

Frisch auf den Müll

Über die globale Verschwendung von Lebensmitteln

von Valentin Thurn

Ein Drittel der Lebensmittel, die weltweit erzeugt werden, landet auf dem Müll, in den Industrieländern sogar die Hälfte. Eine erschreckende Zahl, die zeigt, wie sehr die Wertschätzung von Lebensmitteln gesunken ist. Seit 1974 hat sich der Müllausstoß noch einmal um fünfzig Prozent erhöht. Doch: die Verschwendung fängt schon auf dem Acker an – aussortiert und liegen bleibt alles, was nicht den Handelsnormen entspricht. Auf Handelsebene beschleunigt das Haltbarkeitsdatum das Wegwerfen von noch guter Nahrung. In den Entwicklungsländern hingegen liegt das Problem vor allem im Verderben nach der Ernte. Die Wirkungen auf Welternährung, Umwelt und Klima dieser Verschwendung sind nicht zu übersehen. Der nachfolgende Beitrag fordert auf, Konsum wieder als politisches Handlungsfeld zu begreifen.

Die Hälfte der Lebensmittel, die weltweit erzeugt werden, landet auf dem Müll.¹ Seit 1974 hat sich der Müllausstoß noch einmal um fünfzig Prozent erhöht. 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 können wir uns zwischen über 100 Joghurtsorten entscheiden, eine Auswahl, die nur zu oft im Kühlschrank verdirbt.

Wertschätzung verloren

Warum haben die Menschen 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. In den sechziger und siebziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts waren es noch knapp 40 Prozent. In der Hektik des Alltags kaufen viele nur noch einmal in der Woche ein: Am Samstag 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. 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. Das, was von den vorportionierten Mengen übrigbleibt, wird entsorgt. Denn viele von uns haben verlernt, wie wir aus den Resten einer Mahlzeit ein neues Essen zaubern können.

Dabei haben sich auch die tradierten Formen des Essens gewandelt. Alles was mit Schmutz und Ekel bei der Essenszubereitung zu tun haben könnte, wird vermieden. Ein Fisch darf keinen Kopf mehr haben, die Hähnchenbrust nicht mehr an ihren tierischen Ursprung erinnern. Aufgrund unterschiedlicher Tagesabläufe und Arbeitszeiten wird gegessen, wann es sich gerade einrichten lässt, und jeder isst, was ihm schmeckt. Niemand fühlt sich mehr dauerhaft für die Essensbeschaffung und -zubereitung zuständig. Das wird nach außen delegiert: an Fast-Food-Ketten, Supermärkte, Restaurants, Fertiggerichte und Pizzabringdienste. Alles muss schnell gehen, darf nicht belasten und nicht viel Reinigungsaufwand nach sich ziehen.

Es gibt für Deutschland keine einzige wissenschaftliche Untersuchung über den Anteil an Lebensmittelabfällen im häuslichen Müll. Aber Zahlen aus dem Ausland geben eine Größenordnung an, die auch für Deutschland gelten dürfte: Felicitas Schneider vom In-

stitut für Abfallwirtschaft in Wien fand heraus, dass durchschnittlich pro Haushalt und Jahr Nahrungsmittel im Wert von 400 Euro weggeworfen werden. Ein Großteil davon bevor sie überhaupt Zeit hatten schlecht zu werden.²

Die Verschwendung fängt schon im Laden an

Doch die Verschwendung beginnt bereits früher in der Versorgungskette: Die meisten Lebensmittel landen auf dem Müll, bevor sie überhaupt den Endverbraucher erreichen. Eigentlich müsste der Handel schon aus rein betriebswirtschaftlichen Gründen daran interessiert sein, die Verschwendung von eigentlich genussfähigen Lebensmitteln zu begrenzen. Doch um den Käufern immer volle Regale, große Auswahl und die immer gleichen, perfekt aussehenden Produkte anbieten zu können, wird besonders bei frischer Ware kräftig aussortiert. Sobald ein einzelnes Blatt faulig ist, wird der ganze Salat weggeworfen. Wenn nur ein einziger Pflirsich schimmelt, wird der Rest der Packung gleich mit entsorgt. Die Arbeitszeit der Angestellten darauf zu verwenden, einzelne Obst- und Gemüsestücke auszu-

sortieren, ist offenbar für den Händler zu teuer. Die entsorgte Ware ist natürlich eingepreist: Wenn wir zehn Joghurtbecher kaufen, dann zahlen wir einen weiteren mit, der im Müllcontainer landet.

Milch- und Käseprodukte werden zwei bis sechs Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aus den Regalen entfernt und weggeworfen. Das meiste davon wäre noch gut genießbar, auch über das Datum hinaus. Eine einfache Prüfung – schauen, riechen, schmecken – würde reichen, doch viele trauen sich das nicht mehr zu. Und nicht alle wissen: Das Datum wird von den Herstellern selbst aufgedruckt, nicht von einer Behörde. Unter dem Vorwand des Verbraucherschutzes werden die Haltbarkeitsfristen immer kürzer. Doch in Wirklichkeit geht es nicht um Haltbarkeit. Schon der Begriff ist irreführend! Um Haltbarkeit geht es nur bei Fleisch-, Fisch- und Eiprodukten, da ist das »Verbrauchsdatum« aus hygienischen Gründen unbedingt zu beachten. Aber das Mindesthaltbarkeitsdatum, das auf allen andern Produkten steht, garantiert nur bestimmte Eigenschaften des Produktes. Zum Beispiel, dass ein Joghurt cremig bleibt. Nach Ablauf ist ein Joghurt meist noch tagelang einwandfrei für den Verzehr geeignet, es kann nur geschehen, dass sich etwas Molke oben absetzt. Einmal durchrühren und der Joghurt wäre wieder so cremig wie zuvor.

Eine Supermarktkette in den Niederlanden hatte kürzlich eine geniale Idee: Kunden, die ein Produkt mit einer Ablauffrist von unter zwei Tagen im Regal entdecken, dürfen ihren Fund umsonst mitnehmen. Ein origineller Einfall, der die Optik umdreht: Die Kunden suchen nicht mehr nach Produkten mit möglichst langem Haltbarkeitsdatum, sondern sie machen es sich zum Sport, Lebensmittel mitzunehmen, die sonst mit großer Wahrscheinlichkeit vernichtet worden wären. Hierzulande sind solche Ideen noch nicht verbreitet. Einige Supermärkte reduzieren immerhin die Preise für Waren kurz vor Ablauf oder mit leichten Beschädigungen. Die meisten Händler aber scheuen das Verramschen, weil sie befürchten, sich damit die Preise kaputtzumachen.

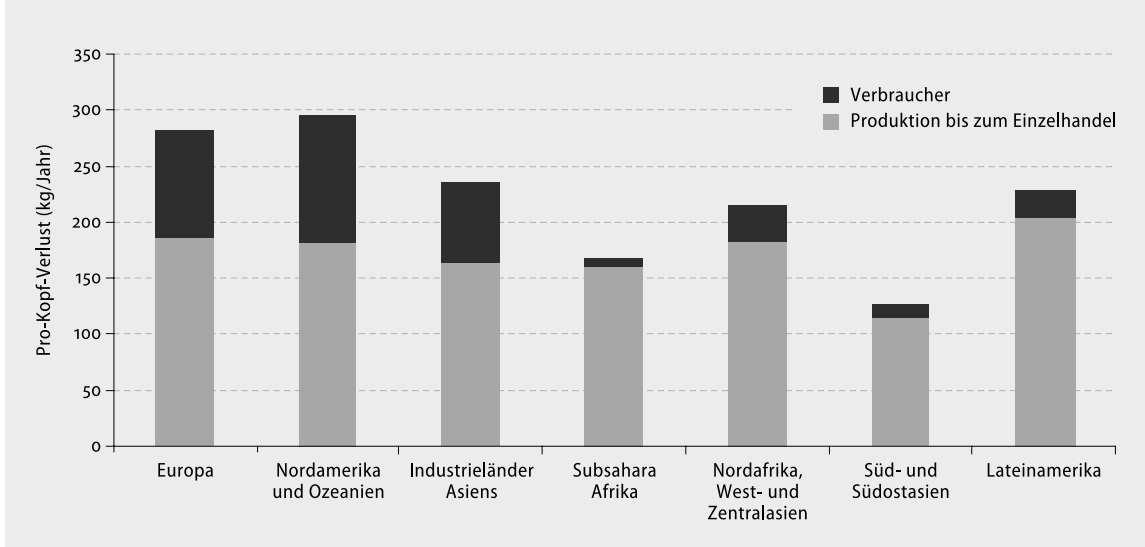
Auch in Zeiten der Krise scheint es für die durchaus scharf kalkulierenden Unternehmen rentabler zu sein, Überschüsse in die Mülltonne zu kippen. Denn schlimmer als Wegwerfen ist es, Kunden an die Konkurrenz zu verlieren. Angesichts des immensen Wettbewerbsdrucks im Lebensmittelhandel ist das Risiko hoch. Die Befürchtung: Kunden könnten wegbleiben, weil sie nicht zu jeder Tageszeit die gesamte Produktpalette angeboten bekommen.

Brot – Verschwendung übertrifft alles

Ein besonders dramatisches Beispiel ist das Brot. Kein anderes Produkt wird in so großen Mengen weggeworfen. Eine Durchschnitts-Bäckerei wirft zehn bis 20 Pro-

Verschwendung weltweit

Jährlich werden rund 1,3 Milliarden Tonnen Nahrungsmittel umsonst produziert. Die FAO kommt in ihrer im Mai 2010 veröffentlichten Studie zu Nahrungsmittelverlusten und Lebensmittelverschwendung zu dem Schluss, dass es »effizienter ist, in der gesamten Wertschöpfungskette Verluste zu begrenzen, als mehr zu produzieren«. Damit rückt die FAO deutlich von ihrer bisherigen Position ab, das Hungerproblem einer steigenden Weltbevölkerung könne nur durch Produktionssteigerungen gelöst werden. Verschwendung und Hunger werden erstmalig in einen Zusammenhang gebracht. Die FAO schätzt, dass täglich bis zu 40 Prozent der Nahrungsmittel in den Entwicklungs- und Schwellenländern verderben bevor sie überhaupt die Konsumenten erreichen. In Europa hingegen werden 40 Prozent aller Lebensmittel auf Handels- wie auf Konsumentenebene ungenutzt entsorgt. Alles zusammengekommen sind das in Europa und Nordamerika pro Kopf und Jahr 280 bis 300 Kilogramm, wobei der Anteil, der von den Konsumenten entsorgt wird, zwischen 95 und 115 Kilogramm pro Kopf und Jahr liegt. Im südlichen Afrika und in Südasien kommen die Gesamtverluste auf 120 bis 170 Kilogramm pro Kopf und Jahr. Auf Ebene der Konsumenten aber sind es nur sechs bis elf Kilogramm pro Kopf und Jahr.³ Das heißt, die Verluste treten hier überwiegend in den dem Konsum vorgelagerten Bereichen der Landwirtschaft und des Handels auf (Abb. 1).

Abb. 1: Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln weltweit (pro Kopf in Kilogramm und Jahr)

Quelle: FAO 2010

zent ihrer Tagesproduktion weg und liefert den Ausschuss im besten Fall an eine Tafel oder einen Tierfutterhersteller. Die Verschwendung ist immens – jährlich werden in Deutschland 500 000 Tonnen Brot weggeworfen. Damit könnte ganz Niedersachsen versorgt werden! Damit diese Lebensmittelvernichtung funktioniert, haben die Handelsketten mit den Bäckern Kommissionsvereinbarungen: alles, was nicht verkauft wird, muss zurückgenommen werden. Nur ein Bruchteil davon kann an bedürftige Personen verteilt werden. In Österreich gehen jährlich 70 000 Tonnen Brot größtenteils in Biogasanlagen. Eigentlich müsste es uns klar sein: Wir sind es gewohnt, bis Ladenschluss das komplette Angebot an Brot und Backwaren vorzufinden. Und, Hand aufs Herz: Wenn ein Bäcker am späten Nachmittag nur noch ein reduziertes Angebot hat, gehen wir dann nicht lieber zur Konkurrenz, wo wir unser Lieblingsbrot noch finden? Die Wahrheit ist daher ganz simpel: Je größer die Auswahl in den Läden und je länger ihre Öffnungszeiten sind, desto größer ist auch die Verschwendung.

Was der Norm nicht entspricht fliegt raus

Das System der Verschwendung fängt bereits auf dem Acker an. Das liegt vor allem an den Normen des Handels, die Form, Farbe und Größe von landwirtschaftlichen Erzeugnissen bestimmen. Viele denken bei Normen in erster Linie an die übertriebene Bürokratie der Europäischen Union. Das bekannteste Beispiel ist die Gurke, deren Krümmung bis 2009 von der EU geregelt wurde. Doch als Brüssel die Gurken-Norm abschaffte, hat der Handel die alten Standards einfach beibehalten.

Auch heute gibt es keine krummen Gurken im Supermarkt. Denn es ist für den Transport und die Lagerung praktischer, wenn die Gurken schön gerade sind und dieselbe Länge haben. Den Verbrauchern wäre es eigentlich egal, sie würden auch krumme Gurken kaufen.

Bei optischen Macken ist es etwas anderes: Wir sind inzwischen gewohnt, dass das Obst und Gemüse im Supermarkt perfekt aussieht. Äpfel mit etwas Schorf, Bananen mit braunen Flecken, unhandlich verzweigte Karotten – das würde im Supermarkt liegen bleiben. Die Städter wissen gar nicht mehr, wie unterschiedlich die Früchte auf dem Feld wachsen. Auch in der Größe: Wir sind es gewohnt, dass wir Äpfel oder Kartoffeln immer in der gleichen Größe angeboten bekommen. Was nicht in das Raster passt oder kleine Macken hat, bleibt direkt auf dem Feld liegen oder wird auf dem Bauernhof aussortiert. Bei Kartoffeln sind es in der Regel vierzig bis fünfzig Prozent der Ernte.

Die Handelsnormen haben nichts mit der Qualität oder dem Geschmack der Lebensmittel zu tun, es geht nur um die Optik. Auf dem globalisierten Markt, auf dem Produkte oft über mehrere Kontinente hinweg gekauft werden, erleichtern die Normen dem Handel außerdem, Produkte unbesehen zu bestellen. So weiß er genau, was er zu erwarten hat. Doch das was nicht in diese Norm passt, kann der Landwirt bestenfalls noch auf einem lokalen Wochenmarkt verkaufen, das meiste aber muss er aussortieren.

Folgen für Welternährung, Umwelt und Klima

Die Mechanismen, die bei uns zur Verschwendung führen, können anderswo auf der Welt das Hungerproblem

verschärfen – in den Ländern, die uns mit Lebensmitteln beliefern, sogar in doppelter Hinsicht. Auf der einen Seite können die Landwirte aufgrund der Handelsnormen nicht die ganze Ernte nutzen; so wird etwa ein Zehntel der Bananenernte schon auf der Plantage aussortiert. Auf der anderen Seite sorgen wir durch das Wegwerfen hier bei uns für einen Preisdruck auf dem Weltmarkt. Denn wenn wir mehr konsumieren, wenn auch zum Teil nur für die Mülltonne, steigt die Nachfrage und damit der Preis. Die Preise für Getreide wie Weizen, Mais und Reis werden heute weltweit von den Börsen bestimmt. Immer wieder kommt es zu einem Getreideboom an den Börsen, der dafür sorgt, dass sich Menschen in ärmeren Ländern die Grundnahrungsmittel kaum mehr leisten können.

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. Das Stockholm Water Institute errechnete, dass ein Viertel des gesamten Wasserverbrauchs der Erde für die Produktion derjenigen Lebensmittel vergeudet wird, die schließlich vernichtet werden.⁴

Katastrophal sind auch die Folgen für das Weltklima, denn ein Drittel der Klimagase wird von der Landwirtschaft produziert. Die Forscher des Stockholm Water Institute gehen davon aus, dass weltweit etwa die Hälfte der landwirtschaftlichen Erzeugnisse auf dem Müll landet. Konkret heißt das, dass zwischen zehn und 15 Prozent der Klimagase bei der Produktion unseres Lebensmittel-Mülls entstehen. Das ist mehr als der gesamte Ausstoß des weltweiten Transportsektors. Diese Größenordnung wurde bisher unterschätzt. Sicher kann man die Abfälle nicht auf null herunterfahren, aber eine Halbierung des Lebensmittel-Mülls wäre durchaus im realistischen Bereich. Ohne große Einbußen beim Lebensstandard könnten wir damit etwa ebenso viele Klimagase einsparen wie wenn wir jedes zweite Auto stilllegen würden.

Taten statt warten

Ein Großteil unserer Lebensmittelverschwendung ist unnötig und vermeidbar. Angesichts schwindender Ressourcen ist das eine Einsicht, die sich zunehmend durchsetzt. Die FAO fordert, die weltweiten Verluste und die Verschwendung in den nächsten 15 Jahren auf die Hälfte zu reduzieren. RRR: Reduce, Redistribute, Recycle (auf deutsch: reduzieren, umverteilen, wiederaufbereiten) heißt die neue Formel – statt eine Produktion anzuhetzen, die dann am Ende doch nur weg-

geschmissen wird. In Entwicklungsländern gilt es vor allem die Nachernteverluste durch bessere Infrastruktur, verbesserte Kühlketten, aber auch fairen Marktzugang von Kleinproduzenten und den Aufbau effektiverer Wertschöpfungsketten zu minimieren. Aber es ist nicht nur eine fehlende Technik. Agrarsubventionen, die nicht einer nachhaltigen Landwirtschaft dienen, müssen abgeschafft, Qualitätsnormen, die nur den Interessen von Transport- und Verarbeitungsindustrie geschuldet sind, abgebaut werden.

In den Industrieländern liegt viel an uns Verbrauchern. Jeder von uns braucht Lebensmittel, jeden Tag. Mitmachen ist daher ganz einfach: planvoller einkaufen. Einen Essensplan machen, einkaufen nur was benötigt wird und aus den Resten Eintöpfe, Aufläufe oder eine Quiche machen. Heute schon gibt es viele hoffnungsvolle Ansätze, die gegen die Verschwendung wirken⁵: Immer mehr kaufen bewusst regionale Produkte, das verringert die Abfallmengen beim Transport. Aber noch viel wichtiger: Wer auf dem Wochenmarkt einkauft, beäugt die Ware weniger kritisch als im Supermarkt. Wer ein Gemüseabo bestellt, lernt flexibel zu kochen – er muss seine Mahlzeiten aus den Zutaten zaubern, die die Felder im Moment gerade hergeben. Die »Community Supported Agriculture« in den USA geht noch einen Schritt weiter und verzichtet komplett auf jeden Zwischenhandel. Das Modell ist simpel, aber revolutionär: Eine Kooperative von Verbrauchern nimmt direkt einen oder mehrere Landwirte unter Vertrag und wird dafür regelmäßig mit frischen Produkten aus ökologischem Anbau versorgt. Der Landwirt kann genau kalkulieren, wie viel er jede Woche ernten muss,

Folgerungen & Forderungen

- Ein Drittel der weltweit für den menschlichen Verzehr geernteten und produzierten Lebensmittel landet auf dem Müll.
- Diese Verschwendung betrifft in Entwicklungsländern vor allem die Verluste, die nach der Ernte, bei Lagerung, Transport und Weiterverarbeitung entstehen. In den Industrieländern ist sie vor allem Teil des Konsumentenverhaltens.
- Die Verschwendung hat negative Folgen für die Welt-ernährung, die Umwelt und das Klima.
- Wir benötigen staatliches Handeln ebenso wie wirtschaftliches und Initiativen der Konsumenten. Die Verluste und die Verschwendung müssen reduziert, die Überschüsse verteilt und wiederverwertet werden.
- Für die Verbraucher heißt es, planvoller und regional einzukaufen und sich verantwortungsbewusster zu ernähren. Konsum ist ein Feld politischer Einflussnahme.

und der Rest bleibt dort, wo er am frischesten gelagert werden kann: unter der Erde.⁶

Aktiv werden können ganze Städte. In der belgischen Stadt Gent entstand 2008 die Idee, einen offiziellen Gemüsetag – den »Donnerstag = Veggiedag« einzuführen – als Aufforderung, an diesem Tag kein Fleisch zu essen. Die Stadt Bremen ist diesem Beispiel mit dem »Veggie-day« gefolgt und dieser neue Termin sorgt für ein zuverlässigeres Angebot an vegetarischen und möglichst regionalen Gerichten in Kantinen und Mensen.

Aber auch die Supermärkte könnten ihre Müllmengen reduzieren, einfach indem sie ihr Angebot an frischen Produkten gegen Abend oder am Wochenende etwas ausdünnen, so dass am Ende weniger übrigbleibt. Handelsketten könnten die Verringerung der Lebensmittel-Abfälle als Unternehmensziel festschreiben und ihre Kunden damit überzeugen, dass es im Sinne des Klimaschutzes und als Beitrag gegen den Welthunger geschieht. Solange es für den Handel rentabler ist, Ware wegzuerwerfen anstatt ihren Preis kurz vor Ablauf herunterzusetzen, wird er es auch tun. Deshalb müsste die Politik Anreize schaffen, damit die Unternehmen die wertvollen Lebensmittel wenigstens der lokalen Tafel spenden oder an Kunden oder Mitarbeiter verschenken anstatt sie in die Mülltonnen zu stopfen.

Anmerkungen

- 1 Folgender Beitrag beruht auf dem Buch von Stefan Kreuzberger und Valentin Thurn: Die Essensvernichter. Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist (Köln 2011). Es ist das Buch zum Film »Taste The Waste«, der im September 2011 in den bundesdeutschen Kinos angelaufen ist. Er hat eine eigene Kampagne ausgelöst und zu vielen Aktionen in verschiedenen Städten geführt, die auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam machen.
- 2 Vgl. F. Schneider und S. Scherhauser: Aufkommen und Verwertung ehemaliger Lebensmittel – am Beispiel Brot und Gebäck. Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Wirtschaft, Familie und Jugend, Wien 2009.
- 3 FAO: Global Food Losses and Food Waste. Rome 2010.
- 4 Vgl. J. Lundquist, C. de Fraiture and D. Molden: Savin Water, From Field to Fork – Curbing Losses and Wastage in the Food Chain, SIWI Policy Brief, SIWI 2008.
- 5 Einige Links zum Aktivwerden: www.tastethewaste.de; www.supermarktmacht.de; www.meine-landwirtschaft.de; www.slowfood.de; www.karmakonsum.de; www.veggiday.de; www.reste-essen.de; www.containern.de; www.trashwiki.org; www.gemuesekiste.de; weitere interessante Links im Buch »Die Essensvernichter« (siehe Anm. 1).
- 6 Vgl. hierzu auch den Beitrag von Thomas van Elsen und Katharina Kraiß in diesem Agrarbericht (S. 59–64)



Valentin Thurn

Geograph und freier Filmemacher.
Regisseur des Films »Taste the Waste«

Marsiliusstr. 36, 50937 Köln
produktion@thurnfilm.de
www.thurnfilm.de