmittelentsorgungen im Jahr bei Industrie, Handel, Großverbrauchern und in Privathaushalten. Aber ein wesentlicher Bereich wurde dabei gar nicht

erfasst: Die Wissenschaftler sollten von vornherein die Landwirtschaft aussparen, so der Auftrag des Ministeriums. Dieser Bereich würde später einmal untersucht. Dazu kommt, dass weder der Handel noch die Industrie die Forscher in ihre Tonnen schauen ließen. In der Studie werden deshalb nur Schätzwerte genannt. Beim Handel etwa halten die Wissenschaftler eine Bandbreite von 450 000 bis 4,5 Millionen Tonnen „Ausschuss“ für möglich, und diese Unschärfe ist im Fall der Lebensmittelindustrie sogar noch größer. Die Forscher trifft kein Vorwurf – sie hatten gerade mal vier Monate Zeit, und sie sollten nur bereits vorhandene Statistiken und Studien auswerten. Sie hatten nicht den Auftrag, den Müll selbst in die Hand zu nehmen und zu wiegen und zu zählen, wie das in Österreich oder Großbritannien gemacht wurde. Genau das wäre aber nötig, um eine valide Datengrundlage zu erhalten.

Vor diesem Hintergrund ist es kontraproduktiv, wenn das Ministerium dem Verbraucher die Hauptschuld zuschiebt. Die vorhandenen Studien aus unseren Nachbarländern oder der EU kamen auf Werte um 40 bis 45 Prozent für die Verbraucher. Ein ähnlicher Wert wäre auch für Deutschland zu erwarten, wenn man denn die Landwirtschaft (mit geschätzten 4 Millionen Tonnen) einbezieht. Dies ist natürlich nach wie vor sehr viel, aber es ändert die Optik, denn dann muss man feststellen: „Das meiste wird weggeworfen, bevor es die Verbraucher erreicht.“ Und damit wäre auch klar, dass große Anstrengungen in

allen Bereichen der Produktions- und Verarbeitungskette notwendig sind.

EHRGEIZIGE ZIELE Das EU-Parlament forderte im Januar 2012 konkrete Maßnahmen, um die Lebensmittelverschwendung in der EU bis 2025 um die Hälfte zu verringern und einkommensschwachen Haushalten den Zugang zu Lebensmitteln zu erleichtern. Hierzu bedürfte es „einer gemeinsamen koordinierten Strategie auf EU- und nationaler Ebene, die jeden Sektor einbezieht“ und entsprechender Aufklärungskampagnen. Das Jahr 2014 sollte dann zum „Europäischen Jahr gegen Lebensmittelverschwendung“ werden. Ilse Aigner verkürzte dieses an sich schon ehrgeizige Halbierungsziel für Deutschland sogar auf das Jahr 2020. Wie sie das in acht Jahren erreichen will, sagte sie aber nicht und hat bisher auch keine entsprechend wirkungsvollen Konzepte vorgelegt. Das Ministerium hat sich entschieden, bei seiner Kampagne „Zu gut für die Tonne“ vorrangig den Verbraucher anzusprechen: Als erste Aktion ließ es in Kooperation mit dem Einzelhandel Flugblätter in Supermärkten verteilen, die darüber informieren, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum kein Wegwerfdatum ist. So weit, so gut. Dabei zeigen aber die Studien, dass die meisten Lebensmittel, die weggeworfen werden – wie Obst, Gemüse und frisches Brot – gar kein Datum tragen. Und wenn man sich um missverständliche Datenangaben kümmern will, dann wäre es sinnvoller, die Verbraucher

politische ökologie

Die Buchreihe für Querdenker und Vordenkerinnen

oekom
verlag

Welternährung

Global denken – lokal säen



Die *politische ökologie* erklärt, welche globalen Auswirkungen unser Ernährungsstil hat, und sie zeigt, welche politischen Wege zur weltweiten Ernährungssouveränität führen. Es ist genug für alle da, trotzdem leidet eine Milliarde Menschen Hunger, während sich zugleich weltweit die Fettleibigkeit ausbreitet. Die »Grüne Revolution«, Spekulationen auf Nahrungsmittel und eine exportfixierte Agrarpolitik haben die Lage von Kleinbauern in Entwicklungsländern enorm verschlimmert. Die *politische ökologie* zeigt Ansätze, die eine zukunftsfähige Landwirtschaft ebenso im Auge haben wie den Schutz von Klima, Ressourcen und Menschenrechten.

Mit Beiträgen von C. Leitzmann, B. Haerlin, F. P. zu Löwenstein, M. Wiggerthale, V. Thurn, U. Hoering u.v.m.



„Welternährung – politische ökologie (Band 128) | 144 Seiten | 16,95 EUR (zzgl. Versand)
_ISBN 978-3-86581-268-1 | **Erhältlich bei:** www.oekom.de, kontakt@oekom.de

direkt auf den Produkten zu informieren. Die beiden Angaben sind verwirrend ähnlich, der relevante Unterschied wird in nur zwei Millimeter kleinen Lettern darüber geschrieben: „zu verbrauchen bis“ (= Gesundheitsgefahr) oder „mindestens haltbar bis“ (= keine Gesundheitsgefahr). Warum macht man es dem Verbraucher nicht einfacher und hebt das gesundheitsrelevante Datum deutlicher hervor, farblich oder grafisch?

Bei der zweiten bundesweiten Aktion des Ministeriums warb Ilse Aigner gemeinsam mit dem Gaststättenverband Dehoga für kleinere Portionen in den Restaurants. Doch auch hier steht wieder der Verbraucher am Pranger. Die Kampagnen von Frau Aigner haben daher eine deutliche Schlagseite. Ihre Bemühungen werden erst dann glaubwürdig, wenn sie die einseitige Schuldzuweisung an den Verbraucher korrigiert und auch konkrete Schritte von Lebensmittelindustrie und Handel einfordert. Die nutzen auch prompt die Angaben des Ministeriums, um sich wegzuducken, nach dem Motto: Wir sind nicht schuld. „Die Studie ergab, dass die größte Menge die Verbraucher wegwerfen, daher ist es sicher richtig, mit Gegenmaßnahmen beim Verbraucher anzusetzen“, sagte Franz-Martin Rausch vom Bundesverband des deutschen Lebensmittelhandels während einer Anhörung im Agrarausschuss des Bundestages im April 2012. Ins gleiche Horn blies Klaus-Peter Feller von der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie: „In unseren Unternehmen wird nichts weggeworfen, was nicht vermeidbar wäre“, behauptete er eisern.

DER BUNDESTAG IST SICH MAL EINIG

Der Blick ins europäische Ausland zeigt, dass in einigen Staaten die Diskussion bereits sehr viel weiter gediehen ist als in Deutschland. Allen voran Großbritannien, wo die Regierung mit den Wirtschaftsverbänden bereits Zielvereinbarungen über die Müllreduzierung getroffen hat. Werden die Ziele verfehlt, drohen Strafzahlungen: Ein ökonomischer Grund für Unternehmen, weniger Lebensmittel zu verschwenden. Ohne derartige staatliche Regulierung wird auch Deutschland nicht weiterkommen. Deshalb muss die Politik die aktuelle Situation umdrehen, in der



das Wegwerfen billiger ist als das Vermeiden von Müll. Diese einfache Erkenntnis ist aber leider nicht mehrheitsfähig. In der ansonsten sehr zu begrüßenden fraktionsübergreifenden Bundestagsentschließung „Lebensmittelverluste reduzieren“ von Mitte Oktober 2012 bleibt es beim Appell: „Es sollte eine Vereinbarung mit der Wirtschaft getroffen werden, die branchenspezifische Zielmarken zur Reduzierung des Abfalls vorgibt und somit einen Anreiz für die Unternehmen schafft, selbst Lösungen zu entwickeln.“ Ein offener Dialogprozess soll eingeleitet werden, 2013 ein Runder Tisch eingerichtet und ein Ideenwettbewerb gestartet werden – aber eben keine ernsthaften Kontrollen. „Keine Verbindlichkeit, keine Verpflichtung und keine klaren Vorgaben“, wie die Rednerin der Fraktion Die Linke kritisierte. Diese forderte in einem nicht weiter behandelten Ergänzungsantrag denn auch, die Halbierung an vermeidbaren Lebensmittelabfällen bis 2020 verbindlich vorzugeben, eine Verpflichtung der Lebensmittelunternehmen, ihre Stoffbilanz offenzulegen, sowie „Mülltauchen“ nicht länger unter Strafe zu stellen und stattdessen das verantwortungslose Wegwerfen bei Herstellern und im Handel zu ahnden.

Ob sich mit den vom Bundestag beschlossenen Maßnahmen in den nächsten sieben Jahren tatsächlich eine gewünschte Halbierung des (Über-)Produktions- und Konsumverhaltens bewirken lässt, bleibt



Fotos © Stefan Abtmeier, www.fishinheaven.de

Nur für die Verbraucher? Auch für Lebensmittelindustrie und Handel wären Infomaterial und Buttons angesagt – wenn das nur was bewegen würde...

zu bezweifeln. Aber jenseits der Politikverhandlungen ist eine große Dynamik der Veränderung spürbar: Tausende Menschen, engagierte Köche und viele Restaurants und Einzelhändler sind bereits aktiv, gehen bewusst regional und ökologisch einkaufen, unterstützen die Tafeln, verschenken übrig gebliebene Lebensmittel über unsere gemeinnützige Internetplattform foodsharing.de, kapern freie Flächen in der Stadt und werden „urbane Selbstversorger“, kochen gemeinsam und setzen sich für vegetarische Tage in der Kommune ein. Dabei geht es im Grunde um eine neue Wertschätzung der „Mittel zum Leben“, um „Klasse statt Masse“ oder, wie es die Sprecherin der Grünen im Bundestag formulierte: „Wir setzen nicht mehr auf billig, sondern wir setzen auf besser!“

Stefan Kreuzberger ist freier Journalist und Buchautor in Bonn und Mitglied bei Slow Food. Gemeinsam mit Filmemacher Valentin Thurn („Taste the Waste“) schrieb er 2011 den Bestseller „Die Essensvernichter – Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist“. Das Vorwort schrieb Carlo Petrini. Ende 2012 erschien eine erweiterte Taschenbuchausgabe.