



[Schattenblick](#) → [INFOPOOL](#) → [POLITIK](#) → [REPORT](#)



BERICHT/070: "Taste the Waste" - Essensvernichtung zwischen Hunger und Überfluß (SB)



*Thema Essensvernichtung fürs Kinopublikum verdaulich gemacht
Foto: © 2011 by Schattenblick*

Präsentation des Films "Taste the Waste" am 11. September 2001 in Hamburg

Aus naheliegenden Gründen beschäftigt die Menschen kaum etwas mehr als die tägliche Nahrungszufuhr. Was von den Zähnen zerkleinert und zermalmt, von der Zunge gekostet und anschließend den Schlund hinab geschoben wird, ist von existentieller Bedeutung. Dennoch blieb die Frage, unter welchen Produktionsbedingungen die Nahrung hergestellt wird, in der modernen Wohlstandsgesellschaft kaum von Belang. Dies scheint sich gerade zu verändern, und daran hat der Dokumentarfilm "Taste the Waste" des Regisseurs Valentin Thurn einen nicht geringzuschätzenden Anteil.

Thurn hat für den WDR bereits die Reportagen "Gefundenes Fressen - Leben vom Abfall" und "Essen im Eimer: Die große Lebensmittelverschwendung" gedreht. Im Oktober 2010 erzeugte seine Produktion "Frisch auf den Müll - Die globale Lebensmittelverschwendung" bundesweit Resonanz und erreichte ungewöhnlich hohe Einschaltquoten für eine Dokumentation. Das dabei präsentierte Material wurde nun unter dem Titel "Taste the Waste" (Koste den Müll) auf Kinoformat gebracht. Am Sonntag, den 11. September, gelangte der Film im Abaton erstmals in der Hansestadt zur Aufführung. Der in Köln lebende Regisseur eröffnete die Vorführung zunächst mit einigen Worten, um anderthalb Stunden später im Rahmen einer Podiumsdiskussion - die allerdings keine war, da nicht, wie man eigentlich annehmen sollte, diskutiert wurde - über weitere Aspekte des Films zu berichten und sich gemeinsam mit den anderen Podiumsteilnehmern einigen Fragen des Publikums zu stellen.

Mit "Taste the Waste" greift Thurn eine virulente Stimmung in der Gesellschaft gegen verschiedene Erscheinungsformen der Lebensmittelproduktion wie gentechnischer Anbau und Massentierhaltung sowie für gesunde, regional angebaute Nahrung auf. Nun arbeitet er daran, daß daraus eine regelrechte Bewegung erwächst. Auf der Website www.tastethewaste.com wird das Anliegen unter dem Motto "Teller statt Tonne" so beschrieben:

"Diese Plattform wurde geschaffen, um Lebensmittelverschwendung zu bekämpfen. TASTE THE WASTE wendet sich an alle, die gegen die Verschwendung von Essbarem sind. Wir wollen zeigen, wie viel weggeworfen wird - und was man dagegen tun kann."

Japan, USA, Kamerun, Italien, Frankreich, Österreich und Deutschland zählen zu den Orten, an denen Thurn gedreht hat. Eine der Kernaussagen des Films lautet, daß in den reichen Ländern bis zu 50 Prozent der produzierten Nahrung nicht gegessen wird und daß mit den weggeworfenen Lebensmitteln der Hunger in der Welt nicht einmal, sondern dreimal gestillt werden könnte. Eine Rechnung, bei der allerdings außer Acht gelassen wird, daß Reichtum auf Armut gründet, was bedeutet, daß sämtliche Privilegien der westlichen Lebensweise mit dem Vorenthalten von Lebens- und Überlebenschancen in den ärmeren Ländern einhergehen.

Ungeachtet dessen präsentiert der Film auf anschaulichste Weise, an welchen Stellen der Nahrungsproduktionskette Lebensmittel

vernichtet werden, und stellt mögliche Gegenmaßnahmen vor. So werden nicht normgerechte Kartoffeln bereits durch den Landwirt aussortiert - mit Verlusten von 40 bis 50 Prozent ist zu rechnen; die Menge an Beifang kann die produzierte Menge an Meeresfrüchten um das bis zu Zwanzigfache (bei Shrimps) übertreffen; acht Prozent der Bananen werden bereits am Erzeugerort - in diesem Fall Kamerun - aussortiert, weil sie nicht der Norm der Abnehmerländer entsprechen.

Auf der nächsten Stufe der Nahrungsproduktion das gleiche Bild: Großmärkte und Supermärkte werfen tonnenweise Lebensmittel weg, die vollkommen bedenkenlos gegessen werden könnten. In ganzen Paletten wandern Stiegen mit Früchten, von denen vielleicht nur eine oder zwei schimmelig sind, in den Abfall. Der Ratio der profitorientierten kapitalistischen Produktionsweise gemäß verlegen die Hersteller beispielsweise von Milchprodukten zwecks Steigerung ihres Umsatzes das Mindesthaltbarkeitsdatum nach vorn, damit die Supermärkte die Ware frühzeitig aussortieren und neu ordern. Die Verluste durch diese Art der Essensvernichtung werden vom Lebensmittelkonzern bzw. der Supermarktkette eingepreist und somit auf die Verbraucherinnen und Verbraucher umgelastet, die einen dementsprechend höheren Preis entrichten müssen. Aber auch auf ihrer Ebene, der endgültigen Nahrungsverwertung, wird laut Aussage des Films in nennenswertem Umfang Verschwendung betrieben. Salat, der nicht mehr ganz so knackig aussieht, Äpfel, die eine braune Stelle haben, Brot, das etwas angetrocknet ist, das alles landet im Müll, wie die österreichische Müllforscherin Felicitas Schneider vom Wiener Institut für Abfallwirtschaft zu berichten weiß.

An dieser Stelle sollte allerdings die Frage nicht ungestellt bleiben, ob bei der Lebensmittelvernichtung auf Verbraucherebene nicht ein Faktor relevant wäre, der in dem Film nicht reflektiert wird, nämlich die unterschiedliche Einkommenslage der Haushalte. Laut Destatis beziehen in Deutschland im laufenden Jahr 2011 knapp 4,7 Mio. Personen Arbeitslosengeld II. Der Regelbedarf eines Erwachsenen beträgt 364 Euro. Es wäre eine eigene Untersuchung wert, ob die Alg-II-Empfänger auf gleiche Weise verschwenderisch mit Nahrung umgehen wie die Haushalte des Mittelstands oder der Oberschicht, ist doch hinlänglich bekannt, daß sie sehr genau darauf achten müssen, möglichst preiswerte Lebensmittel zu kaufen, um über die Runden zu kommen. Für diese Menschen wäre die Vollverwertung ihrer Lebensmittel keine Wahl des Konsumstils, sondern eine Notwendigkeit.



*Der Veranstalter fragt Stellungnahmen zum Film ab
Foto: © 2011 by Schattenblick*

Nicht zuletzt erfüllen die Tafeln, von denen "Taste the Waste" ein positives Bild zeichnet, eine wichtige gesellschaftliche Kompensationsfunktion für die Mitte des vergangenen Jahrzehnts eingeführte Armutsverwaltung, die allgemein unter dem Stichwort Hartz IV beschrieben wird. Heute organisieren etwa 870 Tafeln über rund 2000 Ausgabestellen die Versorgung von mindestens einer Million Bedürftigen mit durchschnittlich 3,4 Kilogramm Nahrung pro Woche. Sieht man von einem gewissen Anteil an Spenden ab, so handelt es sich bei den über die Tafeln in den Konsum zurückgeschleusten Lebensmitteln schlicht um Müll. Daran ändert auch der Umstand nichts, daß dieser mehrheitlich noch genießbar ist. Etwa ein Drittel des Mülls, der von den Tafel-Mitarbeitern - sprich: den unentgeltlich arbeitenden Abfallentsorgern der Supermärkte, Bäckereien, Catering Services, Restaurants, etc. - abgeholt wird, ist selbst nach Kriterien der Tafeln unbrauchbar.

Daß die Tafeln von den bessergestellten Kreisen der Gesellschaft als eine verlässliche Größe der sozialen Befriedung und damit wichtiger Faktor zur Sicherung ihrer Privilegien angesehen werden, verdeutlicht der Zuspruch sowohl durch unternehmerische Akteure, die für ihr Sponsoring mit der Verbreitung ihres gutes Rufs entlohnt werden, als auch durch den Staat, der sich über positiv konnotierte Begriffe wie Bürgergesellschaft und Ehrenamt aus der ihm aufgetragenen Verantwortung für die Versorgung sämtlicher Bürgerinnen und Bürger herausstiehlt.

Bei allem Engagement, das die einzelnen Mitarbeiter der Tafeln unbestreitbar aufbringen, indem sie der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenwirken, sollte nicht vergessen werden, daß durch ihre Tätigkeit ein Mißstand der Gesellschaft dauerhaft befestigt wird. Auf diesen Widerspruch verwies Hanna Poddig bei der Podiumsdiskussion nach der Vorführung von "Taste the Waste". Sie war als Mülltaucherin vorgestellt worden, da sie ihre Nahrung häufig aus Supermarktcontainern herausfischt:

"Mir drängt sich immer die Frage auf, wie man aus diesem Dilemma rauskommt, das die Tafeln ja auch immer haben: Auf der einen Seite diesen Müll noch möglichst effizient nutzen zu wollen, weil es natürlich Quatsch ist, Lebensmittel wegzwerfen und zu vernichten. Aber auf der anderen Seite durch diese Umverteilung kein System zu unterstützen, das dann nur wieder verschleiert wird. Es muß doch darum gehen zu vermeiden, daß es überhaupt so weit kommt. Es kann ja nicht sein, daß wir uns Tafeln wünschen, die alles kriegen. Ich wünsche mir eine Welt, in der Tafeln überflüssig sind."

Wohingegen Achim Müller, Mitglied des Vorstandes der Hamburger Tafel, es erschreckend fand, wieviel Nahrung vernichtet wird, und den Wunsch äußerte, gerne mehr Lebensmittel einsammeln zu können. Aber es sei "ziemlich schwierig, an Ware heranzukommen". Dem Schattenblick gegenüber verdeutlichte Müller, daß niemand freiwillig zu den Tafeln geht. Doch den Schritt, daß die sozialen Bedingungen der von ihm bestätigten Zwangslage der Tafel-Kunden in Frage gestellt werden könnten, wollte er dann doch nicht mitvollziehen. Wenn "Taste the Waste" auf den Hunger in den Ländern des Südens verweist und andeutet, daß der allgemeine Konsumstil in den reichen Ländern damit zu tun hat, ist das sicherlich gesellschaftlich konsensfähiger, als wenn der Film für die Aufhebung der krassen Einkommensunterschiede hierzulande plädiert hätte.



*Hanna Poddig und Achim Müller
Foto: © 2011 by Schattenblick*

Valentin Thurn und allen an der Bewegung Beteiligten, die sich gegen die Verschwendung von Lebensmitteln wenden, ist auf jeden Fall zugute zu halten, daß sie ein Thema reflektieren, das lange Zeit kaum Beachtung fand, und Bewußtsein dafür schaffen wollen, unter welchen desaströsen Begleiterscheinungen wie Landraub, Energieverschwendung, Wasserverbrauch, Vernichtung tierischen Lebens und nicht zuletzt der Emission von gewaltigen Mengen an Treibhausgasen heutzutage Lebensmittel produziert werden. Treffend kommentierte das Podiumsmitglied Jürgen Knirsch von Greenpeace Hamburg den Film mit der Aussage, daß er all diese Themen zu klammern vermag.

"Taste the Waste" ist eine von seiner Machart und Aussage her gelungene Dokumentation, die den Anspruch, aufrütteln zu wollen, bestens erfüllt. Allerdings steckt im Streben nach einem breiten Konsens auch eine Schwäche. Teilweise werden leicht verdauliche Partikular- und Scheinlösungen angeboten, wo unbequeme Fragen hätten aufgeworfen und grundlegende Mißstände der gesellschaftlichen Produktionsverhältnisse angesprochen werden können.

Wenn beispielsweise in den Industriestaaten weniger Nahrung weggeworfen wird, bedeutet das nicht zwangsläufig, daß damit der Hunger in den Ländern des Südens beseitigt wird. Zunächst einmal müßte man sogar annehmen, daß dort Armut und Nahrungsmangel anwachsen, weil die Länder weniger exportieren, dadurch weniger Devisen einnehmen und Lohnarbeitsplätze abgebaut werden. Zudem ist keineswegs garantiert, daß beispielsweise der im Film gezeigte Kleinbauer aus Kamerun Land zur Verfügung gestellt bekommt, wenn die seinen Lebensbereich besetzende Bananenplantage aufgrund der Müllvermeidung in den Ländern des Nordens ihren Betrieb einstellen müßte.

Mit diesen Anmerkungen soll nicht behauptet werden, daß die Produktion von Wohlstandsmüll den Ländern des Südens Vorteile bringt und deshalb aufrechterhalten werden sollte. Doch mit der Lösung Müllvermeidung ist es nicht getan. Ohne eine Beendigung der Exportausrichtung und -abhängigkeit der Länder des Südens und einen damit einhergehenden grundlegenden Umbau ihrer Gesellschaften wird das Problem des Hungers nicht zu beheben sein. Zumindest angerissen wurde dieses Thema im Film durch den Agrarökonom Joachim von Braun, der darauf aufmerksam macht, daß Afrika Lebensmittel importieren muß, was nicht immer der Fall war, und daß die Volatilität der Lebensmittelpreise auf hohem Niveau bedeutende Hungerfaktoren sind.

Tatsächlich war es eine jahrzehntelang von Globalinstitutionen wie Weltbank und IWF betriebene Politik, die kleinbäuerliche Landwirtschaftsstruktur der Länder des Südens zu zerstören, indem diese in nahtloser Fortsetzung der während der Kolonialzeit national abgewickelten Ausbeutung nunmehr den Kräften der transnationalen Konzerne ausgeliefert an den Weltmarkt gefesselt werden. Da die "Berater" aus den westlichen Metropolen nahezu allen Ländern des Trikonts die gleiche exportorientierte Politik aufdrückten, gerieten diese in erbitterte Konkurrenz zueinander - sehr zum Vorteil der Hochkonsumländer des Nordens, in denen man billige Bananen goutieren durfte.

An einer anderen Stelle müssen von Brauns Erläuterungen allerdings in Frage gestellt werden, nämlich daß das Wegwerfen von Nahrung die Lebensmittel verteuert. Auf den ersten Blick mag das Argument einleuchten, denn jene Verluste fließen in den zu entrichtenden Preis für das Nahrungsmittel ein. Allerdings läßt sich ebensogut argumentieren, daß bei einer erfolgreichen Verlustvermeidung der umgekehrte Effekt eintritt und Lebensmittel teurer werden, da die Unternehmen Umsatzeinbußen verzeichnen. Anscheinend sind die Folgen der Müllvermeidung, so wünschenswert diese an sich auch ist, noch nicht ausreichend analysiert.

Der Grund, warum Valentin Thurn in seinem Film nicht über die großmaßstäbliche Verbrennung von Nahrungs- und Futtermitteln zur Herstellung von Treibstoff berichtet, obgleich es sich allein dabei um eine gewaltige Maschinerie sowohl der unmittelbaren als auch mittelbaren Essensvernichtung handelt, liegt vielleicht daran, daß hierüber schon vielfach berichtet wurde und er sich mit seinem Projekt

womöglich keiner vorhandenen Bewegung anschließen, sondern etwas Neues anstoßen wollte. Dennoch wäre es allemal gerechtfertigt gewesen, auch im Film auf den Zusammenhang zwischen Treibstoffherstellung und Nahrungsvernichtung einzugehen.

Dieses Thema bleibt dem Buch "Die Essensvernichter" vorbehalten, das Thurn und Stefan Kreuzberger (bekannt durch das Buch "Die Öko-Lüge - Wie Sie den grünen Etikettenschwindel durchschauen") verfaßt haben. Es wurde passend zum Kinofilm ebenfalls in diesem Jahr veröffentlicht. Aufs Buch beschränkt sich auch der Bericht über einen Strafprozeß, in dem vor dem Amtsgericht Döbeln in Sachsen ein Fall von mutmaßlichem Mülldiebstahl verhandelt wird. Den beiden Angeklagten Christof N. und Frederik V. wurde vorgeworfen, Lebensmittel aus den Containern der örtlichen Marktkauf-Niederlassung entwendet zu haben. Obwohl der betroffene Supermarkt keinen Strafantrag gestellt hatte, machte die Staatsanwaltschaft ein "besonderes öffentliches Interesse" zur Strafverfolgung geltend, dem sich das Gericht anschloß. Die nächste Verhandlung in diesem Fall, der zeigt, daß es Gründe dafür zu geben scheint, diese sinnvolle Verwendung unbedenklich verzehrbare Nahrungsmittel zu kriminalisieren, findet am 21. September in Döbeln statt. Hanna Poddig rief das Publikum im Abaton dazu auf, dem Prozeß in Solidarität mit den Angeklagten beizuwohnen.

Abschließend vielleicht noch ein Ausblick - der Bedeutsamkeit des Themas Ernährung und der Bedingungen, unter denen sie produziert wird, gemäß in Frageform gehalten: Wäre aus Sicht der Beteiligten an der Kampagne gegen die Essensvernichtung die Welt in Ordnung, wenn zwar deutlich weniger Nahrung vernichtet würde, aber nach wie vor Menschen gesundheitlich ruinöse und schlecht bezahlte Plantagenarbeit verrichteten und ihr Leben lang beispielsweise Bananenstauden abschneiden müßten? Sollen Menschen nur für ihre Arbeit leben und ausschließlich mit der unmittelbaren Existenzsicherung befaßt sein oder könnte es im Leben nicht doch um mehr gehen? Soll das Engagement gegen die Essensvernichtung auf eine bloße Korrektur des Systems, mit dessen Erscheinungsform man es an dieser einen Stelle zu tun hat, hinauslaufen, oder könnten aus diesem Anlaß nicht Überlegungen angestellt werden, wie die Voraussetzungen der Essensvernichtung beseitigt und die vorherrschenden Produktionsbedingungen generell so gestaltet werden, daß Menschen nicht hungern müssen, der Entfremdung der Arbeit die Voraussetzungen entzogen werden und der Globalisierung entgegengetreten wird?

Bleibt zuletzt noch festzustellen, daß die Präsentation des Films "Taste the Waste" offenbar auch zu anderen Anregungen Anlaß bot. So lautete die Schlußfrage aus dem Publikum an den zur Podiumsdiskussion eingeladenen Chefkoch eines Hamburger Restaurants, das sich dadurch auszeichnen soll, daß es nicht nur einzelne Teile von Tieren verwertet, sondern das ganze Tier: "Wie war noch mal der Name des Restaurants und wo liegt es?"

Fußnoten:

[1] Informationen zum Prozeß gegen das Containern in Döbeln siehe:

http://www.wiki.projektwerkstatt.de/index.php/Gerichtsprozesse#Mittwoch.2C_den_21.09.11_-_13:00_Uhr.2C_Amtsgericht_D.C3.B6beln

<http://www.schattenblick.de/infopool/politik/report/prin0057.html>

<http://www.schattenblick.de/infopool/recht/meinung/remei232.html>

[2] Interviews mit dem Regisseur Valentin Thurn, dem Greenpeace-Mitglied Jürgen Knirsch und der politischen Aktivistin Hanna Poddig folgen in Kürze.



Sonntagsstimmung vor dem Programmkino

Foto: © 2011 by Schattenblick

14. September 2011

Copyright 2011 by MA-Verlag

Elektronische Zeitung Schattenblick, ISSN 2190-6963

Nachdruck und Wiedergabe, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages.

Redaktion Schattenblick, Dorfstraße 41, 25795 Stelle-Wittenwuth

Telefon: 04837/90 26 98 · Fax: 04837/90 26 97

E-Mail: ma-verlag.redakt.schattenblick@gmx.de

Internet: www.schattenblick.de

