

SWR2 Wissen Spezial

Wegwerfware Essen

Unser künftig Brot (8/10)

Von Susanne Henn

Sendung: Samstag, 7. Juli 2018

Redaktion: Dirk Asendorpf

Regie: Günter Maurer

Produktion: SWR 2018

Ein Drittel aller Lebensmittel kommt nicht auf den Teller. In Entwicklungsländern verdirbt vieles bei Transport und Lagerung, bei uns landet Essen im Müll.

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Intro:

Unser künftig Brot

Ansage:

Wegwerfware Essen. Von Susanne Henn.

Atmo:

„Wir kommen von Foodsharing (Mann im Hintergrund: „richtig“) und wollten fragen, ob und wie viel es denn zum Abholen gibt.“

Frau antwortet: „Kleinen Moment“

Sprecherin:

Mittwochnachmittag kurz nach halb fünf im Anlieferbereich eines Supermarkts im Stuttgarter Osten. Maximilian Kraft und David Jans holen Lebensmittel ab, die im Laden nicht mehr verkauft werden können:

O-Ton Maximilian Kraft und David Jans:

Also wir haben jetzt hier im Moment eine Packung Backwaren, Tagesgeschäft. Fällt sehr oft an, da täglich neu aufgebacken. Und das ist wahrscheinlich 'ne geöffnete Packung Mehl. Die ist wahrscheinlich aufgegangen beim Einsortieren oder so und

kann so nicht mehr verkauft werden. Und hier sind Gurken mit teilweise matschigen Stellen, die so auch nicht mehr den Kundenwünschen entsprechen.

Sprecher:

Ein Drittel aller weltweit erzeugten Lebensmittel wird nicht gegessen. In Afrika und Asien verderben große Mengen bei Transport und Lagerung. In Europa kommt manches Gemüse nicht in den Handel, weil es nicht die gewünschte Form hat. Und von den vermarkteten Lebensmitteln landen in Deutschland jedes Jahr knapp elf Millionen Tonnen im Müll. Manches davon lässt sich kaum vermeiden, etwa Karottengrün, Kerngehäuse oder Knochen. Der überwiegende Teil dieser Abfälle aber – so das Fazit einer Studie der Universität Stuttgart – wäre noch essbar. Das heißt: Jeder Deutsche schmeißt im Monat durchschnittlich sieben Kilo Lebensmittel weg.

O-Ton Erika Claupain:

Die leicht verderbbaren Lebensmittel, Obst und Gemüse, das macht den Hauptanteil aus. Und dann kommen Brot und Backwaren, das sind die größten Anteile.

Sprecher:

Sagt Dr. Erika Claupain vom Max-Rubner-Institut in Karlsruhe. Genau wie die Uni Stuttgart nimmt auch das MRI am Forschungsprojekt Refowas teil. Die Abkürzung steht für „Reduce food waste“ und untersucht im Auftrag des Bundesforschungsministeriums, wo Lebensmittelabfälle in Deutschland entstehen und wie sie sich reduzieren lassen.

Atmo:

Cap Markt:

Sprecherin:

Mittlerweile haben die Mitarbeiter des Supermarkts eine weitere Kiste unverkäuflicher Lebensmitteln in den Lieferbereich gebracht. MHD, also das Mindesthaltbarkeitsdatum, ist hier das Problem:

O-Ton David Jans:

Hier haben wir jetzt Kühlware, die jetzt wahrscheinlich über MHD ist – genau, teilweise MHD. Und das ist zum Beispiel 'ne Packung Milch oder Kräuterbutter, Packung Wiener Würstchen, Streichkäse. Und hier haben wir noch Klöße, so eingelegte Klöße.

Sprecherin:

Dazu kommen noch vier große Portionen mit Nudelsalat. David Jans packt alles in mitgebrachte Taschen. Wie Maximilian Kraft ist er registrierter Foodsaver, zu Deutsch: Essensretter.

Sprecher:

Diese Bewegung entstand, nachdem der Kinofilm „Taste the waste“ die globale Lebensmittelverschwendung ins Gespräch gebracht hatte. In Deutschland gründeten die ersten Foodsaver 2012 die Internetplattform foodsharing.de. Dort können

Privatpersonen Lebensmittel, die sie nicht mehr brauchen, zum Verschenken anbieten. Zudem gibt es Kooperationen mit zahlreichen Supermärkten, in denen täglich aussortierte Lebensmittel abgeholt werden. Nach eigenen Angaben haben rund 36.000 Foodsaver bundesweit bereits 13 Millionen Kilo Lebensmittel vor der Tonne gerettet.

O-Ton David Jans:

Das nehmen wir jetzt mit und dann verteilen wir das. Also jeder Foodsaver darf bei foodsharing selber entscheiden, wohin die Sachen verteilt werden. Wichtig ist nur: kostenlos und eben zum menschlichen Verzehr. Wir haben Kooperationen mit sozialen Einrichtungen, wo viele foodsaver Dinge hinbringen, an Arbeitskollegen usw.

Sprecher:

Man kann die Lebensmittel übers Internet anbieten oder sie – sofern sie nicht gekühlt werden müssen – in sogenannte *Fairteiler* stellen: frei zugängliche Vorratsschränke. Allein sechs davon gibt es in Stuttgart, und wer etwas hineinstellt, schreibt es auf *foodsharing.de*.

Zitat:

Stimme 1: Fairteiler ist frisch befüllt mit Brot und Brötchen für Knödel, kommt vorbei und bedient euch, solange die Sachen frisch sind.

Stimme 2: Es gibt noch einiges an Gemüse im Fairteiler: Fenchel, Rettich, Tomaten, Salat und natürlich Brötchen.

Stimme 3: Jetzt gibt es noch belegte Brötchen, Butterbrezeln und eine Bockwurst.

Sprecher:

Jeder, der das liest oder zufällig am *Fairteiler* vorbei kommt, kann sich mitnehmen, was er braucht.

Atmo:

Küchengeräusche

O-Ton Ingrid Münzer-Stahl:

Heute mache ich Omelette, da werden Champignons verarbeitet, die Paprikas, die Karotten kommen wahrscheinlich noch rein, je nachdem. Dann habe ich immer noch Mais im Vorratsschrank – das reicht eigentlich.

Sprecherin:

Ingrid Münzer-Stahl steht mit ihren beiden Töchtern in der Küche. Fast jeden Abend wird in der vierköpfigen Familie gekocht. Ingrid Münzer-Stahl schneidet die Pilze, Nika und Lea schnippeln das restliche Gemüse.

Atmo:

Langsame Schneidegeräusche, Wasser läuft und ein bisschen Gespräch „Mama, kannst du mir eine Schüssel geben?“, Geklapper, Wasser läuft weiter, darüber:

O-Ton Ingrid Münzer Stahl:

Bei uns werden Unmengen gegessen, mein Mann isst Unmengen, ich bin wirklich eine Verfressene, die Lea ist im Wachstum und hat Phasen, wo sie extrem viel isst, und die Nika eigentlich auch. Und von daher, die Portionen, die ich kaufe, die sind meistens tatsächlich weg oder werden am nächsten Tag dann nochmal verarbeitet, als Suppe oder... Funktioniert meistens gut.

O-Ton Erika Claupein:

Besonders viel weggeworfen wird in Haushalten mit Kindern. Aber das kann man sich gut vorstellen. Es sind erstens die Mehrpersonenhaushalte, es sind unterschiedliche Ansprüche, es sind Kinder da, die viel auf dem Teller haben wollen, dann den Teller nicht leer essen womöglich, die dann zu unterschiedlichen Zeiten von der Schule nach Hause kommen, die dann unterschiedliche Ansprüche haben.

Sprecher:

Privathaushalte sind für zwei Drittel aller Lebensmittel verantwortlich, die in Deutschland weggeworfen werden. Erika Claupein und ihr Team vom Max-Rubner-Institut haben bei einer Stichprobe nachgefragt: Wie planvoll wird eingekauft, wie werden die Lebensmittel gelagert, und was ist mit Produkten passiert, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen war. Und schließlich die Frage: Wieviel der von Ihnen eingekauften Lebensmittel werfen Sie weg? Im Schnitt fünf Prozent, so die Selbsteinschätzung der Befragten. Tatsächlich, das zeigen alle Untersuchungen, ist es wesentlich mehr. Warum geben wir das – auch vor uns selber – nicht zu?

O-Ton Erika Claupein:

Zum einen ist es ja moralisch nicht einwandfrei, Lebensmittel wegzuwerfen, das gilt immer noch. Zum anderen ist es so, dass es vielen auch gar nicht bewusst ist. Wenn dann Lebensmittel verdorben sind, dann sind das für die keine Lebensmittel mehr. Manche wollen es auch nicht zugeben und sie wollen auch nicht, dass sie ständig belehrt werden.

Sprecher:

Auch Tellerreste zählen für viele nicht als weggeworfene Lebensmittel.

Sprecherin:

Bei Ingrid Münzer-Stahl ist das anders.

O-Ton Ingrid Münzer-Stahl:

Die Teller werden leer gemacht. Also ich kann es zum einen nicht brauchen, dass Essen weggeworfen wird, und ich kann's zum anderen nicht brauchen, dass ich dastehe mit den Tellern, und entweder verstopft es entweder den Abfluss oder landet siffig im Abfalleimer. Sondern was man auf den Teller nimmt, das wird gegessen. Und wenn nicht, dann isst es zur Not der Papa.

Sprecherin:

Die 48-Jährige arbeitet schon lange in der Entwicklungszusammenarbeit. Vielleicht reagiert sie deshalb sensibler auf das Thema als viele andere Menschen. Sie kauft regelmäßig kleinere Mengen ein, damit sie den Überblick behält, nimmt auch gerne

Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum schon fast abgelaufen ist, und verwertet Reste. Doch auch bei ihr verderben hin und wieder Lebensmittel.

O-Ton Ingrid Münzer-Stahl:

Ja, wenn ich im Kühlschrank mal etwas übersehen habe oder wenn die Pläne sich komplett geändert haben, dass man Essen geht statt zu Hause zu essen oder so. Ansonsten nur selten, da achte ich schon drauf. Schon immer.

Sprecherin:

Obst und Gemüse, das ein wenig gammelig ist, sowie hartes Brot bekommen die beiden Kaninchen Pünktchen und Blacky. Dann ist das Gewissen etwas weniger schlecht.

Sprecher:

Die Gründe, warum in privaten Haushalten so viele Lebensmittel verderben, sagt Ernährungswissenschaftlerin Claupein, sind zahlreich. Zum einen überprüfen viele Menschen vor dem Einkauf nicht den Inhalt ihres Kühlschranks und benutzen keinen Einkaufszettel. Stattdessen lassen sie sich vom Angebot inspirieren. Das birgt die Gefahr, zuviel zu kaufen – oder Dinge, die man schon hat. Aber es sei auch viel Wissen verloren gegangen:

O-Ton Erika Claupein:

Zum einen das Wissen über Lagerung und Haltbarkeit, aber auch das Wissen über die Portionsgrößen, also das Wissen über haushälterische Bildung, das nimmt ja ab. Zum Beispiel Portionsgrößen, wieviel bereite ich zu? Da kocht man lieber ein bisschen mehr als zu wenig, man will ja, dass es reicht.

Sprecher:

Und wenn es dann zuviel ist, landet es meist in der Tonne. Die Lebensmittelverschwendung in Deutschland bis zum Jahr 2030 um 50 Prozent zu reduzieren – dieses Ziel hat die Bundesregierung ausgegeben. In Familien wäre das Potential zwar groß, doch dort lassen sich keine Verhaltensänderungen verordnen. Durch Aufklärung und Bildungskampagnen soll aber zumindest das Bewusstsein geschärft werden.

Sprecherin:

Dieses Ziel hat auch die bundesweite Initiative „Zu Gut für die Tonne“. Sarah Hermges leitet sie im Bonner Bundeszentrum für Ernährung.

O-Ton Sarah Hermges:

Wir sprechen, was die Verbraucher angeht, von drei Tatorten, in denen man aktiv werden kann. Das ist einmal das Verhalten im Supermarkt, also wenn ich einkaufen gehe, dass ich da mich nicht verführen lasse von zu großen Packungen oder von Angeboten, die ich dann vielleicht doch nicht brauche. Der zweite Bereich ist dann zuhause die Lagerung, da kann man eine Menge falsch machen, wenn man die Sachen nicht richtig lagert und entsprechend werden sie dann schneller schlecht. Und der dritte Bereich ist dann am Herd: Was mache ich mit Resten oder wie koche ich so, dass erst gar keine Reste entstehen?

Sprecher:

Viele wissen zum Beispiel gar nicht, was man mit altem Brot noch machen kann oder wie man Gemüsereste verwertet.

Sprecherin:

Nicht bei allen ist das Bewusstsein für das Problem so ausgeprägt wie bei Ingrid Münzer-Stahl und ihrer Tochter Lea:

O-Ton Ingrid Münzer-Stahl und Tochter Lea:

Lea: Wenn ich Essen wegschmeiße, ist das generell für mich keine Erleichterung, sondern schlechtes Gewissen.

Mutter: Also wo es mich wirklich reut, ist, wenn es tatsächlich mal Wurst ist. Weil ich kauf nur wenig Fleisch oder Wurst und wenn, dann nur Gutes, Teures vom Metzger. Und wenn das dann wegkommt und Tiere sterben mussten für den Müll, das kann ich dann gar nicht gebrauchen.

Atmo:

Tischdeckgeräusche

Sprecherin:

Dienstagmittag um halb eins im Stuttgarter Heidehofgymnasium, der Schule, auf die auch Lea und Nika Stahl gehen. Die Tische werden gedeckt, gleich kommt die erste Schicht zum Essen. Rindergeschnetzeltes gibt es heute mit Paprikagemüse, dazu Eibly, ein Weizenreis, und Gurkensalat. Zum Nachtisch Götterspeise.

Atmo:

Gebrutzelt

Sprecherin:

Für die Vegetarier brutzelt eine orientalische Falafelpfanne auf dem Herd. Alles tagesfrisch zubereitet von Irmgard Watzlawik und Ljiljana Habijanec. Die beiden schmecken ein letztes Mal ab.

Atmo:

„Ich find's jetzt okay, oder? Doch!“

Sprecherin:

Rund hundert Kinder kommen jeden Tag zum Essen – die ersten sind schon da:

Atmo:

Dialoge: „Hallo, guten Tag, bitteschön, guten Appetit. – Danke.“

Sprecher:

Kantinen, und dazu zählen auch Schulmensen, gehören neben den Privathaushalten zu den Orten, an denen am meisten Lebensmittel weggeworfen werden. Damit hat sich im Rahmen des Refowas-Projekts Frank Waskow von der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen beschäftigt. An elf Schulen ganz unterschiedlicher Art haben er

und seine Kollegen zehn Tage lang geschaut, wie gekocht wird und was an Resten übrig bleibt. Das Ergebnis: Mehr als ein Viertel des Essens landet im Müll.

O-Ton Frank Waskow:

Eine große Überschrift ist Akzeptanzprobleme. Ich sage Ihnen mal den Speiseplan einer Grundschule: Da steht an einem Freitag drauf: Fischbananencurry. Und wenn Sie wissen, wie alt die Kinder sind und welche Akzeptanz eine solche Speise schon allein vom Namen hat, dann ist relativ klar, was passiert. Auf demselben Speiseplan in diesen zehn Tagen stand ja nicht nur dieses Curry, sondern da stand auch noch ein feuriger Gemüsetopf und eine mexikanische Dingsda-Pfanne. Also alle drei war uns vorher klar, die liegen wahrscheinlich bei 50 Prozent oder mehr, und genauso war es dann auch. Also das hätte man vorher wissen können.

Sprecher:

In den allermeisten Schulen wird – anders als im Stuttgarter Heidehofgymnasium – nicht frisch gekocht, sondern das Essen von einem Caterer geliefert. Der kocht aber in der Regel nicht nur für eine Schulart, sondern von der Grund- bis zur Berufsschule. Dann sind die Bedürfnisse und Geschmäcker so unterschiedlich, dass sie kaum alle befriedigt werden können. Zumal auch der Preis eine große Rolle spielt: Günstig soll es sein, mit Nachtisch und Getränk weniger als vier Euro kosten. Das schränkt die Möglichkeiten ein. Dazu kommt, dass an der Essens-Ausgabe selten Fachkräfte stehen. Doch alles, was einmal in der Ausgabe war, so Frank Waskow, darf nicht weiter verwertet werden:

O-Ton Frank Waskow:

Das sind so Organisationsmängel, sag ich mal, die in der Abstimmung ein bisschen fehlen, weil in der Regel die Essensausgabe sich auf zwei Stunden in der Schule bezieht, und da ist Hochstress. Also da muss man auch sehen, dass die Küchenleitung, aber auch die Servicekräfte voll in action sind. Und dann ist auch natürlich klar, wenn die Abläufe nicht eingespielt sind: Wann kommt was wohin, dann entstehen da auch an dieser Stelle Abfälle. Das ist ein Problem. Und dann eben, dass man auch Kräfte an der Ausgabe hat, die nicht wissen, was ein Kellenplan ist. Die nicht wissen, was eine Portionsgröße ist. Und am Ende des Tages haben sie dann entweder zuviel ausgegeben und die Schüler konnten das gar nicht alles essen, was auf den Teller kommt. Oder sie haben zu wenig ausgegeben und sie behalten relativ hohe Speisereste in der Ausgabe zurück. Beides führt natürlich dann zu unnötigen Abfallmengen.

Atmo:

Stühlerücken, Geschirrklafter

Sprecherin:

Im Heidehofgymnasium gibt es keine Essensausgabe, stattdessen wird in Tischgruppen aus Schüsseln gegessen. Da gilt aber im Prinzip das Gleiche: Was in der ersten Schicht in den Schüsseln war, darf in der zweiten nicht mehr auf dem Tisch stehen, sondern muss weggeworfen werden. Das versucht Irmgard Watzlawik, so gut es geht, zu verhindern:

O-Ton Irmgard Watzlawik:

Drum gehen wir schon raus und sagen: Nur das holen, was Ihr auch wirklich noch am Tisch esst. Also das muss man den Kindern schon, da muss man sie schon drauf hinweisen.

Sprecherin:

Erzieherin Ruth Glang isst mit den Kindern, die in die Nachmittagsbetreuung gehen, gemeinsam zu Mittag. Sie lässt immer erst an den anderen Tischen fragen, was noch in den Schüsseln ist, bevor sie in der Küche Nachschub holt. Und eine neue Regel hilft dabei, den Teller leer zu essen:

O-Ton Ruth Glang:

Früher war es so: Die Kinder, die am Tisch fertig sind, dürfen gehen. Manche Kinder haben dann gar nicht gegessen, sich unglaublich unter Druck gesetzt oder der, der was essen wollte: Jetzt komm, wir machen Schluss. Dann wurde schnell zusammen gepackt, weggeschmissen und man rannte raus. Und jetzt ist es so, dass wir die Regelung haben: Eine Viertelstunde sitzt man am Tisch. In der Zeit kann man sich entweder langweilen oder man isst tatsächlich. Und dann essen viele Kinder auch.

Sprecherin:

Was trotzdem übrig bleibt, landet im Restmüll. Wieviel das am Ende ist, kann Irmgard Watzlawik gar nicht so genau sagen. Alles, was in der Küche bleibt, verwertet sie weiter. Fleisch friert sie ein.

O-Ton Irmgard Watzlawik:

Oder wir haben z.B. Gemüse übrig, und da bin ich jetzt ganz ehrlich, dann gefriere ich das ein, gleich, am gleichen Tag und dann: Immer, wenn's mal Süßspeisen gibt, dann gibt es vorab immer eine Suppe und da gibt es eine Gemüsesuppe. Also so verschaffen wir dann unsere Sachen.

Sprecherin:

Das geht, weil sie als gelernte Hauswirtschaftlerin jeden Tag da ist und die Speisepläne auch mal etwas verändern kann.

Sprecher:

Schulen, die sich von einem Caterer beliefen lassen, haben diese Flexibilität nicht. Das sind aber fast 80 Prozent, und genau da liegt für Frank Waskow von der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen das Problem:

O-Ton Frank Waskow:

Für uns war ein Lösungsansatz, dass man sagt: Wir brauchen eigentlich einen professionellen Helfer in der Schule, einen Kümmerer, jemand, der das hauptberuflich macht. Und unsere Vorstellung ist, dass man im Quartier einen hat, der sich um drei, vier Schulen kümmert, und an jeder Schule einen Tag ist und ständig an Verbesserung der Qualität und damit auch an weniger Abfällen arbeitet.

Sprecher:

Doch das kostet Geld – Geld, das bisher keiner zahlen will. Dabei ist das Wegwerfen von Lebensmitteln nicht nur ein ethisches, sondern auch ein ökonomisches Problem. Im Schnitt schmeißt jeder Deutsche jedes Jahr auf diese Art 230 Euro einfach in den Müll. Aber die ökonomischen und ökologischen Probleme gehen noch viel weiter: Denn auch in der Produktion, so Sarah Hermges von der Initiative „zu gut für die Tonne“, gehen eine Menge Ressourcen verloren.

O-Ton Sarah Hermges:

Bei der Bestellung der Felder geht es los, in der Landwirtschaft selber, dann müssen Lebensmittel ja auch verpackt werden: Verpackungsindustrie, Transportwege. Das kostet alles jede Menge Ressourcen, Arbeitskraft, Zeit und Geld. Es gehen Ressourcen drauf, von denen es immer weniger gibt. 1.000 Liter Wasser sind für ein Kilo Äpfel zum Beispiel nötig im gesamten Herstellungsprozess.

Sprecher:

Wasser, Energie und Arbeitskraft, die mit dem Apfel auf dem Komposthaufen landen. Lebensmittelabfälle sind auch nicht nur ein Luxusproblem verwöhnter Großstädter in Industriestaaten. In allen Ländern weltweit verderben jedes Jahr zusammengerechnet rund 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel, so Frieder Thomas. Er ist Geschäftsführer des Agrarbündnisses, eines Zusammenschlusses von 24 unabhängigen Organisationen aus Landwirtschaft, Umwelt- und Verbraucherschutz.

O-Ton Frieder Thomas:

Insgesamt reden wir weltweit über eine Größenordnung, die 30 bis 40 Prozent der Menge ist, die auf dem Acker erzeugt wird. Da muss man aber differenzieren: In Ländern, die nicht so technisiert sind wie bei uns, gibt es einen Haufen Lagerverluste, gibt es auch Nachernteverluste, also dass wirklich ein Teil der Ernte verdorrt und gar nicht in den Verarbeitungsprozess kommt.

Sprecher:

Während bei uns die Lebensmittel vor allem nach der Produktion im Handel oder bei den Verbrauchern verderben, passiert das in vielen afrikanischen Ländern, etwa in Kenia, schon kurz nach der Ernte oder beim Transport, etwa weil Kühlmöglichkeiten fehlen. Besonders betroffen sind Obst und Gemüse.

Atmo:

Gemüsemarkt

O-Ton Gemüseverkäufer Daniel Edwo (auf Kisuaheli), darüber Übersetzer:

Das Problem sind die Gemüsesorten, die schnell verderben. Kohlköpfe etwa brauchen drei Tage, bis sie hier sind. Und dann sind sie oft schon angefault und du fragst dich: Hey, wie kann ich die noch verkaufen?

O-Ton Gemüseverkäuferin Janet Komboka (auf Kisuaheli), darüber Übersetzerin:

Ich etwa habe heute Tomaten bestellt und sie kommen hier am Donnerstag an, nach zwei Tagen auf der Straße. Dann werden sie alle verdorben sein.

Sprecherin:

So die Klage von Daniel Edwo und Janet Komboka, zwei Gemüseverkäufern in Lodwar im Norden Kenias. Ein großes Problem, ist auch der Zustand der Straße. Häufig sind sie nur eine Aneinanderreihung von Schlaglöchern, die ein Fortkommen fast unmöglich machen. Bleibt dann noch ein LKW wegen einer Panne liegen, kommen auch die anderen nicht mehr vorbei.

Sprecher:

Ein weiteres Problem: Etliche Landwirte bauen Obst und Gemüse an, um es ins Ausland zu exportieren – auch in die EU. Damit hoffen sie, mehr zu verdienen als auf dem heimischen Markt. Haben die Produkte aber kleine optische Mängel, sind die Bohnen etwa nicht kerzengerade, werden sie von den Zwischenhändlern gar nicht erst abgenommen. Das macht Achim Steiner, den Chef des Entwicklungsprogramms der Vereinten Nationen, fassungslos:

O-Ton Achim Steiner, darüber Übersetzer:

Wie kann es sein, dass ein Land wie Kenia Lebensmittel für die reichen Länder anbaut und sie dann wegwerfen muss, weil sie nicht den sogenannten Beauty-Standards entsprechen?

Sprecherin:

Auf dem heimischen Markt lässt sich dieses Obst und Gemüsesorten häufig auch nicht mehr verkaufen, weil sie dort gar nicht auf dem täglichen Speiseplan stehen, sondern für den Geschmack der westlichen Länder angebaut wurden. Und andere Möglichkeiten, sie noch irgendwie zu verwerten, haben die meisten Landwirte nicht.

Sprecher:

Das ist in Deutschland anders, erklärt Frieder Thomas vom Agrarbündnis: Tomaten etwa, die es wegen einiger Schönheitsmängel nicht bis in den Handel schaffen, werden sofort zu Tomatensoßen oder -mark verarbeitet. Möhren werden in Salat geraspelt, Erdbeeren püriert und als Soße oder Marmelade verkauft.

O-Ton Frieder Thomas:

Beim Acker würde ich sagen: Da sind wir bei uns inzwischen bei einer Größenordnung, wo wir nicht mehr viel Einsparpotentiale sehen, weil es in die Verwertung kommt, weil die Mähdrescher und Erntemaschinen heutzutage so gut gebaut sind, dass wir da eigentlich keine Verluste haben.

Sprecher:

Dazu kommt, dass immer mehr Supermärkte und Discounter auch krummes Bio-Obst und -Gemüse ins Angebot aufnehmen.

Atmo:

Penny-Markt, Kasse piepst, Verkaufsgespräche

Sprecherin:

Bei Aldi etwa heißen sie ‚Die krummen Dinger‘, und bei Penny gibt es seit 2016 die ‚Naturgut-Biohelden‘.

O-Ton Mirka Stark:

Wir haben hier die Toleranzen erweitert bei den Naturgut-Biohelden. Das heißt: Wir haben gemeinsam mit den Erzeugern die Toleranzen erweitert, um auch Obst und Gemüse, das nicht so perfekt ist und auch Makel aufweist, bei uns im Bio-Sortiment zu führen.

Sprecherin:

Mirka Stark arbeitet bei der Rewe Group, zu der die Penny-Märkte gehören, im Bereich Nachhaltigkeit:

O-Ton Mirka Stark:

Wir verkaufen im Jahresdurchschnitt rund 99% der Lebensmittel bei Rewe und Penny und das eine Prozent, was übrig bleibt, das ist auch relativ konstant, geben wir an die Tafeln ab.

Sprecher:

Im Schnitt schmeißen die deutschen Supermärkte – laut einer Studie der Universität Stuttgart – nur rund fünf Prozent ihrer Waren weg. Und schon aus rein wirtschaftlichen Gründen tun sie alles, um auch das noch zu verhindern.

Atmo:

Erfassungsgerät piepst, Paletten werden vorgezogen, Regale sortiert

Sprecherin:

Alexander Warzocha leitet den Penny-Markt in Köln-Bayenthal. Gerade sortiert er die Kühlregale um. Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum bald abläuft, werden nach vorne gerückt. Dabei hilft Warzocha ein kleiner tragbarer Computer. Er zeigt ihm jeden Tag an, welche Ware kurz vorm Ablaufen steht.

O-Ton Alexander Warzocha:

Also wir handeln da nach Richtlinien. Das heißt: MHD plus drei Tage ist okay, danach werden alle Artikel, die unter 99 Cent sind, weggeschmissen. Alles, was da drüber ist, wird mit minus 30% beklebt. Und wenn der Artikel dann das MHD erreicht, wird er rausgeholt.

Sprecher:

Das in Deutschland übliche Mindesthaltbarkeitsdatum, kurz MHD, trägt ebenfalls zur Lebensmittelverschwendung bei. Eigentlich sagt es nur aus, bis wann ein Lebensmittelkonzern für die Frische und Unversehrtheit eines Produktes garantiert, etwa wie lange ein Joghurt schön cremig ist. Dieses Datum wird von den Konzernen selber festgelegt. Ein Verfallsdatum, wie viele glauben, ist es nicht. Ein Joghurt etwa kann noch mehrere Wochen danach genießbar sein. Viele Menschen allerdings schmeißen Lebensmittel sofort nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums weg – ohne wenigstens mal daran zu riechen.

Sprecherin:

Viele Einzelhändler versuchen, ihre Kunden über die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums aufzuklären. Doch alles, was das MHD überschritten hat, wird aussortiert. Das gilt auch für Obst und Gemüse, das schon ein wenig welk geworden ist, sagt Mirka Stark.

O-Ton Mirka Stark:

Also ich glaube, man muss schon immer auch beachten, dass wir ja als Händler auch gewissen rechtlichen und hygienischen Vorschriften unterliegen und dass wir immer den Anspruch haben, unseren Kunden qualitativ einwandfreie Ware anzubieten. Und sobald wir das nicht mehr gewährleisten können, nehmen wir es raus und geben es an die Tafeln und unterstützen damit halt Bedürftige, die es brauchen.

Sprecher:

Anders als das Mindesthaltbarkeitsdatum muss das Verbrauchsdatum wirklich ernst genommen werden. Es gilt für Fleisch und Fleischprodukte, bestimmte Fischwaren oder auch Salatarten. Bei diesen Lebensmitteln können sich nach dem Verbrauchsdatum unbemerkt gefährliche Keime bilden.

Sprecherin:

Bei Penny zum Beispiel wird Fleisch bereits am Abend vor Ablauf der Frist aus der Kühlung genommen und weggeworfen. Das ist aber die Ausnahme. Die allermeisten Produkte, die endgültig aussortiert werden, gibt der Lebensmittelhändler an gemeinnützige Tafeln ab. Und das, da ist sich Mirka Stark sicher, werde sich auch nie ganz verhindern lassen:

O-Ton Mirka Stark:

Also ich glaube, dass die modernste Technik und auch die erfahrensten Mitarbeiter letztlich nicht alles vorhersehen können. Ich finde, so ein typisches Beispiel ist die Grillsaison. Man geht davon aus, nächstes Wochenende wird super Grillwetter, dann wird entsprechend bestellt. Dann schwingt das Wetter um und dann wird man leider die Grillware nicht in dem Maße verkaufen können, wie man es ursprünglich kalkuliert hat. Das sind letztlich Unwägbarkeiten, die man nicht komplett vorhersehen kann.

Sprecherin:

Dann versuchen foodsaver wie Maximilian Kraft und David Jans das nicht verkaufte Fleisch vor der Tonne zu retten. Dabei – so betont David Jans – geht es aber nicht darum, selber satt zu werden:

O-Ton David Jans:

Nee, foodsharing ist nicht darauf ausgelegt, dass man sich selbst irgendwie mit Lebensmitteln versorgt oder dass es irgendwie eine Anspruchshaltung gibt: Was hole ich heute ab, was habe ich heute Abend zu essen. Sondern es geht darum, das Thema Lebensmittelverschwendung in den Fokus zu rücken. Natürlich isst man auch

von den Sachen, aber mir wäre es lieber, wenn ich nichts abholen müsste und wir keine Lebensmittelverschwendung hätten.

Service:

SWR2 Wissen können Sie auch als Live-Stream hören im **SWR2 Webradio** unter www.swr2.de oder als **Podcast** nachhören: <http://www1.swr.de/podcast/xml/swr2/wissen.xml>

Kennen Sie schon das Serviceangebot des Kulturradios SWR2?

Mit der kostenlosen SWR2 Kulturkarte können Sie zu ermäßigten Eintrittspreisen Veranstaltungen des SWR2 und seiner vielen Kulturpartner im Sendegebiet besuchen. Mit dem Infoheft SWR2 Kulturservice sind Sie stets über SWR2 und die zahlreichen Veranstaltungen im SWR2-Kulturpartner-Netz informiert. Jetzt anmelden unter 07221/300 200 oder swr2.de