

Frisch auf den Müll – Teil 2

Neue Initiativen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln

von Frank Waskow

»Taste the Waste« und »Frisch auf den Müll« – mit diesen Filmen hat Valentin Thurn 2010 nicht nur in Deutschland eine öffentliche Diskussion über die globale und lokale Verschwendung von Lebensmitteln angestoßen, sondern zugleich viele Initiativen, die dieser Verschwendung entgegenwirken wollen. Angesichts der erneuten Debatten um Hunger und Missernten und einer labilen Ernährungssicherheit in der Welt gewinnen Lösungsstrategien gegen die Verschwendung von Lebensmitteln zunehmend an Bedeutung. Ursachen sind einerseits strukturelle Probleme, aber andererseits auch individuelles Verhalten. Nachfolgender Beitrag gibt einen Überblick über aktuelle Studienergebnisse, geht der Frage nach, welche Rolle das Mindesthaltbarkeitsdatum von Lebensmitteln bei der Verschwendung von Lebensmitteln spielt und berichtet von zivilgesellschaftlichen Initiativen, die versuchen, den Lebensmitteln wieder die Wertschätzung entgegenzubringen, die ihnen als Mittel zum Leben gebührt. Der Beitrag enthält auch ein Interview mit Raphael Fellmer, der seit Jahren von weggeworfenen und aussortierten Lebensmitteln sich und seine Familie ernährt.

Mit den beiden Filmen begann eine breite politische Diskussion um Lebensmittelabfälle, die alle Akteure von der Landwirtschaft bis zu den Verbrauchern einbezog und in die Verantwortung nahm. Im September 2011 hat der Lebensmittelhandel reagiert und die Studie »Nahrungsmittelverluste im Lebensmitteleinzelhandel« des dem Handel nahestehenden EHI Retail Institute veröffentlicht. Fast alle Einzelhändler mit Rang und Namen sind in diesem Institut als Mitglied vertreten.¹ Die Studie sollte belegen, dass der Lebensmittelhandel bereits aus Kostengründen seinen Lebensmittelmüll so weit wie möglich reduziert hat. So werden laut Studie auch nur 1,1 Prozent des Umsatzes zu »Abschriften« (= buchhalterische Verluste), was 310 000 Tonnen Lebensmittelmüll pro Jahr entspricht. Während Verbraucher rund 80 Kilogramm Lebensmittelmüll im Jahr verursachen, errechnete das EHI für den Einzelhandel nur vier Kilogramm Lebensmittelmüll pro Kunden im Jahr. Oder anders gesagt, verursacht der gesamte deutsche Lebensmittelhandel nur ein Zwanzigstel der Lebensmittelmüllmenge der deutschen Verbraucher. Viele Lebensmitteleinzelhändler arbeiten mit den Tafeln zusammen, sodass ein Großteil der vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aus dem Verkauf genommenen Lebensmittel vor allem finanziell schwächer gestellten

Bürgern zugute kommt. Auf der anderen Seite ist dies auch eine geschickte Kostenminimierung, denn die Entsorgungskosten für die Lebensmittelabfälle werden vom Handel eingespart. Im Grunde wäre es angemessen und nur fair, wenn die eingesparten Kosten ebenfalls den Tafeln für Ihre Arbeit zur Verfügung gestellt würden.

Unklare Datenlage

Im Frühjahr 2011 kündigte Bundesernährungsministerin Ilse Aigner an, mit einer nationalen Wegwerf-Studie Licht in die unbefriedigende Datenlage zur Lebensmittelverschwendung zu bringen und differenzierte Daten vorzulegen. Auf Basis dieser Daten sollten dann Maßnahmen und Lösungen zur Eindämmung des Lebensmittelmülls abgeleitet werden können. Im Februar 2012 wurden die Ergebnisse der von der Universität Stuttgart durchgeführten Studie vorgestellt. Doch für die Untersuchung wurden keine eigene Fakten und Daten erhoben, sondern lediglich vorhandene Studien und Statistiken sowie Daten des Lebensmittelhandels und der Industrie ausgewertet und hochgerechnet.

Das zeigt sich auch in der Qualität der Studienergebnisse: Die gesamten Lebensmittelabfälle in Deutsch-

land werden zwischen acht und 15 Millionen Tonnen beziffert. Davon gehen zwischen 0,2 und 4,5 Millionen Tonnen auf die Lebensmittelindustrie, 1,5 bis 2,2 Millionen Tonnen auf die Großverbraucher und rund 0,5 Millionen Tonnen auf den Handel. Auf die privaten Haushalte entfallen zwischen 5,8 und 7,5 Millionen Tonnen; dies ergibt umgerechnet pro Verbraucher eine Abfallmenge von 71 bzw. 92 Kilogramm pro Jahr. Die Studie schätzt 47 Prozent der Lebensmittelabfälle in Privathaushalten als vermeidbar und weitere 18 Prozent als teilweise vermeidbar ein.²

Die teilweise enormen Bandbreiten wie etwa bei der Lebensmittelindustrie (Minimum zu Maximum: mehr als Faktor 20) zeigen die begrenzte Aussagekraft der Studie. Die Landwirtschaft mit Pflanzenbau und Tierhaltung wurde in der Studie gar nicht berücksichtigt. Dieser Bereich soll durch die BMELV-Ressortforschung bis Ende 2012 untersucht werden. Konservative Schätzungen gehen von mindestens zwei Millionen Tonnen ungenutzter Lebensmittel pro Jahr in der Landwirtschaft aus. Gleichwohl wurde mit dieser »unvollständigen« Studie den Verbrauchern mit 61 Prozent der Lebensmittelabfälle die Hauptverantwortung zugesprochen.

Zum Ende des Jahres veröffentlichte das Bayerische Landwirtschaftsministerium erste Ergebnisse ihrer Landesstudie. Bayerische Verbraucher werfen demnach weniger Lebensmittel weg als der Bundesdurchschnitt: Nur 65 Kilogramm pro Kopf und Jahr. Vor allem auf dem Land, so die Studie, werde deutlich weniger weggeworfen (64 Kilogramm) als in den Städten (69 Kilogramm). Dies, so die Wissenschaftler, hänge von der höheren Wertschätzung der Lebensmittel im ländlichen Raum ab. Dort leben immerhin noch knapp drei Viertel der bayerischen Bevölkerung. Fast die Hälfte des Abfalls sei durch planvolleres Kochen und Essen vermeidbar.³

Sind Verbraucher die Schuldigen?

Runde Tische wurden eingerichtet, Stellungnahmen erarbeitet und bald geriet der Fokus der Debatte vor allem auf die Privathaushalte: Verbraucher würden das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) falsch verstehen und Lebensmittel nach Ablauf einfach wegwerfen. Schnell wurde die Forderung erhoben, das Mindesthaltbarkeitsdatum durch eine andere Formulierung wie etwa nach britischem Vorbild durch »Best before...« zu ersetzen oder auf lange haltbaren Produkten das MHD ganz zu streichen. Besonders engagiert zeigte sich Hans-Michael Goldmann (FDP), Vorsitzender des Ernährungsausschusses im Deutschen Bundestag. Im März entfachte er einen Streit mit Bundesernährungsministerin Aigner über eine Neuformulierung für die Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln. Das MHD suggeriere ein »Verfallsdatum« und damit eine »Wegwerf-

frist« und trage damit zur überflüssigen Vernichtung von Lebensmitteln bei. Zusätzliche Verwirrung ergebe sich, da nicht genau geregelt sei, wie das MHD festgelegt wird. Die Festlegung erfolgt durch Versuchsreihen der Hersteller, woraus sich bei gleichartigen Produkten unterschiedlicher Unternehmen verschiedene Haltbarkeitszeiträume ergeben können.

Während Verbraucher meist frische Produkte wünschen, bevorzugt der Handel oft länger haltbare Produkte, um die Verkaufsspanne auszuweiten. Werden Lebensmittel nach Ablauf des MHD verkauft, geht die Haftung auf den Händler über. Diesen Haftungsübergang vermeiden Händler und nehmen Lebensmittel oftmals mehrere Tage oder sogar bis zu einer Woche vor Ablauf des MHD aus dem Verkauf. Damit wird Verbrauchern der Eindruck vermittelt, dass Lebensmittel mit abgelaufenem MHD »schlecht« sind. Der Logik folgend »kopieren« Verbraucher dieses vermeintliche Sicherheitsdenken, was zu unnötigen Lebensmittelabfällen führt.

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

»Mindestens haltbar bis« – diese Kennzeichnung müssen fast alle verpackten Lebensmittel tragen. Das MHD gibt an, bis zu welchem Zeitpunkt das durchgehend richtig gelagerte und ungeöffnete Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften wie Geschmack, Geruch und Nährwert behält. Es ist mit den Worten »mindestens haltbar bis ...« anzugeben, das Datum kann auch an anderer Stelle stehen, wenn darauf hingewiesen wird (z.B. »mindestens haltbar bis: siehe Deckelrand«). Ist die Haltbarkeit nur bei bestimmten Lagerbedingungen gewährleistet, so muss dies zusätzlich angegeben werden, zum Beispiel »bei +8°C mindestens haltbar bis...«. Die Datumsangabe gilt nur für ungeöffnete Verpackungen, die unter den empfohlenen Lagerbedingungen aufbewahrt wurden.

Nach Ablauf des MHD sind die Lebensmittel meist nicht verdorben, allerdings sollten Verbraucher dies mit allen Sinnen prüfen. Händler müssen Lebensmittel mit abgelaufenem MHD laut Gesetz nicht aus dem Regal nehmen. Der Händler muss lediglich prüfen, ob die Lebensmittel einwandfrei sind. Werden diese Lebensmittel verkauft, muss der Händler am Regal auf das abgelaufene MHD hinweisen. Nicht zu verwechseln ist das MHD mit dem Verbrauchsdatum, erkennbar am Aufdruck »verbrauchen bis ...« verbunden mit dem Datum oder einem Hinweis darauf, wo das Datum zu finden ist. Es ist auf leicht verderblichen Lebensmitteln wie Hackfleisch, Putengulasch oder Fisch zu finden. Über dieses Datum hinaus darf das Produkt nicht mehr verkauft oder verzehrt werden.

Abgelaufenes MHD = Wegwerfen?

Auch wenn exakte Zahlen über das tatsächliche Ausmaß der Lebensmittelverschwendung für Deutschland nach wie vor nicht vorliegen, fallen Lebensmittelabfälle vor allem bei *frischen, losen Lebensmitteln* (Obst, Gemüse, Salat, Brot) an, die in der Regel kein MHD tragen. Die Stuttgarter Studie schätzt, dass von den in den Privathaushalten weggeworfenen Lebensmitteln 44 Prozent auf Obst und Gemüse, 15 Prozent auf Backwaren und zwölf Prozent auf Speisereste entfallen.^{2,4}

Schätzungsweise ein Drittel der weggeworfenen Lebensmittel tragen ein MHD. Dies sind vor allem *verpackte Produkte* mit einem relativ kurzen MHD wie etwa Fleisch, Fisch, Milch und Milchprodukte sowie verpackte Brote und Backwaren. Dem Verständnis zum Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum ist die Verbraucherzentrale NRW 2011 in einer Befragung nachgegangen. Die Ergebnisse belegen, dass der überwiegende Teil der befragten Verbraucher das MHD (77 Prozent) und auch das Verbrauchsdatum (75 Prozent) richtig verstehen.⁵

Natürlich lässt sich das Verständnis der Verbraucher zum MHD weiter verbessern. Eine entsprechende Aufklärungsaktion hat das BMELV im März 2012 gestartet und vier Millionen Flyer und Informationskarten in

rund 21 000 deutsche Supermärkte gegeben. Das Verständnis des MHD könnte aber auch durch eine Optimierung bei der Auffindbarkeit und Lesbarkeit auf Verpackungen gestärkt werden. Besonders wichtig wäre eine deutlichere Abgrenzung des Verbrauchsdatums zum Mindesthaltbarkeitsdatum – beispielsweise durch eine farbliche Unterlegung.

Insgesamt gesehen lässt sich Lebensmittelverschwendung aber nur in engen Grenzen über das Instrument MHD reduzieren. So stuft die Studie von Cofresco 59 Prozent der weggeworfenen Lebensmittel als vermeidbar ein, da sie Folge falscher Einkaufsplanung oder unangemessener Lagerung im Haushalt sind. Gut 13 Prozent verpackter Lebensmittel, die im Müll landen, werden gar nicht erst geöffnet.⁶

Jenseits der Politik

Jenseits der Politik haben sich inzwischen viele Bürger, Vereine und Organisationen der Vermeidung und Verwertung von Lebensmittelresten und -müll angenommen:

- In Berlin ist die erste Suppenküche entstanden, die nur Rohstoffe verarbeitet, die aus Gründen der Handelsvorschriften sonst auf dem Acker bleiben müssen:

Interview mit Raphael Fellmer

Die Fülle miteinander teilen

Über die Verschwendung von Lebensmitteln und ein Leben ohne Geld

Herr Fellmer, Sie leben zusammen mit Ihrer Frau und Ihrer kleinen Tochter in Berlin. Sie verzichten bewusst auf Geld. Ihre Bioahrungsmittel holen Sie inzwischen nicht mehr aus der Tonne (»Dumpstern« bzw. »Containern«), sondern Sie bekommen nicht mehr verkaufsfähiges Obst und Gemüse bzw. die in der Haltbarkeit abgelaufenen Waren direkt vom Bioladen. Alles Lebensnotwendige erhalten Sie durch Tauschen und Schenken. Und Sie wollen Vorbild für eine neue Lebensweise sein, die allen Menschen, Tieren und der Natur ein gutes Leben ermöglichen soll. Was hat Sie auf die Idee gebracht, so zu leben?

Das hatte eine lange Inkubationszeit. Schon als Kind hat mich die Frage beschäftigt, wie es sein kann, dass wir Menschen alle ähnliche Grundbedürfnisse haben wie zum Beispiel Essen, Trinken, gute Beziehungen etc. und wir uns zugleich so in den Haaren haben, dass wir dabei unseren Planeten zerstören. Ich engagierte mich politisch bei Greenpeace, studierte in Holland, gründete eine Organisation und ich begriff immer mehr, dass ich selbst Teil dieser selbstzerstörerischen Gemeinschaft bin und mitverantwortlich für deren Wegwerfmentalität. Die tiefere Einsicht, mein eigenes

Leben zu ändern, wuchs dann während einer Reise nach Mexiko 2010, die ich zusammen mit zwei Freunden und bewusst ohne Geld unternommen habe. Wir durften erfahren, mit wie viel Herzlichkeit und Gastfreundschaft wir überall aufgenommen wurden, wie viele Menschen bereit und geradezu froh waren, uns ein Stück helfen zu dürfen. Wir haben erfahren, dass die Menschen im Grunde gut sind. Wir haben gesehen, wie viele Ressourcen diese Welt eigentlich hat – und dazu gehören auch die zahlreichen Nahrungsmittelreste. Diese Ressourcen können wir mit anderen teilen. Die Geldwirtschaft und das Kaufen fügen lediglich immer weiteren Müll hinzu. Seit Sommer 2011 lebe ich mit meiner Frau und unserer kleinen Tochter in Berlin. Wir leben bewusst vegan und ohne Geld. Freunde ließen uns in ihrem Haus in Brandenburg wohnen und seit Mai 2012 leben wir im Friedenszentrum Martin Niemöller-Haus in Berlin. Ich fahre nur mit dem Fahrrad. Ich bin sehr engagiert in der Bildungsarbeit und wir kümmern uns darum, unser Wissen und die Beweggründe über unseren Lebensstil an andere weiterzugeben.



ten, frei nach dem Motto: Krumme Möhren machen auch eine gute Suppe.

- Im August 2012 wurde die internationale Initiative »United Against Waste« in Deutschland gegründet. Die Initiative will durch Informationsarbeit und konkrete Lösungen Küchenchefs und Mitarbeiter in der Gemeinschaftsverpflegung dafür gewinnen, Lebensmittelmüll zu vermeiden.⁷
- Der Verein »Lebensmittel Fair-Teilen« will Menschen für die Thematik der Lebensmittelverschwendung sensibilisieren und Lebensmittel, die weggeschmissen werden, obwohl sie zweifelsfrei zum Verzehr geeignet sind, weitervermitteln. Die aussortierten Lebensmittel werden an Schulen und Tafeln weitergegeben.
- In der Bioküche eines Versicherungskonzerns in Köln werden circa 20 Prozent Lebensmittel verarbeitet, die wegen Aussehen, Größe, Beschaffenheit oder Überproduktion vom Handel und damit von anderen Großkunden verschmäht werden.
- Damit Verbraucher nicht irgendwann mit einem schlechten Gewissen gute Lebensmittel in die Tonne werfen, bieten der aid infodienst und die Verbraucherzentrale NRW eine Rezepte-Suchhilfe für Tablets mit dem Titel »Von wegen Reste – Lebensmittel gehören nicht in die Tonne« an.

- FOODSHARING ist eine Internet-Plattform, die Privatpersonen, Händlern und Produzenten die Möglichkeit gibt, überschüssige Lebensmittel kostenlos anzubieten oder abzuholen. Über FOODSHARING kann man sich auch zum gemeinsamen Kochen verabreden, um übrig gebliebene Lebensmittel mit Anderen zu teilen, statt sie wegzuworfen.⁸

Die ganze Kette in den Blick nehmen

Um das Problem der Lebensmittelabfälle zu lösen, sind neben solchen Initiativen aus der Zivilgesellschaft vor allem politische und privatwirtschaftliche Strategien gefordert, die alle Bereiche von der Landwirtschaft bis zum Konsumenten einbeziehen. Dabei ist zu beachten, dass die kursierenden Zahlen zum Lebensmittelmüll nicht auf Null gebracht werden können, denn es handelt sich sowohl um vermeidbare, teilweise vermeidbare sowie aber auch um nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle. Wie groß die möglichen Einsparungen in der Praxis sein können, wird sich – angesichts der immer noch wenig belastbaren Datenlage – wohl erst in ferner Zukunft zeigen.

Auch Landwirtschaft, Handel und Hersteller stehen in der Pflicht, eine deutliche Reduzierung von Lebensmittelabfällen zu erreichen. Sie sollten sich daher ver-

Wenn ich mir fair gehandelte, regionale Bioware kaufe – was ist daran abzulehnen?

Ich lehne das ja nicht ab und ich sehe auch, dass viele schon bewusst einkaufen und für sich und die Umwelt etwas machen. Aber reicht das wirklich aus? Kann man diesen Planeten wirklich durch Kaufen retten? Ich meine, dass es mehr braucht als Kaufen. Wir müssen das Leben selbst ändern und dazu braucht es ein Mehr an sozialem Miteinander. Das Geld steht aber zwischen den Menschen und hindert uns oft, wirkliche Beziehungen aufzunehmen und sich gegenseitig Vertrauen zu schenken. Auf dieser Reise nach Mexiko haben wir erfahren, wie glücklich es Menschen macht, wenn sie helfen dürfen und können. Es geht also nicht darum, zu helfen und die Hilfe mit Geld zu begleichen, oder zu helfen, damit mir geholfen wird. Es geht um die Freude, die aus Beziehungen wächst, in denen Vertrauen gesät und geerntet wird. In unserer immer noch reichen Überflussgesellschaft reicht es eben nicht aus, nur ökologisch korrekt einzukaufen. Wir benötigen noch viel mehr Bewusstheit. So ist es zum Beispiel bezogen auf den tatsächlichen Ressourcenverbrauch unbedeutend, wenn ich auf Plastikverpackungen bei Lebensmitteln verzichte und sie lose im Stoffbeutel nach Hause trage, weil diese Lebensmittel bei Herstellung, Transport, Kühlung etc. ein Vielfaches an Erdöl und an Wasser verbraucht haben. Wir müssen uns ganzheitlich mit den Folgen jedes Konsums auseinan-

dersetzen und auch die »graue« Energie und das virtuelle Wasser, die in den Produkten (auch den Ökoprodukten) stecken, mitberücksichtigen.

Wo sehen Sie Ansatzpunkte für ein neues Handeln?

Es gibt inzwischen in unserer Gesellschaft viele Bestrebungen für ein Mehr an Beziehungen und auf Gegenseitigkeit hin ausgerichtetes Handeln: Da gibt es Tauschringe, Car-Sharing, Gemeinschaftsgärten und eben auch Ansätze zum Foodsharing. Gerade beim Essen gibt es so viele Reste: Nahrungsmittel bleiben übrig auf Festen, in Gaststätten und Mensen, bei Herstellern, Händlern, Bauern und im eigenen Garten. Wie können wir uns gegenseitig informieren über diese Reste und sie teilen?¹ Mit den neuen Informationstechnologien ist das heute viel einfacher geworden. Apps auf den Smartphones ermöglichen, dass Menschen hier zusammenkommen können. Daher sind wir gerade zusammen mit der Initiative, die aus dem Film »Taste the Waste« von Valentin Thurn entstanden ist (www.tastethewaste.com), dabei, eine Plattform www.foodsharing.de zu etablieren.² Sie richtet sich an alle, die es nicht mehr mit ansehen können, dass über die Hälfte der Lebensmittel europaweit verkommen und gleichzeitig jeder siebte Mensch auf Erden hungert. Mit Foodsharing ist es möglich, das Essen von einer Hochzeit oder einer Party zu teilen, aber auch alles, was vor dem Urlaub üblicherweise entsorgt wird. Diese ►

pflichten, bis 2020 die vermeidbaren Lebensmittelabfälle zu halbieren. Hierzu gehört, Lebensmittel, die kurz vor Ablauf des MHD stehen, für Verbraucher eindeutig erkennbar und preisreduziert anzubieten. Die Information der Verbraucher über die Bedeutung des MHD muss auch am *Point of Sale* verbessert werden. Eine Möglichkeit bieten Online-Informationen oder EAN- und QR-Codes über Handy.

Die steigende Zahl der Singlehaushalte erfordert von Herstellern und Händlern, kleinere Verpackungsgrößen anzubieten. Sonderangebote wie »nimm 3 – zahl 2«, XXL-Verpackungen und fordernde Warenpräsentationen im Handel verleiten Verbraucher dazu, Lebensmittel in größeren Mengen zu kaufen als geplant war. Hersteller und Handel sollten diese Geschäftspolitik abstellen und ihre Regale am Abend nicht mehr mit leicht verderblichen Lebensmitteln wie Brot oder Salat auffüllen.

Vor dem Hintergrund, dass Verbraucher pro Kopf und Jahr rund 80 Kilogramm Lebensmittel im Wert von bis zu 300 Euro wegwerfen, gilt es Motivation und ein neues Bewusstsein zur Wertschätzung von Lebensmitteln zu schaffen. Ernährungsbildung in Kindertagesstätten und Schulen kann nicht früh genug ansetzen, um nachhaltige Ernährungsweisen zu entwickeln, die sowohl einen bewussten Umgang mit Lebens-

mitteln, die Kenntnisse über den Weg eines Lebensmittels entlang der Wertschöpfungskette als auch den Erwerb von Konsumkompetenzen umfassen. Dazu gehört auch die Thematisierung von Lebensmittelverschwendung im Schulalltag und in der Mittagsverpflegung.

Allerorts wird mehr *Wertschätzung* gefordert – also eine positive Grundhaltung gegenüber unseren Lebensmitteln. Eine angemessene Wertschätzung ist vor allem ethisch begründet. Denn Lebensmittel sind Mittel zum Leben und Verschwendung ist angesichts des Hungers in vielen Ländern nicht zu verantworten. Wertschätzung umfasst aber auch, dass Tiere zur Herstellung von Nahrungsmitteln gehalten und getötet werden. Ebenso gehört dazu, den (oftmals hohen) Aufwand, der mit Anbau, Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln verbunden ist, entsprechend zu würdigen. Mehr Wertschätzung kann zum Beispiel durch Bioprodukte eingelöst werden, die für eine umweltfreundliche und tiergerechte Produktion stehen. Auch mit fair gehandelten Lebensmitteln ist ein besonderer Wert verbunden: Erzeuger und Verarbeiter in den Anbauländern werden fair behandelt und angemessen bezahlt. Verbraucher müssen zwar einen höheren Preis zahlen, doch sie unterstützen eine nachhaltigere Form von Landwirtschaft und Handel.

Plattform richtet sich selbstverständlich auch an Händler, Gastronomen und Bauern, die überschüssige Lebensmittel kostenlos abgeben möchten. Es geht dabei weniger ums Geldsparen als darum, dem Essen wieder seine ursprüngliche Wertschätzung zu schenken und darüber hinaus neue soziale Beziehungen zu schaffen und gemeinsam für eine bessere, nachhaltigere und faire Welt zu sorgen.

Im Augenblick sind wir dabei, eine weitere Software für eine offene Internet-Plattform namens »Unity« zu gründen, die all die genannten Ansätze des Tauschens/Sharings miteinander vereint: Couch-Surfing (kostenloses Übernachten) und Mitwohnzentralen, Car-Sharing und Mitfahrzentralen, Food-Sharing, Book-Sharing und Land-Sharing, Talent-Sharing und Geräte/Produkte-Sharing etc. Jeder auf dieser Plattform wird sein eigenes Profil haben und gibt sich damit zu erkennen. Das schafft Vertrauen und eine Art soziale Kontrolle. Während die Plattform »Food-Sharing« noch mit Hilfe von Crowdfunding sich finanziert hat (ein Modell, bei dem jeder, dem ein Projekt gefällt, durch kleine und größere Geldbeiträge dieses unterstützen kann und dafür auch etwas vom Projekt erhält), wollen wir bei der »Unity«-Plattform einen Schritt weitergehen. Über das sogenannte Crowdsourcing versuchen wir, aus der Masse der Menschen heraus diejenigen zu finden, die mit ihrem Wissen, ihren Qualitäten und Begabungen zum Aufbau dieser Plattform beitragen können. Wir suchen Programmierer, Übersetzer,

Designer, Koordinatoren und Menschen, die mit der Presse kommunizieren etc. Wir suchen Räume, Server und Menschen, die dieses Programm pflegen. Da kann einer mal fünf Stunden reingeben und was übersetzen, ein anderer hat eine Informatikfirma und gibt Serverkapazitäten ab und so weiter. Außerdem wollen wir mit Universitäten zusammenarbeiten, denn das Potenzial an motivierten und offenen Menschen, die sich für ein solches Projekt einsetzen würden, ist dort riesig. Wir wollen zeigen, dass man so etwas ohne Geld aufbauen kann und dass so ein Projekt gemeinschaftlich getragen werden kann.

Das Gespräch führte Andrea Fink-Keßler.

Anmerkungen

- 1 Im Kritischen Agrarbericht 2011 (S. 279) berichteten wir über die Initiative www.mundraub.org.
- 2 Weitere Informationen und Hinweise auf Möglichkeiten, sich am Aufbau dieser Plattform zu beteiligen, gibt es unter <http://www.startnext.de/foodsharing/>.

Raphael Fellmer
www.forwardtherevolution.net

Folgerungen & Forderungen

- Lebensmittelverschwendung ist nach wie vor ein großes und gesellschaftlich zu lösendes Problem. Es betrifft die gesamte Kette von der Erzeugung bis zum Verbraucher.
- Erste Schätzungen für Deutschland belaufen sich auf 71 bis 92 Kilogramm pro Konsument und Jahr. Obst und Gemüse nehmen einen Großteil davon ein und fast die Hälfte dieses Mülls wäre vermeidbar.
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum gehört *nicht* zu den Hauptgründen für das Entstehen von Lebensmittel-müll. Alle Akteure entlang der Kette sind gefordert, Lebensmittel-müll zu vermeiden.
- Es gilt, das durch den Film »Taste the Waste« geweckte öffentliche und persönliche Bewusstsein für eine verbesserte Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln zu vertiefen. Bildung für nachhaltige Ernährung ist dafür ein wichtiger Ansatz.
- Auch die Landwirtschaft, die Verarbeiter, Großverbraucher und der Handel stehen in der Pflicht, Lebensmittel-müll zu vermeiden: zum Beispiel durch Verwertung von Rohstoffen, die nicht genau den Handelsnormen entsprechen, Verkauf loser Frischware, Reduktion von Ware kurz vor Ablauf des MDH etc.

Hinweis

Dieser Beitrag greift ein Thema auf, das der Filmemacher und Autor Valentin Thurn im letztjährigen Kritischen Agrarbericht unter dem Titel »Frisch auf den Müll. Die globale Verschwendung von Lebensmitteln« behandelt hat (dort auf den S. 275–279).

Anmerkungen

- 1 EHI Retail Institute (2011): Nahrungsmittelverluste im Lebensmitteleinzelhandel. Köln (Kurzfassung im Internet unter: www.ehi.org/fileadmin/images/content_images/Presse/Pressefotos/EHI_Studie_Lebensmittelverluste_LEH.pdf).

- 2 M. Kranert et al. (2012): Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland. Studie des Instituts für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft der Universität Stuttgart im Auftrag des BMELV. Stuttgart (www.iswa.uni-stuttgart.de).
- 3 Universität Stuttgart im Auftrag des Kompetenzzentrums für Ernährung (KERN): Zwischenergebnisse. Pressemitteilung vom 12. Oktober 2012. Die veröffentlichten Daten können allerdings nicht genau bewertet werden, da es sich um vorab veröffentlichte Ergebnisse handelt und die Studie selbst noch nicht veröffentlicht ist.
- 4 Sowie Milchprodukte acht Prozent, Fleisch und Fisch sechs Prozent, Getränke sieben Prozent, Teigwaren fünf Prozent, Sonstiges drei Prozent; siehe Anm. 1.
- 5 FH Münster, Verbraucherzentrale NRW und Trifolium-Beratungsgesellschaft mbH (2012): Verringerung von Lebensmittelabfällen – Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in Nordrhein-Westfalen. Studie für den Runden Tisch »Neue Wertschätzung von Lebensmitteln« des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen.
- 6 Cofresco, 2011: »Save Food« – Das Wegwerfen von Lebensmitteln: Einstellungen und Verhaltensmuster. Quantitative Studie in deutschen Privathaushalten. Europäische Studie zum Thema »Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten«, Ergebnisse Deutschland; durchgeführt von TheConsumerView GmbH für Cofresco Frischhalteprodukte Europa, April 2011.
- 7 Weiterführende Informationen sind verfügbar unter www.united-against-waste.de.
- 8 Weiterführende Informationen sind verfügbar unter www.foodsharing.de.



Frank Waskow

Diplom-Ernährungswissenschaftler in der Gruppe Ernährung der Verbraucherzentrale NRW

Verbraucherzentrale NRW
Mintropstraße 27, 40215 Düsseldorf
E-Mail: waskow@vz-nrw.de