

SWR2 Wissen

## Kein Essen in den Müll

Strategien gegen Lebensmittelverschwendung

Von Stephanie Eichler

Sendung: Mittwoch, 14. Juni 2017, 08.30 Uhr

Wiederholung: Mittwoch, 12. Juni 2019, 08.30 Uhr

Redaktion: Sonja Striegl

Regie: Autorenproduktion

Produktion: SWR 2017

Ein Drittel aller Nahrungsmittel landet weltweit auf dem Müll. Um diese Verschwendung zu reduzieren, setzen Forscher bei der Kette von der Produktion bis zu den Verbrauchern an.

SWR2 Wissen können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter [www.SWR2.de](http://www.SWR2.de) und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:  
<http://www1.swr.de/podcast/xml/swr2/wissen.xml>

---

### 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.

---

### 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](http://swr2.de)

### Die neue SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...  
Kostenlos herunterladen: [www.swr2.de/app](http://www.swr2.de/app)

## **MANUSKRIFT**

### ***Atmo 1: Supermarkt, Kasse***

#### **O-Ton 1 (Frau):**

Auch wenns im Sonderangebot ist, nehme ich nicht mehr mit. Weil, man schmeißt es hinterher weg. Ich kaufe wirklich nur noch das, was ich brauch.

### ***Atmo 2: Kinder***

#### **O-Ton 2 (Mann):**

Auf Ausflüge nehmen wir immer viel Obst mit. Apfel, Banane. Es bleibt immer was übrig und wird braun und matschig und die Kinder mögen es nicht mehr. Wir machen leckeren Obst-Smoothie draus.

#### **O-Ton 3 (Frau):**

Dann haben wir einen Tiefkühler, wo sämtliche Sachen, die gekocht worden sind, eingefroren sind. Also hier kommt nichts um.

### ***Atmo 3: Kramen in der Gefriertruhe***

### ***Atmo 4: Vögel im Garten***

#### **O-Ton 4 (Mann):**

Früher habe ich Essensabfälle in die Restmülltonne geworfen. Jetzt wohne ich in einem Haus mit Garten. Ich habe einen Kompost angelegt, da kommt der Essensabfall jetzt drauf.

#### **Ansage:**

„**Kein Essen in den Müll – Strategien gegen Lebensmittelverschwendung**“. Eine Sendung von Stephanie Eichler.

#### **O-Ton 5 - Guido Ritter:**

Um in 2050 zehn Milliarden Menschen satt zu bekommen, müssen wir hier bei uns anfangen, anders zu leben, anders zu konsumieren und aus weniger mehr machen.

#### **Autorin:**

Professor Guido Ritter von der Fachhochschule Münster. Er strahlt Optimismus aus – lächelt häufig. Er und andere Experten sind sich einig: Die Lebensmittel, die die Bauern schon heute weltweit produzieren, reichen theoretisch aus, um die erwarteten zehn Milliarden Menschen satt zu bekommen. Wenn nicht rund ein Drittel davon weggeschmissen würde.

#### **O-Ton 6 - Guido Ritter:**

Besonders spannend fanden wir die Backwaren. Das war das erste, was wir uns angesehen haben, weil dort die Superfrische eine Rolle spielt. Das heißt, es gibt Brötchen, die nach eins, zwei Stunden altbacken sind...

**Autorin:**

Und im schlechtesten Fall auf dem Müll landen, wie in Deutschland durchschnittlich jedes fünfte Brot und Brötchen.

**O-Ton 7 - Guido Ritter:**

Da ist Handlungsbedarf angesagt. Das kann man bis zu einem gewissen Grad in den Griff bekommen. Auf Null werden wir, das haben wir in unserem Forschungsprojekt festgestellt, werden wir nicht kommen.

***Atmo 5: In der Backstube (kurz frei, und unter der folgenden Autorinnen-Passagen)*****Autorin:**

Der Forscher und sein Team haben die Bio-Vollkorn-Bäckerei Cibaria in Münster untersucht. Am späten Nachmittag sind die Backöfen, breite Schlitze in der Wand, noch kalt. In einem abgetrennten Bereich der geräumigen Backstube stehen rote Plastikkisten, übereinandergestapelt auf Rollwägen und vereinzelt auf langen Arbeitstischen. Die Angestellten verkaufen die Backwaren im firmeneigenen Geschäft, das an die Backstube angrenzt, und auf Wochenmärkten. Vom Markt auf dem Domplatz kommt gerade Annika Künzel zurück. Die 32-jährige Mitarbeiterin stellt eine Kiste ab:

**O-Ton 8 - Annika Künzel:**

(kurz Atmovorlauf) Die habe ich jetzt mitgebracht. Also das ist jetzt das, was heute übriggeblieben ist, bei uns. Ich würde sagen zwanzig Brötchen und ein Rosinenstuten. Um den Dreh. Also Brote sind alle weggegangen...

**Autorin:**

Zweimal in der Woche holen Beschäftigte der Bahnmissionsmission die liegen gebliebene Ware ab. Außerdem können die Bäckereiangestellten jeden Abend Brote und Brötchen mit nach Hause nehmen. Was dennoch zu viel ist, bekommen Biobauern, die die Vollkornprodukte an ihre Schweine verfüttern. In den Müll gelangt zwar nichts, verschwendet wird die Ware trotzdem: Schweine können auch Futter bekommen, das nicht so hochwertig ist.

***Atmo 6: Griff nach dem Bestellzettel*****O-Ton 9 - Annika Künzel:**

(nach dem zweiten Satz ausblenden oder ein bisschen länger stehen lassen...): Also das ist jetzt der Bestellzettel für morgen. Das heißt, die Ware, die wirklich auf den Markt kommt. Wir haben jetzt hier für Lüdinghausen den Markt die Brote....

**Autorin:**

Ein Zettel mit einer Tabelle. In der ersten Spalte stehen die Namen der Brote. In der zweiten die Anzahl, in der dritten ist Platz für Notizen: Wann war das jeweilige Brot ausverkauft? Um Kundenwünsche festzuhalten, ist noch eine vierte Spalte vorhanden.

**O-Ton 10 - Annika Künzel:**

S` sind total wichtige Hinweise, wenn ich im Büro sitze und sehe: Uh, von dem ChiaLein Brot werden aber drei mehr verlangt auf dem Markt. Dann würde ich die für nächste Woche auch mehr bestellen.

**Autorin:**

ChiaLein Brot, bestehend aus Leinsaat und Chia-Samen, die als Superfood gelten. Die Bäckerei wirbt bei der Produktbeschreibung damit, dass das Brot lange frisch und locker bleibt. Also auch wenn es viele Tage liegt, nicht weggeschmissen werden muss.

**O-Ton 11 - Annika Künzel:**

Das macht auch total Spaß. Gerade dieser Mix aus Theorie und Praxis. Aus Büro und draußen sein und wirklich direktem Verkauf, macht total viel Spaß.

***Atmo 7: Rollwägen mit leeren Kisten*****Autorin:**

Mit seinem Team hat Guido Ritter fünf weitere Bäckereien erforscht, darunter auch eine Bäckereikette mit 40 Filialen: In der Woche, in der die Wissenschaftler die übriggebliebenen Backwaren zählten, wurden ganze 2700 Kilogramm Brote, Brötchen und Kuchen nicht verkauft. Das entspricht einem Verlust von 16.000 Euro. In jeder Bäckerei. Pro Woche.

Um die Einbußen zu reduzieren, entwickelten Guido Ritter und sein Team Schulungsmaterial mit Maßnahmen, die zum Teil überraschend einfach sind:

**O-Ton 12 - Guido Ritter:**

Man kann es auf ein Mindestmaß reduzieren, wenn man sich dessen bewusst ist auch wenn man einmal misst, was man da macht. Dass man Daten erhebt. Und allein schon, wenn man anfängt, sich mit dem Thema zu beschäftigen, haben wir auch im Forschungsprojekt bemerkt, dass sofort bei allen Bäckereien die Retourenzahlen deutlich zurückgegangen sind.

**Autorin:**

Die Forscher haben der Bäckerei Cibaria dazu geraten, bei der Bestellung noch mehr Faktoren zu berücksichtigen: Auch das Wetter, Ferienzeiten und Stadtfeste beeinflussen, wie viele Backwaren die Kunden nachfragen. Außerdem lässt sich aus der Verkaufsgeschichte lernen: Bei der Bestellung beispielsweise für einen Mittwoch Mitte Juni sollten nicht nur die Verkaufszahlen vom Mittwoch der Vorwoche berücksichtigt werden, sondern auch vom Mittwoch Mitte Juni letzten Jahres und des Jahres zuvor. Um den Überblick zu behalten, wird gerade ein entsprechendes Computerprogramm entwickelt.

**O-Ton 13 - Rike Kappler:**

Das ist ein sehr wichtiger Teil, der vorher noch gar nicht in unserer Denke war. Und deswegen sind wir mit einem Startup zu Gange. Es muss ja erstmal eine Datenbasis aufgebaut werden. Das war aber möglich, weil die Daten in unserer Warenwirtschaft

ja drin waren. So war es möglich, rückwirkend für ein bis zwei Jahre die Daten aufzuschließen.

**Autorin:**

Rike Kappler ist die Inhaberin von Cibaria. Sie ist eine resolute Öko-Bäckerin, früher hat sie sich einmal in der Frauen- und Friedensbewegung engagiert.

**O-Ton 14 - Rike Kappler:**

Mein Lieblingsbrot ist Bayernlaib. Das ist ein reines Roggenbrot mit Kümmel. Schmeckt auch noch acht Tage später und zwölf Tage später und vielleicht auch noch vierzehn Tage später. Es kommt darauf an, wie man es aufbewahrt.

**Autorin:**

**(vor Ort):** Wie denn am besten?

**O-Ton 15 - Rike Kappler:**

Am besten einfach in ein Tuch gewickelt und bei Raumtemperatur. Und die Schnittstelle ein bisschen abdecken, indem man es auf die Schnittstelle stellt.

**Atmo 8: Im Restaurant**

**Autorin:**

Auch die Mitarbeiter vom „Restlos Glückliche“, einem Restaurant in Berlin Neukölln wollen die Lebensmittelverschwendung in den Griff bekommen. Sie wurden mit mehreren Nachhaltigkeitspreisen ausgezeichnet, wie zum Beispiel dem Bundespreis „Zu gut für die Tonne“. Das Team zeigt, wie es gelingt, Essensreste zu verwerten, die im Handel übrigbleiben: Neben Brot sind das einzelne Bananen, Gemüse mit Dellen oder Joghurt mit abgelaufenem Verfallsdatum.

**Atmo 9: Im Restaurant (ein Mitarbeiter sagt: Zweek uff die Bank, zwee da, zwee da. Gäste antworten: Ja, Ja.)**

**Autorin:**

Die Gäste speisen auf Stühlen, die von den Großeltern stammen könnten sowie auf einer alten Gartenbank. Das Restaurant hat Patina – schnell stellt sich ein Wohlgefühl ein. Ein Biosupermarkt und viele kleinere Produzenten schenken dem Restaurantteam Lebensmittel, die sie nicht mehr verkaufen können:

**O-Ton 16 - Leoni Beckmann:**

Es dauert viel länger als bei normalen Restaurants, bis man sich seine Wochenkarte zusammengebastelt hat. Wenn man sich jeden Tag etwas Neues überlegen muss.

**Autorin:**

Leoni Beckmann hat das Restaurant mitgegründet.

**O-Ton 17 - Leoni Beckmann:**

Und es ist eine ganz andere Kreativität von den Köchen gefragt. Manchmal sagen die auch: „Jetzt hätte ich aber Bock auf Champignons.“ Und wir sagen: „Ja, gibts halt

nicht, du musst dich mal wieder mit der Paprika begnügen und dir etwas neues ausdenken.“

**Autorin:**

Pro Woche verarbeiten die Köche zehn bis 15 Paletten voller Nahrungsmittel.

***Atmo 10: In der Küche***

**Autorin:**

Das Kürbisbrot in der Restaurantküche sieht frisch aus. Welkes Grün ist der einzige „Defekt“ bei den Karotten. Von der Paprika wird die Küchenhilfe wohl ein Drittel, die weichen Stellen, wegschneiden. Der Koch verarbeitet die Zutaten zum heutigen Hauptgang: Kürbisbrotbratling an Wurzelgemüse mit Paprikabulgur.

***Atmo 11: Teller wird hingestellt.***

**Autorin:**

**(beim Essen):** Sehr lecker. Gut gewürzt. Nicht salzig. Das Wurzelgemüse ist bissfest, es schmeckt überhaupt nicht nach Resten.

**Autorin:**

In dem Lokal sehen hinter einer unvollständig verputzten Wand Backsteine hervor. Die Gerichte stehen in Kreide auf einer Schiefertafel, dazu der Preis. Das Menü kostet 20 Euro.

**O-Ton 18 - Leoni Beckmann:**

Viele Leute fragen uns, warum wir das Essen nicht günstiger anbieten als zum normalen Preis sozusagen. Dazu können wir nur sagen: Erstens sind wir natürlich ein Verein, wir wollen das Geld für andere Zwecke nutzen, nachdem es hier eingegangen ist.

**Autorin:**

Und zweitens engagiert sich das Team in Schulen und veranstaltet dort auf eigene Kosten Kochkurse. Mit dem Ziel, dass Schulkinder und Erwachsene sich ihr Konsum- und Essverhalten bewusst machen. Und lernen, wie sie Reste weiter verwerten können.

**O-Ton 19 - Leoni Beckmann:**

Hey, schaut mal, was wir daraus machen können und überlegt mal, was ihr daraus noch machen könnt, zuhause.

***Atmo 12: Im Restaurant***

**Autorin:**

In dem kleinen Restaurant wechseln sich insgesamt zehn festangestellte und 80 ehrenamtliche Mitarbeiter beim Schneiden in der Küche oder beim Bedienen ab. Das alles zu organisieren, kostet ebenfalls Geld, erzählt Ole Syndicus, der

Restaurantleiter. Er ist heute im Service eingesprungen und hat sich eine lilafarbene Schürze umgebunden:

**O-Ton 20 - Ole Syndicus:**

Der Aufwand, die Ehrenamtlichen zu koordinieren, steht vielleicht gar nicht in dem Verhältnis zum Nutzen. Ne professionelle Küchenhilfe zu haben, wäre vielleicht für uns viel einfacher und effizienter. Vielleicht sogar günstiger, als diesen großen Apparat an Ehrenamtlichen zu koordinieren. Aber das ist Teil unseres Projekts. Dass die Leute in der Küche etwas lernen, über Lebensmittel und Lebensmittelverschwendung.

***Atmo 13: Kurzer Austausch zwischen zwei Service-Mitarbeitern***

**Autorin:**

Es ist kurz nach 22.00 Uhr. Im Lokal möchten Gäste noch ein Menü bestellen, doch:

**O-Ton 21 - Ole Syndicus:**

Also Essen ist aus, haben wir gerade gehört. Es sind gerade drei Leute gekommen, und es gibt jetzt nichts mehr. Das ist sehr schön für uns, also hat zwei Seiten, aber es ist schön, denn es gibt keine Reste.

***Atmo 14: Restauranttür geht auf, Schritte nach draußen***

**Autorin:**

Die Verschwendung bewusst machen, ist wohl die wichtigste Maßnahme, um das Problem zu stoppen. Ob auch unbewusste Faktoren steuern, wie viel Essen wir wegschmeißen? Nina Langen, Professorin für Ernährung und Lebensmittelwissenschaft an der TU Berlin, erforscht, wie in Kantinen Tellerreste vermieden werden:

***Atmo 15: Bei der Tellerrückgabe in einer Kantine (kurz frei und unter die folgenden Autorinnen-Passagen und O-Töne)***

**Autorin:**

Von den Kantinengästen unbemerkt stellt das Team der Forscherin in der Spülküche Kameras auf.

**O-Ton 22 - Nina Langen:**

Wir kriegen die Tablett mit den Tellern zurück und filmen diese Teller, um herauszufinden: Wieviel Prozent von einem herausgegebenen Teller landet wieder in der Spülküche und ist damit ein klassischer Tellerrest? Und wir wollen herausfinden, ob die Tellerreste pro Gericht geringer werden, je nachdem, wo das Gericht angeboten wurde und mit welchem Namen das Gericht versehen wurde. Und da sind wir noch mitten dabei, denn das sind viele Teller, die wir uns da ansehen müssen.

**Autorin:**

Zehn Stunden Filmmaterial warten auf die Wissenschaftlerin. Ihre Hypothese: Wenn das Essen an einem bestimmten Ort in der Kantine angeboten wird, empfinden es

die Gäste als besonders wertig. Sie verzehren es vollständiger. Dass es in den untersuchten Kantinen solch einen Ort gibt, konnte die Forscherin bestätigen. Doch noch ist offen, ob die Gäste diese Mahlzeit tatsächlich aufessen.

#### **O-Ton 23 - Nina Langen:**

Ne andere Möglichkeit, die wir jetzt auch schon ausprobiert haben, ist die, dass wir dem Gericht einen besonders beschreibenden, tollen Namen geben. Denn Studien haben gezeigt, dass die Menschen ein besseres Geschmackempfinden haben für ein Gericht und sagen, das schmeckt mir besser, wenn es einen besonderen Namen hat.

#### **Autorin:**

„Vegetarische Bolognese“ wurde zu „Bio Nudeln mit westfälischem Gemüse Bologneser Art“. Und aus „Spitzkohl-Curry mit Bio-Reis“ „Westfalen trifft Asien: westfälischer Spitzkohl neu interpretiert“. Ob die Namen gut gewählt waren? Diese Frage stellt sich Nina Langen, denn die Maßnahme führte nicht zur Reduktion der Tellerreste. Die Wissenschaftlerin untersucht noch warum.

#### **Atmo 16: Kantine weg.**

#### **Autorin:**

Das Forschungsfeld der Lebensmittelverschwendung ist recht jung. Am Anfang stand der Dokumentarfilm „We taste the waste“ von Valentin Thurn, aus dem Jahr 2011, in dem der Regisseur unter anderem zwei Essensretter begleitet, die kopfüber in die Mülltonnen eines Supermarkts tauchen:

***Auszug aus dem Film: (0:45 – 1:07 „Ich glaub das ist Dinkelbrot.“ „Ja“ „Amaranthbrot, lila Rettich.“ „Zwiebeln hab ich genug. Salat tät ich vielleicht noch brauchen. Schaut gut aus.“***

#### **Autorin:**

Die Bilder mit den Müllbergen aus Lebensmitteln warfen Fragen auf, erinnert sich Guido Ritter:

#### **O-Ton 24 - Guido Ritter:**

Wie kann das eigentlich passieren? Wir haben gemerkt, es gibt in Deutschland noch keine Zahlen dazu. Dann haben wir uns zusammengesetzt mit den verschiedenen Akteuren in der Lebensmittelkette....

#### **Autorin:**

Die Lebensmittelkette: Ernte, Transport, Lagerung, Weiterverarbeitung in der Industrie, Handel, Großverbraucher und private Haushalte. Mittlerweile gibt es Studien, die belegen, dass in Deutschland alle Beteiligten insgesamt bis zu 18 Millionen Tonnen Nahrungsmittel im Jahr wegwerfen. Der Löwenanteil, rund 40 Prozent der Essensabfälle, entsteht in den privaten Haushalten. Die Studien haben auch ergeben, dass das Wegschmeißen fast schon automatisch geschieht, nebenbei. Denn eigentlich möchte niemand Essen in den Müll werfen.



**O-Ton 25 - Kollage:**

Nicht wegschmeißen. Auf gar keinen Fall. Dafür ist, wenns um Fleisch geht, ein Tier gestorben. Und wir schmeißens am Ende weg. Möchte ich nicht, finde ich respektlos. / Wir schmeißen nichts weg. / Also ganz selten vielleicht mal, wenn was verdorben ist, landets im Müll. / Wir passen da schon auf. Kostet ja auch Geld.

**Autorin:**

Kampagnen mit dem Ziel, einzig die Verbraucher aufzuklären, greifen aber zu kurz, kritisieren die Forscher. Die Lebensmittelverschwendung zu stoppen, kann nur gelingen mit Blick auf die ganze Kette:

**O-Ton 26 - Guido Ritter:**

Und es kam tatsächlich heraus, dass in der Kette es nicht einen Schuldigen, einen Hauptverantwortlichen gibt, sondern dass alle in der Kette etwas dazu beitragen, dass wir in einer Überflusgesellschaft ein Problem haben, das Angebot und die Nachfrage in Einklang zu bringen.

**Autorin:**

Der Handelsverband Deutschland gibt an: Nur gut ein Prozent aller Lebensmittel, verdorbene oder beschädigte Ware, werfen Händlerinnen und Händler weg. Doch manchmal verschieben sie das Problem nur, durch Sonderangebote.

**O-Ton 27 - Guido Ritter:**

... zum Verbraucher, der dann soviel eingekauft hat, weil er auf das Schnäppchen drei für zwei eingestiegen ist, obwohl er gar keinen Hunger hat, oder es ihm viel zu viel ist oder vielleicht gar nicht schmeckt und es am Ende dann in die Mülltonne kommt.

**Autorin:**

Nach dem Willen der Vereinten Nationen soll damit Schluss sein. Schon vor vier Jahren hat die UNO die Reduktion der Lebensmittelverschwendung beschlossen. Deutschland hat nun reagiert. Allerdings mit einem sehr schwachen Instrument: Der freiwilligen Selbstverpflichtung. Unter dem Slogan „Verwenden statt Verschenden“ – will Julia Klöckner, Bundesernährungsministerin, im Einzelhandel und bei den Verbrauchern die Abfälle bis 2030 halbieren. Auch Produktion und Transport sollen Maßnahmen erarbeiten, um weniger Lebensmittel wegzuschmeißen. Forschern wie Guido Ritter geht das nicht weit genug. Er fordert Gesetze. Ihre Wirkung ist garantiert, weil sie Sanktionen beinhalten, wenn Unternehmen die Ziele nicht erreichen.

***Atmo 17: In einem Hinterhof, Müllcontainer wird geöffnet. Bitte laut hörbar und ruhig ein paar Sekunden stehen lassen, schließlich ist das der Übergang zu einem anderen Thema***

**O-Ton 28 - Stephanie Wunder:**

Mülltonne Nummer eins: Eine Papiermülltonne. Wir sehen schon mal, dass hier nichts drin ist. Aber das Gute ist, wir trennen insofern, als dass es Papiermüll gibt. Und dann haben wir noch eine schwarze Tonne, das ist die Restmülltonne. Und

wenn man hier reinschaut, dann sieht man alles Mögliche. (Sie kramt in der Tonne) Und dass man hier alles Mögliche sieht, von... von Plastik aber eben auch ein paar Lebensmittelreste, hat sich jemand mal ein bisschen Essen mitgenommen und hier reingeworfen, das hat damit zu tun, dass wir nur diese beiden Möglichkeiten hier in unserem Bürogebäude haben, Müll zu trennen. Es gibt nur Papier und nur Restmüll.

### ***Atmo 18: Kramen in einem Müllcontainer, Plastikfolie wird hin- und herbewegt***

#### **Autorin:**

Stephanie Wunder vom Ecologic Institut in Berlin, eine private Einrichtung für Umweltwissenschaft. Die energische Frau koordiniert das Projekt „Refresh“. Zwanzig Partner aus Europa und China engagieren sich gegen die Lebensmittelverschwendung. Es geht zum Beispiel um die Abfall- und Ressourcenpolitik in der EU. Die Forscherin spricht Empfehlungen aus: Essensreste sollen gesammelt werden, damit sie entweder energetisch in der Biogasproduktion oder als Kompost weiterverwertet werden. Sie ärgert sich darüber, dass sie den Kaffeesatz am Arbeitsplatz mit dem restlichen Müll entsorgen muss. Denn der Hausverwalter hat sich gegen die Biotonne entschieden.

### ***Atmo 19: Deckel auf Tonne***

#### **Autorin:**

Wenn wir Essensreste nicht getrennt entsorgen, um sie zu kompostieren, ...

#### **O-Ton 29 - Stephanie Wunder:**

... dann landet dieser Biomüll auf der Müllkippe oder in der Müllverbrennung und wenn er in der Müllkippe also auf einer Deponie landet, dann produziert er Methan. Und Methan ist ein sehr, sehr potentes Klimagas. Noch schlimmer als Kohlendioxid. Und das gilt es zu vermeiden.

#### **Autorin:**

Aus Möhrengrün lässt sich Pesto herstellen. Das Grün von Radieschen, gut gewaschen und mariniert, ist ein leckerer Salat. Überbacken im Ofen werden Blätter von Blumenkohl schmackhaft und knusprig. Diese Rezepte sind nicht neu, aber ihre Zutaten landen meist im Müll. Auch in der Industrie fallen viele Lebensmittelreste an, die nicht weggeschmissen werden müssten:

Etwa Knochen oder Avocadokerne. Im Rahmen des Projekts Refresh entwickeln die Wissenschaftler Technologien, um diese Abfälle zu nutzen. Die Forscher möchten gewährleisten, dass die Verbraucherin und der Verbraucher die neuen Produkte akzeptieren. Deshalb versuchen sie, das Image des Lebensmittelabfalls zu verbessern. Stephanie Wunder:

#### **O-Ton 30 - Stephanie Wunder:**

Zumal wir auch leider nur dieses Wort Lebensmittelabfälle zur Verfügung haben. Und das ist, wenn Sie mal jemanden aus dem Marketingbereich fragen, so ziemlich das schlechteste, was man machen kann.

**Autorin:**

Auf „Lebensmittelreste“ kann man nicht umsteigen?

**O-Ton 31 - Stephanie Wunder:**

Kann man gehen. Es hört sich trotzdem so an, als ob es etwas ist, was die anderen nicht haben wollen. Ich möchte nicht von Müll oder Resten oder Überbleibseln mich ernähren. Ich möchte natürlich das Beste.

**Autorin:**

Die Umweltforscherin weist darauf hin, was es bedeutet, wenn wir 30 Prozent aller Lebensmittel wegschmeißen: Es heißt, dass wir einen großen Teil aller Land- und Wasserressourcen verschwenden. Und dass Düngemittel, Energie und menschliche Arbeit umsonst eingesetzt werden. Und selbst bei der Verwertung der Reste läuft einiges schief. So landen abgelaufene Joghurts, die der Handel aussortiert, in der Biogasanlage:

**O-Ton 32 - Stephanie Wunder:**

Und da müssten sie nicht landen. Insofern geht es auch darum, die aktuellen Nutzungen so zu ändern, dass sie auch sozial gerecht sind. Und eben nicht der Joghurt in der Biogasanlage landet, sondern auf dem Teller, von jemandem, der ihn sich sonst vielleicht nicht hätte kaufen können.

*Atmo: Hinterhof weg*

**Autorin:**

Ob in einem Berliner Hinterhof oder in Kantinen, in einem alternativen Restaurant oder in einer Bäckerei in Münster, viele Menschen wollen etwas dagegen tun, dass Nahrungsmittel im Müll landen. So auch einige Landwirte und Händler: Bisher sortieren Bauern zweibeinige Möhren oder verwachsene Kartoffeln meist aus. Es heißt, dass Handel und Verbraucher dieses Gemüse nicht haben wollen, obwohl es schmeckt.

Es landet dann zwar nicht direkt auf dem Müll, wird aber als Tierfutter verwertet. Doch Guido Ritter beobachtet einen Gegentrend:

**O-Ton 33 - Guido Ritter:**

Es gibt also mittlerweile Tendenzen, dass der Handel auch die Initiative übernimmt und sagt, wir bringen ein Regal und legen da auch mal Gemüse rein, das nicht so schön gewachsen ist.

**Autorin:**

Eine Maßnahme, die der Handel in Großbritannien schon seit längerem umsetzt. Mit großem Erfolg. Das womöglich hässliche Gemüse findet breite Akzeptanz.

**O-Ton 34 - Guido Ritter:**

Natur ist nun mal pickelig und krumm. Da müssen wir uns als Verbraucher auch wieder dran gewöhnen.

***Atmo 20: In der Bäckerei Cibaria, Kasse, Kunden (Atmo unter die folgenden Autorinnen-Passagen)***

**Autorin:**

Im Geschäft Cibaria in Münster, das an die Backstube angrenzt, duftet es knapp eine Stunde vor Ladenschluss noch nach frischem Brot. Verschiedene Dinkel- und Weizenbrote liegen im Regal, sowie drei Nuss-Mohn. Doch im Vergleich zu einer Auswahl von sonst 50 Broten ist das Angebot jetzt übersichtlich.

**O-Ton 35 - Annika Künzel:**

Wir gucken, dass wir möglichst mit den wenigen Sachen, die wir haben, ein schönes Bild für den Kunden schaffen, das heißt, die Kollegin hat zum Beispiel schon Brote von dem oberen Regal mit ins untere reingepackt, dass es einfach schön komprimiert ist, auf einen Blick zu erkennen und trotzdem ein schönes Bild noch.

**Autorin:**

Die letzte Stunde vor Ladenschluss: Manche Bäckereien backen extra, um noch einmal die Regale zu füllen. Die Kundinnen und Kunden sollen schließlich bis zuletzt ihr Lieblingsbrot vorfinden. Doch Bäckerei-Betreiber sollten in Kauf nehmen, dass sie am Abend weniger Backwaren anbieten. Nur dann schaffen sie es, die Verluste auf zehn Prozent zu reduzieren, wie das Forschungsprojekt von Guido Ritter ergeben hat.

**O-Ton 36 - Guido Ritter:**

Das ist eines der Dinge, die wir empfohlen haben. Dass so eine A-B-C Analyse gemacht wird. Dass man sein Warensortiment kennt. Was sind die Renner, die auf keinen Fall ausgehen dürfen. Wo sind die Spezialitäten, weil sie vom Kostenfaktor zu Buche schlagen. Oder weil sie nur von wenigen Kunden nachgefragt werden. Die auch mal ausgehen können, weil dann nur wenige Kunden sich auch mal anders entscheiden müssen.

**Autorin:**

Die Mitarbeiter der Bäckerei Cibaria wissen aus Erfahrung, dass das Sieben-Korn-Schrot-Brot fast allen Kunden schmeckt und erklärten es deshalb zum A-Artikel: Die Bäcker sorgen dafür, dass er bis zuletzt im Regal liegt. Das Aprikose-Cashew Brot hingegen zum C-Artikel, der am Abend ausverkauft sein darf.

***Atmo 21: Brot wird eingepackt und bezahlt.***

**O-Ton 37 - Rike Kappler:**

Es ist schon so, dass wir weniger Ware jetzt auch im Laden haben. Wie löse ich die Frustration einer Kundin auf, die dann aber eine viertel Stunde vor Ladenschluss nur noch eine sehr knappe Auswahl hat...

**Autorin:**

Meist gehört mehr dazu, als den Kunden nur ein anderes Brot, das Sieben-Korn-Schrot, anzubieten, sagt Rike Kappler. Man müsse um Verständnis werben.

## ***Atmo 22: Schritte durch die Backstube, Ofenklappe***

### **Autorin:**

Seit zehn Jahren backt sie selbst nicht mehr, sondern widmet sich ganz der Leitung der Firma. Sie geht aber immer noch gerne in die Backstube, um Interessierten das Bäckerhandwerk näher zu bringen:

### **O-Ton 38 - Rike Kappler:**

Kasseler hat ja eine glänzende Kruste. Knallheiss kommt das Brot aus dem Ofen und wird dann noch mal hier mit Wasser besprüht. Damit ich noch mehr das Brot wie gelackt hab.

## ***Atmo 23: Sie sprüht Wasser.***

### **Autorin:**

Bei Cibaria pflegen die Mitarbeiter echtes Handwerk. Ein Pfund, mit dem sie wuchern sollten, ergab das Forschungsprojekt: Die Verkäuferinnen sollten das ruhig erzählen, um für Kundenzufriedenheit zu sorgen. Besonders in der letzten Stunde vor Ladenschluss, wenn das Angebot knapp ist:

### **O-Ton 39 - Rike Kappler:**

Da haben wir auch angesetzt. Dass wir sagen, wir brauchen Schulungen, dass Verkäuferinnen nicht ins Stottern kommen, sich nicht klein fühlen oder dass es heißt, was ist denn das hier für ein DDR-Laden. Sondern, dass wir sagen: Das ist Teil unserer Unternehmensphilosophie. Die Produkte, die wir hier vorhalten, sind sehr wertvoll, erstens was die Rohstoffe und zweitens was die ganze handwerkliche Arbeit betrifft. Dass wir um Verständnis werben. Dass wir gleichzeitig Angebote machen: Alle Kunden haben die Möglichkeit, für den nächsten Tag, nicht direkt bis 18.30 Uhr aber bis 16.00 Uhr können sie sagen: Ich hätte gerne für morgen dieses Nuss-Mohn Brot oder zwanzig Laugencroissants.

### **Autorin:**

Die Maßnahmen zeigen bereits Wirkung. Rike Kappler und ihre Angestellten konnten die Verluste deutlich reduzieren.

## ***Atmo 24: Kasse in der Bäckerei***

### **Autorin:**

Guido Ritter und andere Wissenschaftler haben auch die Obst- und Gemüse-, die Milch- und Fleischbranche untersucht. Was in den Bäckereien klappt, könnte auch über die ganze Lebensmittelkette hinweg funktionieren: Dazu müssten die Daten zum Abverkauf und zu den Produkten, die liegen bleiben, systematischer gesammelt werden. Die Informationen müssten dann an die Produktion, die Landwirtschaft weitergegeben werden. Solch eine Kommunikation gelingt wohl kaum auf dem globalen Markt. Doch es kann funktionieren, wenn wir unsere Lebensmittel aus der Region beziehen.

**O-Ton 40 - Guido Ritter:**

... so dass man passgenauer vorne beim Bauern produzieren kann, was vielleicht dann später beim Kunden gebraucht wird. Im Moment gibt es diese Kommunikation noch nicht in der ganzen Kette, wäre aber sozusagen eine Möglichkeit, um Ressourcen zu schonen und passgenau herzustellen.

***Atmo 25: In der Bäckerei. Im Hintergrund die Stimmen von Guido Ritter und einer Verkäuferin (Ritter: „Oh, es ist nicht mehr da.“ Verkäuferin: „Was wollten Sie denn?“ Ritter: „Doch, doch ist noch da.“)***

**Autorin:**

In der Bäckerei Cibaria, zehn Minuten vor Ladenschluss findet Guido Ritter doch noch das Kamut Gold, ein kräftiges Weizenbrot. Es schmeckt ihm auch noch am sechsten Tag. Und wenn es hart oder trocken wird, macht er noch was draus:

**O-Ton 41 - Guido Ritter:**

Bei mir zuhause bin ich derjenige, der für das Rezept Arme Ritter zuständig ist. Mein Nachname ist Ritter, passt irgendwie. Die Kinder freuen sich schon, weil es ist einfach eine wunderbare Art trockenes Brot durch Einweichen in Milch-Sahne, bisschen Zucker, bisschen Salz noch dabei, ausbacken in Ei, dann in der Pfanne zu einem wunderbaren Frühstück dann zu veredeln.

**Autorin:**

Reste verwerten – für Guido Ritter ist das Pflicht. Doch um die Lebensmittelverschwendung im Ganzen einzudämmen, müssen wir am Anfang der Kette ansetzen. Die Bauern müssten letztendlich weniger Nahrung produzieren. Weniger Wachstum – da kommt man nicht drum herum.

\* \* \* \* \*