

Stefan Kreutzberger / Valentin Thurn

Die Essensvernichter



TASTE THE WASTE
Der Film zum Thema
jetzt im Kino

Warum die Hälfte



aller Lebensmittel im Müll landet



und wer dafür verantwortlich ist



Kiepenheuer
& Witsch

Inhalt

Vorwort von Carlo Petrini, Vorsitzender von Slow Food International	7
Einleitung	9

Konsumwahn und Wegwerfgesellschaft

<i>Essen ist Leben</i>	19
<i>Essen ist kein Abfall</i>	24
<i>Making of »Taste The Waste«</i>	28
<i>Von krummen Gurken und Herzkartoffeln</i>	33
Unser täglich Müll – die globale Dimension der Verschwendung	50
<i>Warum der Wiener Müll so lecker ist</i>	70
Wie viel wir selbst wegschmeißen	80
Die Geschichte des Überflusses	91
Wie ernähren wir uns eigentlich, und warum gerade so?	96
Hungersnot im Schlaraffenland	101

Die globalen Folgen unseres Konsumverhaltens

<i>Véroniques Zorn über Verschwendung</i>	113
»Zuvielisation« statt Zivilisation	121
Warum die Fische aussterben	124
Warum unser Konsum das Klima anheizt	134
<i>Von Kochbananen und britischem Toastbrot</i>	150
Wieso wir den Armen das Essen wegnehmen	159
Warum volle Tanks zu leeren Tellern führen	175
Was unser Konsum in Entwicklungsländern anrichtet	180

Von der Überflussgesellschaft zum verantwortlichen Konsum

Zufriedene Bakterien und der Heizwert von Brot 189

Was Staat, Wirtschaft und Wissenschaft tun sollten 196

Politisch eingreifen und Verschwendung stoppen 196

Lagerung, Transport und Verpackung effizienter gestalten 202

Überfluss sozial verteilen 209

Japanische Effizienz beim Lebensmittelrecycling 211

Recyclen statt vergeuden 218

Den Verbraucher besser aufklären 219

Was jeder Einzelne tun kann 223

Warum der italienische Müll noch besser schmeckt 223

Die Lebensmittelretter von Amerika 227

Planvoller einkaufen und sich verantwortungsvoller ernähren 241

Den regionalen Ansatz pflegen 244

Weniger ist mehr 249

Gemeinsam pflanzen und ernten 261

Konsum als Feld der politischen Einflussnahme begreifen 266

Initiativ werden 268

»Taste The Waste« – vom Film zur Bewegung 280

Taten statt warten – Nachwort von Brigitte Behrens,
Geschäftsführerin Greenpeace e. V. 291

Danksagung 294

Kommentierte Linkliste 296

Anmerkungen 303

Register 314

Einleitung

Dieses Buch ist ungewöhnlich: ein Mix aus harten Fakten und persönlichen Betrachtungen, ein Hybrid aus Sachbuch und Autofilm. Wir präsentieren beide Teile in optisch unterschiedenen Texten, die parallel laufen, sich ergänzen und teilweise miteinander verwoben sind:

- Der Erfahrungsbericht des Filmemachers Valentin Thurn, der von den Dreharbeiten zu »Taste The Waste« auf vier Kontinenten erzählt, aber auch von seinen Gefühlen und seiner persönlichen Motivation.
- Die Aufarbeitung der Hintergründe und Fakten zur weltweiten Lebensmittelverschwendung sowie mögliche Lösungsansätze präsentiert der Journalist und Buchautor Stefan Kreutzberger.

Sie können beide Texte getrennt lesen oder auch als sich ergänzendes Gesamtwerk aufnehmen. Vereinzelte Wiederholungen sind deshalb unvermeidbar und gewollt. Das Projekt begann mit der Idee zum Dokumentarfilm. Doch bald schon stellte sich heraus, dass bisher kaum Material zu diesem gigantischen Verschwendungsproblem publiziert wurde. Also entschlossen wir uns, unsere Recherchen in einem Buch zusammenzufassen.

»Die Essensvernichter« ist also zunächst das Buch zum Film »Taste The Waste«, es erscheint zeitgleich mit dem Kinostart. Aber es ist auch eine Anleitung zum Aktivwerden. Wir wollen damit eine gesellschaftliche Veränderung anstoßen. Es kann daher auch als Materialsammlung verstanden werden, für die Bildungsarbeit oder weitere Aktivitäten. Gemeinsam mit Umwelt- und Entwicklungshilfeorganisationen haben wir auch eine öffentliche Kampagne gegen Lebensmittelverschwendung ins Rollen gebracht, deren erste Schritte wir in diesem Buch beschreiben.

Wir wollen herausstellen, dass uns die Verschwendung von Essen emotional berührt und dass die Beschäftigung damit auch unser eigenes Verhalten verändert hat.

Ein Drittel der weltweit für den menschlichen Verzehr geernteten und produzierten Lebensmittel landet auf dem Müll, Schätzungen für die Industrieländer gehen sogar von der Hälfte aus. Und der jährliche Müllberg wächst immer weiter, seit den 1970er-Jahren hat er sich um 50 Prozent vergrößert. Offenbar sind die Erfahrungen der Lebensmittelknappheit nach dem Krieg in Deutschland längst vergessen. Vorbei die Ermahnungen unserer Mütter und Großmütter, keine Reste auf dem Teller liegen zu lassen, während die Kinder in Afrika verhungern. Lebensmittel sind heute Massenware, die Discounter unterbieten sich im Preis. Im Supermarkt sollen wir uns zwischen über 100 Joghurtsorten entscheiden, eine Auswahl, die nur zu oft im Kühlschrank verdirbt.

Es ist verblüffend: In einer Welt, in der so ziemlich alles erfasst, datiert, beziffert und hochgerechnet wird, gibt es keine verlässlichen Angaben zu unseren Ernährungs- und Wegwerfgewohnheiten. Wir verfügen nur über Durchschnittswerte und Hochrechnungen zu den Speisen, die wir tatsächlich zu uns nehmen, und denen, die wir verschmähen. Keiner hat sich je darum gekümmert, die Nahrungsverluste und -verschwendung entlang der Produktions- und Konsumkette zu ermitteln. Mittlerweile ist jeder Quadratzentimeter der Rückseite des Mondes exakt vermessen, aber niemand kann genau sagen, wie viele Ressourcen an Energie, Wasser, Boden und Arbeitskraft durch das Wegwerfen von Nahrungsmitteln ungenutzt vergeudet werden. Ebenso wenig erfährt man Exaktes über die Folgen und Auswirkungen der Überproduktion der Industrienationen und unseres Konsums auf die Lebensbedingungen von Menschen und Tieren in Ländern des globalen Südens. Und das, obwohl Studien aus dem Ausland schwindelerregende Ausmaße vermuten lassen. Wir in Deutschland brauchen diese Zahlen, um zu wissen, wo sinnvollerweise mit Gegenstrategien angesetzt werden kann.

Zuvor müssen aber noch grundsätzliche Fragen geklärt werden: Wo fängt Verschwendung an, und wie definiere ich Lebensmittelmüll? Da werden oft Äpfel mit Birnen verglichen. Sind Biosprit und Fleischkonsum nicht auch Formen der Lebensmittelverschwendung? Ist die Energiemenge des Getreides für die Viehmast verschwendet oder notwendiger Einsatz für höherwertiges tierisches Eiweiß? Über eine Milliarde Menschen auf der Welt sind übergewichtig, ernähren sich falsch und nehmen viel zu viele energiereiche Speisen und Getränke zu sich. Ist das ebenfalls Verschwendung oder sogar eine eingeplante Form der Müllentsorgung in einem auf wachsenden Konsum und Überproduktion ausgerichteten Wirtschaftssystem? Produzieren und verschwenden die Nahrungsmittelmultis aus Renditegründen bewusst viel zu viele Waren oder benötigt eine gesunde Volkswirtschaft nicht eine gewisse Überproduktion, um in Krisenzeiten abgesichert zu sein?

Wir beschränken uns zunächst auf die Verluste und Verschwendung der Nahrungsmittel, die direkt für den menschlichen Verzehr angebaut und produziert wurden. Aber auch dazu ist die Zahlenlage keineswegs eindeutig. Es gibt keine einheitlichen Untersuchungen, sondern nur Anhaltspunkte und Schätzungen zu dem, was täglich untergepflügt, bereits bei der Ernte weggeworfen, von Schädlingen gefressen wird und im Lager verkommt, beim Transport zur Fabrik oder zum Markt verdirbt, bei der Produktion, auf dem Großmarkt und im Supermarkt ausgesondert wird und was letztlich der Verbraucher in den Mülleimer wirft und die Toilette hinunterspült.

Es ist wie ein Puzzlespiel: In Österreich wurde im Haushalt nachgezählt, in den USA in den Fabriken und in Italien und England in der Landwirtschaft. Unter dem Strich verdichtet sich die Erkenntnis, dass wir etwa genauso viel wegwerfen, wie wir essen.

Warum haben die Menschen in den »entwickelten« Ländern die Wertschätzung für ihr Essen verloren? Das mag damit zusammenhängen, dass die Lebensmittel immer billiger werden. Heute geben wir nur noch knapp über zehn Prozent unseres Einkommens dafür aus. Vor nicht mal 50 Jahren waren es noch 40 Pro-

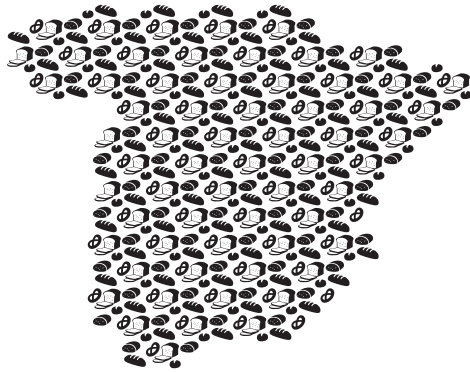
zent. In der Hektik des Alltags wird der Kühlschrank vollgestopft, aber in den nächsten Tagen kommt man erst spät nach Hause oder entscheidet sich spontan, doch einmal essen zu gehen. Und schon verkommt ein Teil der Waren.

Wir sind es gewohnt, im Supermarkt zu jeder Tages- und Jahreszeit alles zu finden, was wir benötigen: Erdbeeren im Dezember und frisches Brot bis in die Nacht hinein. Das sorgfältig arrangierte Überangebot verführt uns, mehr zu kaufen, als wir letztendlich verarbeiten können. Vieles wandert vom Kühlschrank direkt in den Mülleimer, ohne dass es überhaupt auf den Tisch gekommen ist. Weil es schnell gehen muss, greifen wir gern zu vorgefertigtem Convenience Food mit geringer Haltbarkeit. Was von den vorportionierten Mengen übrig bleibt, wird entsorgt. Denn viele von uns haben verlernt, wie wir aus den Resten einer Mahlzeit ein neues schmackhaftes Essen zaubern können.

Doch sehr viel landet auf dem Müll, bevor es überhaupt den Verbraucher erreicht. Der Handel müsste eigentlich schon aus rein betriebswirtschaftlichen Gründen daran interessiert sein, die Verschwendung zu begrenzen. Doch um den Käufern die immer gleichen, perfekt aussehenden Produkte anbieten zu können, wird besonders bei frischer Ware kräftig aussortiert. Sobald ein einzelnes Blatt gammelig ist, wird der ganze Salat weggeworfen. Wenn nur ein einziger Pfirsich schimmelt, wird der Rest der Stiege gleich mit entsorgt. Die Arbeitszeit der Angestellten darauf zu verwenden, einzelne Obst- und Gemüsestücke auszusortieren, ist für den Händler zu teuer.

Milchprodukte werden mehrere Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aus den Regalen entfernt und weggeworfen. Das meiste davon wäre noch gut genießbar. Eine einfache Prüfung – schauen, riechen, schmecken – würde reichen, doch viele trauen sich das nicht mehr zu. Was fast kein Verbraucher weiß: Das Datum wird von den Herstellern selbst aufgedruckt, nicht von einer Behörde. Unter dem Vorwand des Verbraucherschutzes werden die Fristen immer kürzer gefasst, um den Warenumschlag zu erhöhen. Für die scharf kalkulierenden Unternehmen ist es offenbar rentabler, Überschuss für die Mülltonne zu pro-

Europa wirft jedes Jahr
drei Millionen Tonnen Brot
auf den Müll. Ganz
Spanien könnte damit
versorgt werden.



duzieren. Denn schlimmer als wegwerfen ist es, Kunden an die Konkurrenz zu verlieren. Angesichts des Wettbewerbsdrucks im Lebensmittelhandel ist das Risiko hoch: Kunden könnten wegbleiben, weil ihnen nicht zu jeder Tageszeit die gesamte Produktpalette angeboten wird. Finanziell ist es allerdings kein großes Problem, denn der Ausschuss und seine Entsorgung sind eingeplant und bereits »eingepreist«, auf alle Waren umgelegt.

Ein besonders dramatisches Beispiel für Lebensmittelvernichtung ist das Brot. Kein anderes Produkt wird in so großen Mengen weggeworfen. Eine Durchschnittsbäckerei wirft 10 bis 20 Prozent ihrer Tagesproduktion weg und gibt im besten Fall einen Teil davon an eine Tafel oder einen Tierfutterhersteller. Jährlich werden in Deutschland 500 000 Tonnen Brot vernichtet. Damit könnte im gleichen Zeitraum ganz Niedersachsen versorgt werden.

Das System der Verschwendung beginnt aber bereits auf dem Feld und dem Acker. Wir sind es inzwischen gewohnt, dass Obst und Gemüse im Supermarkt perfekt und glänzend auszusehen haben. Äpfel mit etwas Schorf, Bananen mit braunen Flecken, unhandlich verzweigte Karotten – vieles würde im Supermarkt nicht angenommen. Was nicht in das Raster passt oder kleine Macken hat, bleibt daher direkt auf dem Feld liegen. Dieser Druck der Handelsnormen hat nichts mit der Ernährungsqualität oder dem Geschmack der Lebensmittel zu tun, es geht dabei nur um die Optik.



Ein Viertel des weltweiten Wasserverbrauchs wird für den Anbau von Nahrungsmitteln verwendet, die später auf dem Müll landen.

Unsere Verschwendung verschärft anderswo auf der Welt das Hungerproblem. Denn die Handelspreise für Getreide wie Weizen, Mais und Reis werden heute von Spekulationen an den Börsen bestimmt. Höhere Nachfrage – auch wenn sie letztlich in der Mülltonne landet – bedeutet höhere Preise auf dem Weltmarkt, aber nicht automatisch mehr Einkommen für die Bauern in Entwicklungsländern. Menschen in ärmeren Ländern können sich deshalb kaum mehr die Grundnahrungsmittel leisten. Exporte von bei uns verschmähten Geflügelteilen oder Überschusswaren zerstören darüber hinaus die dortigen Märkte und treiben Bauern in die Armut.

Es geht nicht um Verzicht. Es geht um mehr Effizienz und um ein Bewusstsein dafür, dass Mechanismen, die für einzelne Unternehmen rentabel sein mögen, volkswirtschaftlich gesehen katastrophal sind. Die Verschwendung von

Essen ist auch eine Verschwendung von kostbaren menschlichen und natürlichen Ressourcen. Lebensmittel werden mit einem enormen Energieaufwand erzeugt. Rund ein Viertel des gesamten Wasserverbrauchs der Erde wird für die Produktion derjenigen Lebensmittel vergeudet, die schließlich vernichtet werden. Katastrophal sind auch die Folgen für das Weltklima, denn ein Drittel der Klimagase entsteht bei der Herstellung unserer Lebensmittel. Das wurde bislang viel zu wenig berücksichtigt.

Sicher, wir werden die Abfälle nicht auf null herunterfahren können. Aber eine Halbierung des Lebensmittel Mülls ist durchaus realistisch. Ohne große Einbußen beim Lebensstandard könnten wir damit beispielsweise ebenso viele Klimagase einsparen, wie wenn wir jedes zweite Auto stilllegen würden.

Es gibt viele hoffnungsvolle Ansätze: Viele Menschen kaufen fair gehandelte Waren ein, achten auf saisonale Angebote und bevorzugen Produkte aus der Region. Neben einer bewussten Wertschätzung von Lebensmitteln verringert das auch noch den Transport- und Lagerabfall. Kooperativen gehen noch einen Schritt weiter und beziehen ihr Obst und Gemüse direkt vom Bauern – der Handel wird damit überflüssig. Der Landwirt kann genau kalkulieren, wie viel er jede Woche ernten muss, und der Rest bleibt dort, wo er am frischesten gelagert werden kann: unter der Erde oder auf dem Feld.

Auch die Supermärkte könnten ihre Müllmengen reduzieren, indem sie ihr Angebot an frischen Produkten gegen Abend oder am Wochenende ausdünnen. Handelsketten könnten die Verringerung der Lebensmittelabfälle als Unternehmensziel festschreiben und ihre Kunden überzeugen, dass dies klimafreundlich ist und gegen den Welthunger hilft. Die Politik könnte diese Ziele unterstützen, indem sie das Wegwerfen von Lebensmitteln verteuert, zum Beispiel die Müllgebühren heraufsetzt. Das wäre ein Anreiz für die Supermärkte, nach anderen Verwertungswegen zu suchen: etwa den Preis kurz vor Ablauf heruntersetzen, an die lokale Tafel spenden oder an Kunden und Mitarbeiter verschenken.

Jeder ahnt, dass unser Ernährungsverhalten und globale Veränderungen zusammenhängen. Aber wie genau und warum, das entzieht sich unserer klaren Betrachtung. Doch das muss und wird sich ändern, denn die globalen Ressourcen sind überstrapaziert, neigen sich dem Ende zu und müssen dennoch immer mehr Menschen versorgen. Die Lösung kann nur lauten: sparsamer leben, Energien effizienter und Böden nachhaltiger nutzen und bewusster mit sich und der Umwelt umgehen. Der Ernährung kommt dabei ein besonderer – bisher stark vernachlässigter – Stellenwert zu. Als Querschnittsthema spielt sie in fast alle umwelt- und entwicklungspolitischen Bereiche hinein. Wir alle sind davon betroffen und können bereits durch relativ kleine eigene Verhaltensänderungen viel zu einer positiven globalen Entwicklung beitragen.

Valentin Thurn und Stefan Kreutzberger, Köln im Juni 2011

Essen ist Leben

Ich konnte es kaum glauben: Der Händler stellte eine ganze Kiste voller goldgelber Pfirsiche zur Seite. Wieso? Nur weil zwei Früchte schimmelig waren? Der Markttag war fast vorbei, und er hatte offensichtlich keine Lust oder keine Zeit, das herauszusammeln, was noch gut war.

Ich war 18, als ich zum ersten Mal eine Ahnung davon bekam, in welch großem Stil Lebensmittel in unserer Wohlstandsgesellschaft verschwendet werden. Damals hatte ich ein diebisches Vergnügen, die Pfirsiche einzusammeln, bevor sie von der Müllabfuhr abgeholt wurden. Genauso wie Bananen, Kiwis, Salatköpfe, Pilze, Gurken, jeden Tag gab es etwas anderes, und das Einzige, was ich tun musste, war, ein paar faulige Früchte aus dem Netz oder der Kiste zu entfernen.

Mit uns unterwegs waren Dutzende von anderen Sammlern, doch wir kamen uns nicht ins Gehege, denn es war genug für alle da. Einige von ihnen wirkten etwas abgerissen, aber die meisten wirkten nicht wie Obdachlose. Aber den Tipp, es hier auf dem Borough Market zu probieren, hatten wir von einem Obdachlosen bekommen.

Hinter uns lagen die Sommerferien, in denen ich mit meinem Schulfreund Jörg auf dem Fahrrad durch Südengland getingelt war. Am Ende fanden wir uns in London wieder, und hier ging uns das Geld aus, zehn Tage vor Ferienende. Wir hatten unsere Rückfahrkarte nach Deutschland, das war nicht das Problem, aber wir wollten unsere Ferien eigentlich nicht verfrüht abbrechen. Außerdem hatten wir gerade George Orwells »Down and Out in Paris and London« gelesen und fühlten uns davon zu einem Großstadtabenteuer inspiriert.

Wir beschlossen, es zu probieren: zehn Tage London ohne einen Penny. Und waren erstaunt, wie einfach es war! Orte, an denen essbare Lebensmittel weggeworfen wurden, gab es im ganzen Stadtgebiet, man musste nur rechtzeitig vor Markende kommen und ein wenig aufpassen, dass man nicht gerade in die Hände eines Aufsehers lief. Es lief allerdings im Wesentlichen auf eine Obstdiät hinaus. Eigentlich mag ich Obst sehr, aber ich muss zugeben, am Ende kamen mir die Bananen beinahe zu den Ohren heraus. Doch der sportliche Ehrgeiz war geweckt, die zehn Tage wirklich ohne Geld zu überstehen.

Am Ende des Urlaubs überquerte ich auf der Fähre den Ärmelkanal mit dem Gefühl, hier läuft etwas schief. Und wurde nur wenige Tage später in meinem Verdacht bestätigt, dass es in Deutschland keinen Deut anders zugeht, als ich den Wochenmarkt meiner Heimatstadt Waiblingen mal mit anderen Augen betrachtete: mit denen eines Sammlers.

Meine Mutter Katharina fand es befremdlich, als ich ihr erzählte, ich hätte Reste vom Markt mitgebracht. »Das ist doch Diebstahl«, befand sie. Ihr wäre das nie in den Sinn gekommen. Dabei ist es nicht zuletzt ihre Haltung, die mich als Kind geprägt hat. Wie viele andere, die den Krieg erlebt haben, konnte sie etwa kein Brot wegwerfen. Manchmal nervte sie mich mit ihrer aus meiner Sicht übertriebenen Sparsamkeit. Aber der Gedanke »Essen ist etwas Heiliges« war immer präsent.

In der Küche blieb nichts übrig: Brotreste wurden getrocknet und zu Semmelknödeln verarbeitet oder mit Milch zu einer Süßspeise oder mit Eiern in der Pfanne gebraten – wir Kinder liebten das »Eierbrot«. Auch im Garten gab es immer eine Verwendung für die Reste. Zum Beispiel bei der Pflaumen-ernte, wir hatten drei verschiedene Körbe: einen für die festen, noch haltbaren, einen für die essreifen und einen für die leicht angefaulten – aus denen man aber noch Schnaps brennen konnte. Das gleiche Spiel beim Kirschbaum. Vor allem das Entkernen haben wir Kinder gehasst. Anschließend wurden wir entlohnt: mit einem köstlichen Topfenstrudel mit Kirschen. Mir läuft heute noch das Wasser im Mund zusammen.

lichen Verzehr herstellen – einheitlich als »Küchen- und Speiseabfälle«. In vielen Studien und Untersuchungen werden in der Regel aber gerade die privaten Küchen ausgeblendet, da einfach davon ausgegangen wird, »dass diese Art der Speisereste größtenteils mit der Biotonne einer Verwertung zugeführt oder aber über die Restmülltonne entsorgt werden und damit einer separaten energetischen Verwertung nicht zur Verfügung stehen«. ⁴¹

Aus den Augen, aus dem Sinn. Anscheinend will niemand so ganz genau wissen, was von unserem gesamten Lebensmittelmüll tatsächlich beim Recycler und in der Müllverbrennungsanlage landet. Keine Statistik berichtet bislang davon. Es gibt zwar gute Anhaltspunkte und glaubwürdige Hochrechnungen, aber nur die Kartoffelschalen, Apfelkitschen und Bananenschalen etc. in der Biotonne werden tatsächlich gewichtsmäßig erfasst. Da aber wohl mehr als die Hälfte unserer häuslichen Lebensmittelabfälle gar nicht erst in die Biotonne gelangen dürfen, muss man sich schon die Mühe machen, den Restmüll zu durchforsten. So wie es Felicitas Schneider vom BOKU im Nachbarland Österreich getan hat. Mit Mundschutz und Handschuhen, in Gummistiefeln und Overall kletterte sie in die Müllcontainer. Dafür waren sich deutsche Forscher aber bislang anscheinend zu fein.

Die Geschichte des Überflusses

In der deutschen Ernährungsgeschichte sind Überfluss, Wegwerfmentalität und Fast Food ganz junge Phänomene. Alles begann vor gut 50 Jahren und schwappte als eine der ersten Globalisierungswellen von den USA herüber. Die Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) im Jahr 1957 beförderte erstmalig ein einheitliches und normiertes Lebensmittelangebot in den damaligen Mitgliedsländern. Auch Supermärkte und Discountläden waren damals in der Bundesrepublik ein völlig neues

System. Der gute alte Tante-Emma-Laden war noch das vorherrschende Prinzip. Der erste Supermarkt in Deutschland wurde zwar bereits 1949 versuchsweise in Osnabrück eingerichtet, aber das Selbstbedienungsprinzip konnte sich nicht durchsetzen, und der Laden ging rasch wieder ein. Erst seit Mitte der 1950er-Jahre führten einige Händler, wie beispielsweise der Edeka-Verbund, systematisch die Selbstbedienung ein. Dies war der erste wichtige Schritt hin zum Wegwerfwunderland. Die aufkommenden Selbstbedienungsläden lösten nach und nach den bis dahin üblichen Thekenverkauf ab und verleiteten dazu, mehr zu kaufen, als man ursprünglich vorhatte, und weckten neue Bedürfnisse.⁴² Eine Fresswelle überrollte Deutschland.

Gleichzeitig wurde eine staatliche Subventionspolitik ins Leben gerufen, da die deutschen Bauern zu wenig produzierten. Garantierte Abnahmepreise von beispielsweise Milch und weitere Anreize führten zu einem sprunghaften Anstieg der Produktion von Getreide, in der Viehzucht und bei Milcherzeugnissen wie Butter. Ende der 1970er-Jahre überstieg dann die Produktion bereits den Bedarf, es kam zum sogenannten Butterberg und dem Milchsee. Die Preise auf dem europäischen Markt sanken, und der Staat kaufte immer mehr überschüssige Ware und lagerte sie ein. Erst 1984 wurde eine Milchquote eingeführt – Höchstgrenzen für die Produktion, bei deren Überschreiten Abgaben fällig werden – und der Wahnsinn dieser Überproduktion zurückgefahren.

Exotische Früchte zu jeder Jahreszeit

Die neuen Supermärkte boten eine bis dahin nicht gekannte Vielfalt und Auswahl an Lebensmitteln an. Besonders in den Blick fielen exotische Früchte, von denen man nicht einmal den Namen kannte. Gerade schnell verderbliches Obst war bislang nur in der Erntesaison erhältlich, Zitrusfrüchte aus den Mittelmeerlandern rar und teuer. Nun wurde das traditionelle Prinzip der Saisonalität und Regionalität erstmalig auf breiter Front durch-

der Mülltonne retten«, erzählt er stolz. »Wir sortieren einfach die brauchbaren Anteile aus dem, was die Händler wegwerfen. Allerdings kriegen wir längst nicht alles.«

Ein Dutzend Hilfsarbeiter – alle vom Arbeitsamt vermittelt – sortiert gut und schlecht auseinander. Arnaud Langlais macht die Runde, spricht mit allen und zeigt ihnen, wie das Gemüse am besten von den weniger schön aussehenden Bestandteilen getrennt wird.

Mit ihrer traditionellen afrikanischen Kopfbedeckung ist mir Véronique Abounà sofort aufgefallen. Ebenso auffallend ist aber, wie engagiert sie bei der Sache ist. Ein Blick zum Kameramann genügt, wir müssen nicht viel reden, um zu verstehen: Das ist unsere Frau, sie ist die richtige Person, um den Wahnwitz der Überflussgesellschaft zu vermitteln.

Véronique gehört nicht zu den Menschen, die sich mit den Dingen einfach arrangieren: »Das Gemüse und Obst hier kommt aus aller Welt. Auch aus meinem Heimatland Kamerun. Wenn ich sehe, wie das hier auf dem Müll landet, dann tut mir das weh.« Véronique redet sich heiß: »Weil ich weiß, wie teuer das Essen in Kamerun ist. Von dort werden so viele Früchte nach Europa geschickt, und dann verteilt man es hier nicht schnell genug und wirft es einfach auf den Müll. Das tut mir sehr weh.«

Véroniques Stimme überschlägt sich fast: »Kürzlich kam ein Berg von Bananen hier an. Meine Nachbarn in Kamerun, eine fünfköpfige Familie, die können sich noch nicht einmal ein kleines Paket Bananen leisten, so teuer sind die, und hier schmeißt man sie einfach weg. So eine unglaubliche Verschwendung.«

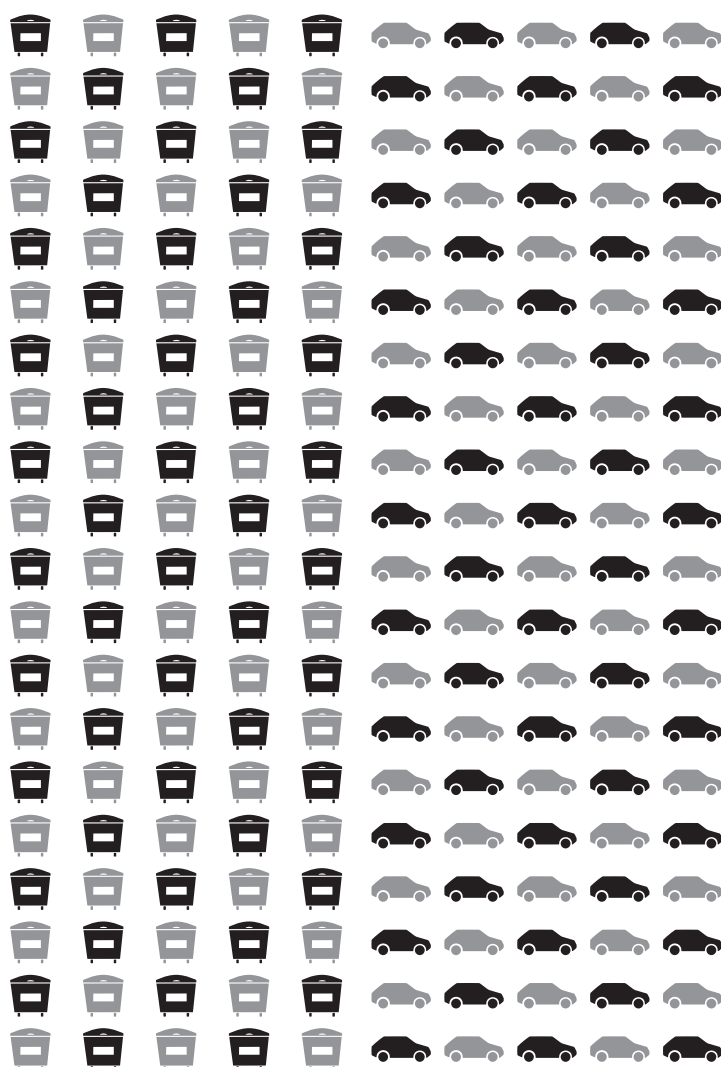
Arnaud schätzt sie, aber ihr muss er offenbar besonders viel erklären. Die Tafel-Läden, die er beliefert, legen großen Wert darauf, dass die Auswahl genauso perfekt aussieht wie im normalen Supermarkt. »Sonst fühlen sich die sozial Bedürftigen ein weiteres Mal stigmatisiert. Wenn hier im Kühlhaus nur Véronique sortieren würde, dann würden wir wohl gar nichts mehr rauswerfen. Nicht mal die Sachen, die ziemlich über

tersucht und berücksichtigt. Wenn die 30 Prozent der gekauften Lebensmittel, die der Verbraucher im Schnitt in den Müll wirft, um die Hälfte reduziert würden, könnte allein dadurch die Pro-Kopf-Emission um 15 Prozent oder knapp eine Vierteltonne sinken.

Der Lebensmittelmüll trägt mehr zum Klimawandel bei als der gesamte Verkehr

Dass unsere Ernährung und damit auch unser Lebensmittelmüll einen erheblichen Anteil zum gesamten anthropogenen Ausstoß von Treibhausgasen beisteuern, liegt auf der Hand. Schwierigkeiten bereitet allerdings eine genauere Berechnung. Es fehlt bislang eindeutig vergleichbares Datenmaterial. Sinnvoll erscheinen nur Ansätze, die den gesamten Lebenszyklus der Nahrungsmittel betrachten, alle relevanten Treibhausgas-Emissionen berücksichtigen und die Folgen von Landnutzungsänderungen mit einbeziehen. Die weltweite Landwirtschaft trägt dann mit gut 30 Prozent zu Klimagas-Emissionen bei. Betrachtet man nur die Emissionen des Ernährungsbereichs, muss man den Teil der Pflanzen abziehen, der weder für die direkte menschliche Ernährung, noch für Tierfutter angebaut wurde: die Bereiche Agrarkraftstoffe, Biomasseverbrennung und industrielle Verwertung zur Farbenherstellung, Stärkegewinnung, Pharmazie und Kosmetik. Bei Getreide sind das beispielsweise rund sechs bis zehn Prozent der Weltproduktion. Hinzurechnen muss man andererseits aber die Emissionen aus Transport und Lagerung der Nahrungsmittel sowie die Methan-Emissionen des vergammelnden Mülls auf den öffentlichen und wilden Müllkippen der Welt, die zum größten Teil nicht als Deponiegas verwertet werden. Sie machen mehr als 35 Prozent der von Menschen verursachten Methan-Emissionen aus.

Wir gehen daher im Weiteren von grob 30 Prozent Anteil der Ernährung an den weltweiten Treibhausgasen aus. Die Hälfte der produzierten Nahrungsmittel wird untergepflügt, verschwendet



Ein Drittel aller Klimagase stammt aus der Lebensmittelerzeugung.
Ein Drittel bis die Hälfte der Lebensmittel wird weggeworfen.
Der Lebensmittelmüll trägt damit mehr zur Klimaerwärmung bei
als der gesamte Transportverkehr weltweit. Eine Halbierung
des Lebensmittelmülls würde ebenso viele Klimagase sparen, wie
wenn wir jedes zweite Auto stilllegen.

und auf den Müll geworfen. Das trägt demnach zu 15 Prozent bei, mehr als der gesamte Verkehrsbereich mit 13 Prozent. Eine angestrebte Halbierung der Lebensmittelverschwendung würde also ebenso viele Klimagase sparen, wie wenn jedes zweite Auto stillgelegt würde.

Für einen Durchschnittswarenkorb kann man grob davon ausgehen, dass ein Kilogramm Lebensmittel im Schnitt 1,9 bis 3,6 Kilogramm CO₂-Äquivalente emittiert.¹⁰⁹ Rechnet man mit dem Mittelwert 2,75 als Faktor, dann belastet der Lebensmittelmüll der EU mit 90 Millionen Tonnen im Jahr das Klima mit knapp 248 Millionen Tonnen CO₂-Äquivalenten. Das entspricht den gesamten Verkehrsemissionen von Frankreich und Großbritannien zusammen.

Andrew Coté nimmt uns mit, einige seiner Bienenstöcke stehen hoch droben auf den Wolkenkratzern von Manhattan. Der Besitzer einer exklusiven Penthousewohnung hat dem Imker einen Teil der Dachterrasse für seine Bienenstöcke überlassen. Wir schauen hinunter auf den dichten Verkehr der 5th Avenue, vor uns ein atemberaubendes Panorama, gekrönt vom Empire State Building: »Der Honig von hier ist wunderbar, eine Mischung aus Zitrus- und Minzgeschmack.« Über Schadstoffe macht er sich keine Sorgen: »Auf dem Land ist das viel schlimmer, dort spritzen die Bauern alle möglichen Sorten von Pestiziden. In der Stadt gibt es die nicht!«

Sein Honigstand auf dem Union Square Market ist stets gut besucht, seine vor allem weibliche Kundschaft ist begeistert davon, wie der attraktive und gesund aussehende Mann Genuss und Engagement verbindet: »In New York, vor allem in Brooklyn und East New York, gibt es Gegenden mit zermürbender Armut. Dort gibt es keine Supermärkte mit frischen Lebensmitteln und Gemüse. Aber es gibt reichlich verlassene Grundstücke mit Gemeinschaftsgärten, wo wir auch unsere Bienenstöcke aufgestellt haben. Die Bienen bestäuben die Pflanzen in den Gärten. Letztes Jahr haben wir 20 Tonnen Gemüse geerntet. Das ernährt viele Leute hier in New York, die Hilfe brauchen und auch verdienen.«

Doch in erster Linie geht es dem Imker um sehr viel weitreichendere Ziele: »Hier in der Stadt gibt es jede Menge übergewichtige Kinder. Viele Kinder haben keine klare Vorstellung, wo ihr Essen herkommt. Ihr Fleisch wächst nicht unter einer Plastikfolie. Sie denken, ihr Honig stammt aus niedlichen Bärchen aus Kunststoff. Wo er wirklich herkommt, wissen sie nicht.« Andrew Coté ist überzeugt: »Wir können die Kinder wieder in Kontakt mit ihrem Nahrungskreislauf bringen. Über die Bienen, denn ein Drittel unseres Essens ernten wir dank ihrer Bestäubung.«

City Gardening ist inzwischen ein weltweiter Trend. Die meisten Großstadtbewohner aber haben weder einen Garten noch einen Balkon. Für sie hat Britta Riley das Konzept »Win-

dow Gardening« entwickelt. Das Atelier der Designerin in einem alten Fabrikgebäude in Brooklyn hat zwar hohe Fenster, aber keinen Balkon. Also begann sie, einen vertikalen Garten anzulegen: »Der Anbau von Pflanzen geht auch ohne Erde. Es gibt ein System namens Hydrokultur, da wachsen die Wurzeln rund um kleine Tonkügelchen, die übrigens in Deutschland hergestellt werden.«

»Während die Wurzeln in der Erde weit verzweigt wachsen müssen, um Wasser und Nährstoffe im Boden zu finden, sind bei der Hydrokultur bereits alle Nährstoffe im Wasser gelöst. So können die Wurzeln ziemlich klein bleiben, während die Pflanze selbst schön groß wächst«, erzählt die Fenstergärtnerin begeistert.

Ihre Erfindung arbeitet mit einfachen Mitteln, die jeder für wenig Geld kaufen kann. Zunächst werden alte Wasserflaschen aufgeschnitten und auf einem langen Plastikrohr aufgereiht. Lächelnd erklärt uns Britta Riley das Prinzip: »Die unterste Flasche ist mit nährstoffhaltigem Wasser gefüllt. Und das ist eine Luftpumpe, wie man sie im Aquarienhandel bekommt. Die Luftbläschen steigen das Rohr hinauf und jedes Bläschen nimmt ein wenig von der Nährlösung mit nach oben.« Sie zeigt zur Spitze des Rohres: »Ganz oben tropft das Wasser dann heraus, in die erste Plastikflasche, über die Tonkügelchen und Wurzeln der Pflanzen dort droben, hinunter in die nächste Flasche und so weiter bis nach unten, wo der Kreislauf wieder von vorn beginnt.«

Auf diese Art und Weise züchtet Britta Riley über 30 verschiedene Pflanzen, am liebsten Küchenkräuter und Salate: »Ich experimentiere sogar mit verschiedenen Minzsorten, ich liebe den Geruch. Hier sind Cherrytomaten und hier Mini-auberginen, die sind so zart. Und dort oben Erdbeeren, die haben wir aber fast alle schon aufgeessen. Und ganz oben diese großen Blätter, das ist ein Minikürbis, auch sehr zart.«

Sie beginnt Salatblätter zu ernten: »Das gibt eine nette Mischung, der hier schmeckt etwas scharf, wie Senf, der hier sanfter, den essen wir gleich.«

Planvoller einkaufen und sich verantwortungsvoller ernähren

Jeder von uns braucht Lebensmittel, jeden Tag. Und auch jeden Tag kann man sich an dem großen Projekt, die Lebensmittelverschwendung um die Hälfte zu reduzieren, aktiv beteiligen. Mitmachen ist ganz einfach, wenn wir das grundlegende Prinzip beherzigen, dem alle anderen Lebewesen auch folgen: Iss Nahrung und vergeude sie nicht. Der Aufwand, Nahrungsmittel zu besorgen und herzustellen, um sie anschließend wegzuschmeißen, ist zu groß.

Die Spielregeln zum Mitmachen kennt eigentlich auch jeder, sie sind simpel und erfordern wenig Anstrengung: Machen Sie sich einen Essensplan über die Woche und legen Sie dabei Tage fest, an denen es Fisch, Pasta oder Fleisch geben soll. Schauen Sie vor dem Einkauf in Kühl- und Vorratsschrank nach, was Sie noch haben. Schreiben Sie sich eine Einkaufsliste. Kaufen Sie nur das ein, was Sie wirklich benötigen. Kaufen Sie nicht zu viel ein und lassen sich nicht von angeblichen Schnäppchen (»Nimm zwei – zahl eins«) verführen. Achten Sie stattdessen bewusst auf heruntergesetzte Waren mit noch kurzem Gütedatum. Kaufen Sie Gemüse und Obst frisch auf dem Wochenmarkt. Messen Sie vor der Zubereitung die Essensportionen ab. Brauchen Sie Reste einer Mahlzeit auf, indem Sie sie am nächsten Tag mit zur Arbeit nehmen. Wärmen Sie Speisen wieder auf und frieren Sie überschüssiges Brot und Brötchen ein. Kreieren Sie aus den restlichen Zutaten und den Speiseresten neue Gerichte. Machen Sie Suppen und Eintöpfe daraus und frieren sie ein.

Versuchen Sie auch einmal über einen Monat hinweg in einem Tagebuch genau zu erfassen, wie viel Sie und Ihre Familie tatsächlich wegwerfen. Machen Sie einen sportlichen Wettkampf