

ESSEN IM EIMER

Mehr als die Hälfte der Lebensmittel landen im Müll, meist noch frisch und genießbar. Das Angebot in den Supermärkten ist verführerisch. Allein über 100 Joghurtsorten gibt es. Mehr als 10 000 Produkte animieren uns dazu, aus dem Vollen zu schöpfen, und das zu immer niedrigeren Preisen. Produkte wie unverpacktes Gemüse dürfen aber nur an einem Tag verkauft werden.

Wenn man in die 1960er-Jahre zurückblickt, gab es z.B. in Deutschland noch ein großes Versorgungsproblem und man musste hungrige Menschen satt machen. Heute ist es umgekehrt: Wir müssen satte Menschen hungrig machen. Die Supermärkte erwecken immer mehr neue Bedürfnisse, die wir meistens von uns aus nicht hätten.

Wieviel die Supermärkte von den Produkten eigentlich wegwerfen, daraus machen sie ein Geheimnis. Die Wiener Wissenschaftlerin Felicitas Schneider fand heraus, dass ein durchschnittlicher Supermarkt **45 verschiedene Produkte** (WAS HEISST DAS?) wegwirft. Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird meist von der Firma, die das Produkt herstellt, erstellt. Die Produkte sind nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum umgangssprachlich „abgelaufen“. Was eigentlich nur bei Fleisch und Fisch gilt, wird von vielen missverstanden und auch bei anderen Lebensmitteln gemacht.

Genau genommen beginnt die Lebensmittelverschwendung aber schon am Acker bei der Ernte. Zu kleine Kartoffeln oder zu dicke, mit irgendwelchen kleinen Mängeln, werden einfach liegen gelassen. Insgesamt sind das ca. 40 bis 50% des gesamten Angebotes. Immer wieder ist die alte „Gurken-Geschichte“ zu hören: Die Richtlinie der EU verlangte eine Zeitlang nur gerade Gurken, weil diese sich leichter verpacken lassen. Danach wurde sie geändert. Die Tomate liefert auch immer wieder heikle Geschichten. Es wird angegeben, welche Form sie haben soll, welche Farbe. Eine amerikanische Organisation, die CSA (Community Supported Agriculture), verkauft diese passgenau auf den Markt hin erzeugten Produkte. In den Supermärkten werden derzeit nur noch 5% Obst und Gemüse direkt von Bauern übernommen.

Besonders übel sieht es bei Fischmärkten aus. Auf einem durchschnittlichen Fischmarkt werden täglich etwa 8 bis 10 Tonnen Fisch weggeworfen. Dramatisch hoch ist die Anzahl an weggeworfenen Meeresfrüchten.

Wenn wir nun unsere Perspektive wechseln, nach Afrika blicken und etwa eine 5-köpfige Familie betrachten, kann diese sich oftmals nicht einmal eine normale Packung Bananen leisten, so teuer ist dort alles. Aber in Europa leisten wir uns einen unglaublichen Lebensmittel-Überfluss. Und es stimmt: Wir haben die Wertschätzung für Lebensmittel wohl wirklich verloren.

Zu den Containern eines französischen Supermarktes kamen immer wieder Leute, um die weggeworfenen Lebensmittel – für sich und andere – zu retten. Doch schließlich wurde ein Zaun drumherum gebaut, damit sie wissen, dass sie hier nichts verloren hätten. Denn selbst wenn das Produkt bereits im Supermarktcontainer ist, gehört es immer noch dem Supermarkt.

Auch bei Bananen wird so richtig abgesahnt. Jahr für Jahr wird ihre Produktion und ihr Vertrieb durch immer neue Regeln bestimmt. Selbst die Anzahl der Bananen an einem Stamm wird bereits vorgegeben. Alle Produkte, die dem nicht entsprechen, werden entweder zurückgeschickt oder vernichtet.

Aus Deutschland gibt es keine konkreten Zahlen über weggeworfene, immer noch frische Lebensmittel. In Österreich fand man raus, dass **pro Haushalt** (IN WELCHEM ZEITRAUM?) etwa 100 kg Lebensmittel weggeworfen werden, darunter auch viele Speisereste. Das sind etwa 6 bis 12% des Gesamtmülls. Das heißt, das sind 400 Euro, die man da wegwirft.

Besonders häufig weggeworfen werden verarbeitete Lebensmittel wie Brot. Jeder Bäcker bäckt etwa 20% zu viel. Die Supermarkt-Betreiber wollen, dass die Brot-Box bis 18:30 Uhr voll ist. Allein in Österreich werden 400 000 bis 500 000 Tonnen wertvolles, noch frisches Brot weggeworfen. Damit könnte man ganz Niedersachsen ernähren. Eine Alternative: Bäcker Roland Schürer verwendet Brot als Holz. Wenn das alle Bäckereien in Deutschland nachmachen würden, könnte man sich ein ganzes Atomkraftwerk sparen. Das globale Problem löst dies aber nicht. In Afrika gibt es schon seit einer Zeit sogenannten „Brotunruhen“. Mit vielen Toten auf der Straße.

Die Menge an Lebensmitteln, die von den USA und Europa jährlich weggeworfen wird, würde ausreichen, um alle Hungernden auf der Welt drei Mal zu ernähren.

Magomed Rizvanov, 2G