



W. Borns/Bundesverband Dt. Tafeln e.V.

Aktiv gegen

Lebensmittelverschwendung

Stephanie Fromme

Während weltweit mehr als 840 Millionen Menschen hungern, landet bei uns etwa die Hälfte aller essbaren Lebensmittel im Müll. Von politischen Aktivisten bis zu den staatlich geförderten Verbraucherzentralen gibt es inzwischen viele kreative Ansätze, um die Verschwendung von Lebensmitteln einzudämmen.

Aus Müllcontainern der Supermarktketten, die gefüllt mit brauchbaren Lebensmitteln sind, fischen sogenannte *Dumpster Diver* – Mülltaucher – Essbares heraus. Viele machen das nicht nur, weil Armut sie dazu zwingt. Besonders junge Erwachsene nutzen das Mülltauchen oder *Containern* auch als politischen Protest gegen unsere Konsum- und Wegwerfgesellschaft. Durch das Nutzen der Abfälle entziehen sie ihr Geld bewusst den Konzernen. Die Handelsketten reagieren darauf mit dem Wegschließen

ihres Mülls, der rein rechtlich bis zur Übergabe an das Entsorgungsunternehmen ihr Eigentum ist. Das Mülltauchen oder *Containern* ist in Deutschland – im Gegensatz zu den USA – immer noch illegal. Aber wem schadet es, wenn aussortierte Lebensmittel noch gegessen werden?

„Wir werfen in etwa genau so viel weg, wie wir essen“, hat der Filmemacher Valentin Thurn recherchiert. Sein Dokumentarfilm „Taste the waste“ löste 2011 eine intensive Auseinandersetzung und

zahlreiche öffentliche Diskussionen zum Thema Lebensmittelverschwendung aus. Bewegungen wie das *Containern* gab es schon vorher weltweit, sie bekamen aber plötzlich Aufmerksamkeit und viele Nachahmer. Valentin Thurn selbst gründete die Internet-Plattform www.foodsharing.de, über die überschüssige Lebensmittel von Privatpersonen, Händlern und Erzeugern abgegeben und von registrierten Teilnehmern kostenlos abgeholt werden können. Mal finden sich in den Essenskörben drei Stück Gemüse, mal Babygläschen, mal können sie direkt privat, mal über zentrale Stellen umverteilt werden. Die Plattform hat nach eigenen Angaben inzwischen bundesweit über 46.000 Nutzer, über 10.000 Essenskörbe übergeben und über 39.000 Kilogramm Lebensmittel gerettet.



Organisierte Hilfe spart Müll

Lebensmittel, die ein Supermarkt selbst aussortiert, werden vielerorts von den *Tafeln* abgeholt. Aus einer 1993 gestarteten privaten Initiative sind mittlerweile mehr als 900 lokale Gruppen entstanden, organisiert im gemeinnützigen Bundesverband Deutscher Tafeln. Sie unterstützen bundesweit über 1,5 Millionen Bedürftige mit Lebensmitteln – knapp ein Drittel davon Kinder und Jugendliche. Auch in Österreich und der Schweiz gibt es ähnliche Organisationen. Zwar werden so noch verwertbare Produkte vor dem Müll gerettet und auch ein Stück Armut aufgefangen, doch die Ursachen der Probleme werden auf diese Weise nicht gelöst. Dennoch lohnt sich der Einsatz, findet Katja Rodtmann, die für die Öffentlichkeitsarbeit im Bethanien Kinderdorf in Eltville-Erbach zuständig ist: „Die Lebensmittel der Tafel sind eine enorme Entlastung für unsere Familien und Gruppen. Sie sind immer noch in gutem Zustand und müssen einfach zeitnah verarbeitet werden.“

Warum aber muss im Lebensmittelhandel so viel Ware aussortiert werden? Optische Fehler an Obst, Gemüse oder der Verpackung, Überbestand und die Praxis, noch bis zum Ladenschluss Verderbliches wie Brot und Salat nachzu-

füllen, sind Gründe dafür. Viele Händler räumen auch lange vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) die Ware aus dem Regal, weil bei einem Verkauf nach dem Ablauf die Produkthaftung vom Hersteller auf sie übergeht. Den Verbrauchern wird signalisiert, die Ware ist nicht mehr gut. Sinniger wäre es, Produkte kurz vor Ablauf des MHD zum Beispiel durch eine attraktive Präsentation noch zu verkaufen. Weniger Arbeit macht es den Supermärkten offenbar, die entsprechenden Lebensmittel über die Tafel abholen zu lassen oder ganz wegzuerwerfen.

Regierung setzt auf Information

„Zu gut für die Tonne“ heißt die staatliche Kampagne, die seit dem Frühjahr 2012 läuft und Lebensmittel wieder zu mehr Wertschätzung verhelfen soll. Dazu forderte die damalige Verbraucherministerin Ilse Aigner Landwirtschaft, Industrie, Handel, Großverbraucher sowie gesellschaftliche Institutionen wie Kirchen oder die Welthungerhilfe zu einem großen Bündnis gegen Lebensmittelverschwendung auf. Heute hat die Kampagne zahlreiche Kooperationspartner mit eigenem Engagement – von einzelnen Personen bis zu großen Organisationen. So klären beispielsweise die Verbraucherzentralen die Bürger verstärkt

über einen gut geplanten Einkauf, die richtige Lagerung oder das Verwerten von Lebensmittelresten auf. Eine gut sortierte Fundgrube ist beispielsweise ihr Ratgeber „Kreative Resteküche“.

Vivantes, der größte Klinikbetreiber Deutschlands, schaffte es innerhalb eines Jahres, den Abfall aus der Verpflegung von 5000 Patienten täglich um 90 Tonnen zu reduzieren. Wichtig wären aber in Zukunft auch gesetzliche Veränderungen, beispielsweise in Großküchen oder Gastronomie, wo fast die Hälfte der eingesetzten Lebensmittel entsorgt wird. Noch verursachen strenge Regeln zur Resteverwertung, unflexible Portionsgrößen und schwer zu berechnende Mengen – vor allem bei Veranstaltungen – enorm viel Müll. Um einen Anreiz zur Müllreduzierung zu schaffen, müssen in Großbritannien Gastronomen beispielsweise höhere Müllgebühren für organische Abfälle zahlen.

Freiwilliges Engagement der Industrie

Auch die Wirtschaft tut mittlerweile etwas gegen die Lebensmittelverschwendung. Die Initiative *United Against Waste*, vom internationalen Konzern Unilever Food Solutions ins Leben gerufen, richtet sich an die Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie (www.united-against-waste.de).



Culinary Misfits; R. Handke/pixelio.de W. Borrs/Bundesverband Dt. Tafeln e.V.

Krummes Gemüse oder Brot vom Vortag müssen nicht in den Müll wandern. Es gibt viele kreative Ideen, um Lebensmittel vor der Tonne zu bewahren, unter anderem das Verteilen an Bedürftige.

Der Verein ist seit Oktober 2012 in Deutschland aktiv und bietet unter anderem eine kostenlose Abfallanalyse an, die einem Küchenbetrieb konkret zeigt, wo und wie Lebensmittel vor der Tonne bewahrt werden können. Einer der Vorreiter in diesem Bereich ist das Gasthaus Weisses Bräuhaus in München. Schon 2008 fingen sie an, ihre Riesenportionen zu verkleinern. Allein an Fleisch wandern seitdem etwa 100 Spanferkel und 100 Rinder pro Jahr weniger in den Müll.

Auf politischer Ebene wurden verschiedene Projekte initiiert, wie das bereits 2011 gestartete EU-Projekt FUSIONS (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies), das mit der Initiative Save Food bis Mitte 2016 international konkrete Daten sammeln und wissenschaftlich fundierte Ideen gegen Lebensmittelverschwendung entwickeln soll. Ziel ist zudem, europaweit entscheidende Akteure entlang der Nahrungsmittelkette inklusive Forschungseinrichtungen und Nicht-Regierungsorganisationen zu einem produktiven, wissenschaftlichen Austausch an einen Tisch zu bringen. Die Internetseite www.essens-wert.net informiert über ein ähnliches deutschsprachiges Netzwerk, das mit FUSIONS kooperiert.

Bewusstsein schaffen von klein auf

Aufklären, Bewusstmachen und Aktivieren ist für viele private Lebensmittelretter das übergeordnete Ziel. Michael Schieferstein, einer der Begründer der Food-Fighters® (www.foodfighters.biz), beschäftigt sich seit über 25 Jahren mit dem Thema Lebensmittelmüll. Er berät als Kochpate die oben genannte Bundeskampagne und gründete unter anderem das Schulprojekt „ABC der Lebensmittelverschwendung“ an der Mainzer Goethe-Grundschule. Viertklässlern brachte der erfahrene Koch ein Schuljahr lang zweimal pro Woche frische Lebensmittel nahe. Beim gemeinsamen Kochen konnten die Kinder hautnah erfahren, was es heißt, gut und lecker zu essen, Grundnahrungsmittel zu schätzen und Gemeinschaft zu erleben. Schieferstein hofft, dass sein Projekt bundesweit Schule macht. Die Goetheschule bietet es nächstes Schuljahr auf jeden Fall wieder an.

Einen ganz anderen Ansatz gegen Lebensmittelverschwendung verfolgen die beiden Designerinnen Tanja Krakowski und Lea Brumsack aus Berlin. Sie nehmen sich seit Anfang 2012 dreibeiniger Möhren und knubbeliger Kartoffeln an und haben sich mit solchen Sonderlingen als CulinA-

Ry MiSfiTS (www.culinarymisfits.de) einen Namen gemacht: „Unser Ziel ist eine gesunde und faire Esskultur, in der Lebensmittel, Produzenten und Ressourcen wieder wertgeschätzt werden.“ Inzwischen stecken sie andere mit ihrem Credo, „Esst Misfits, esst die ganze Ernte!“ an und zeigen mit leckeren Kreationen in einem eigenen Laden in Berlin-Kreuzberg wie gut die *Misratenen* schmecken.

Altes Brot und frische Ideen

Vesta Heyn liegt das Brot von gestern am Herzen. Schon seit vielen Jahren sammelt sie täglich übrig gebliebene Backwaren aus Berliner Bäckereien ein, bevorzugt aus Bioläden, und bietet sie am nächsten Tag in ihrem Lädchen „Second Bäck“ zum halben Preis an. Ihr Ziel, ein Zeichen gegen die Wegwerfgesellschaft zu setzen, hat sie mit ihrem Geschäftsmodell erreicht. Es läuft so erfolgreich, dass sie 2011 nicht nur einen Nachhaltigkeitspreis erhielt, sondern auch die zweite Filiale eröffnete. Vortagsläden und Yesterday-Filialen gibt es inzwischen auch in anderen Städten und als Bäckerei-eigene Einrichtung zum Beispiel in Arnshausen oder Hannover. Bernd Heberger verkauft in seiner Secondhand-Bäckerei in Nürnberg gleich dazu noch krummes Obst und Gemüse.

In Berlin scheinen sich die kreativen Köpfe zu tummeln. Denn hier startete auch Slow Food Youth, die Jugendgruppe der Slow Food Bewegung, ihre erste *Schnippeldisko* Deutschlands. Hunderte Kilos nicht normgetreuen Gemüses wurden bei regionalen Bauern zusammengetragen und zu fetzigen Beats von vielen jungen Leuten gemeinsam geschnippelt. 2012 begleitete die Aktion die *Wir haben es satt*-Demonstration gegen industrielle Landwirtschaft. Über 200 Leute



Felder leer ernten oder Fallobst aufsammeln, ist nicht nur preisgünstig, sondern rettet Frisches vor dem Verderb.



ins/Fotolia.com; A.E. Arnold/pixelto.de

bereiteten 1,2 Tonnen Gemüse in nur einer Stunde zum Kochen vor. Der Aktionskoch Wam Kat und sein Team zauberten daraus Essen, das die Demonstranten verpflegte. Inzwischen ist diese Aktionsform, die aufrüttelt und Spaß macht, etabliert und wurde in verschiedenen Städten wiederholt. Mitte Juli dieses Jahres war eine Schnippeldisko in den Prinzessinnengärten Berlins gleichzeitig Auftakt zu Filmaufnahmen der „Wastecooking on tour“ über europäische Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung.



Die Ernährungswissenschaftlerin **Stephanie Fromme**, Jg. 1968, ist langjährige Dozentin an der UGB-Akademie. Außerdem unterrichtet sie an der Hebammenschule in Wiesbaden Ernährungslehre und ist freiberuflich in der Kita- und Schulverpflegung sowie als Autorin tätig.

Reste mitnehmen – auch vom Acker

Wie vielfältig mögliche Ansätze gegen den Wegwerfwahn sein können, zeigen auch Arbeiten der Ehrenfelder Akademie für Gestaltung ecosign. 2013 schrieb hier die Verbraucherzentrale NRW den Wettbewerb „Verzehrte Welt“ aus. Die prämierten

Ergebnisse lassen sich sehen: zum Beispiel pfliffige Spots, die die Zahlen des Lebensmittelmülls in alltagsnahe, prägnante Bilder umsetzen, zu finden auf der Videoplattform youtube (Stichwort:

Verbraucherzentrale NRW – Verzehrte Welt Teil 1-3). Die Studentin Julia Thommes kreierte eine Bestecktasche für Restaurants, mit deren Hilfe der Gast dezent darauf hinweisen kann, dass er sein übriggebliebenes Essen mitnehmen möchte: Besteck einfach auf „Zehn nach zwei“ legen. Die Siegerinnen des Wettbewerbs Janina Damm und Sonja Lorenz nahmen sich mit ihrer Projektidee „Stoppeln“ den Anfang der Nahrungskette vor. Nach der Ernte bleiben bis zu 50 Prozent an Kartoffeln und Co. auf dem Feld, weil sie durch das Raster der Handelsansprüche fallen. Über die neu geschaffene Internetplattform www.stoppeln.com können Landwirte zukünftig ihre Äcker zum Nachernten für Verbraucher freigeben. So soll das Stoppeln bekannter und einfacher werden.

Bekannter ist bereits die Initiative www.mundraub.org, die über Obstbäume oder Kräuterbeete informiert, die der Allgemeinheit gehören oder mehr tragen, als der Besitzer selbst pflücken und nutzen mag. Wer Ideen braucht, was er mit der kostenlosen Ernte anfängt, schaut vielleicht mal bei www.marmelade-fuer-alle.de rein. Dahinter verbirgt sich eine Kampagne der Evangelischen Jugend, die nicht abgeerntetes Obst in Marmelade und Co. verwandelt. Zugute kommen die Leckereien

zum Beispiel Kinder- und Jugendfreizeiten. Was übrigbleibt, wird auf Basaren verkauft oder auch getauscht. Fast nebenbei erfahren die Jugendlichen viel über Lebensmittel und deren Wert und dass sie selbst etwas tun können.

Neue Wertschätzung für Lebensmittel nötig

Viele kleine Aktionen tragen zu einem neuen, wertschätzenden und bewussten Umgang mit Lebensmitteln bei. In Zahlen lässt sich das Engagement dieser vielen kleinen Initiativen nicht ausdrücken. Sie regen aber auf jeden Fall dazu an, den eigenen Umgang mit Lebensmitteln zu überdenken und machen Mut, im persönlichen Umfeld neue Ideen anzupacken. Zusammen mit den großen Kampagnen und Bündnissen mag es so gelingen, den Lebensmittelmüll bis 2020 zu halbieren. Dieses ehrgeizige Ziel der EU ist nur Schritt für Schritt zu erreichen. Wünschenswert ist es auf jeden Fall, das Thema weiter in die Öffentlichkeit zu tragen und die angestoßenen Ideen auszubauen.



Anschrift der Verfasserin:
Dipl. oec. troph. Stephanie Fromme
Jakobstraße 2
D-65343 Eltville

Seminartipp

Die Autorin bietet im nächsten Jahr das neu konzipierte Seminar Vollwertküche 2.0 an. Sie präsentiert Gerichte für den kleinen oder großen Familienhaushalt, die mit geringem Zeitaufwand lecker, einfach und gut gelingen. Auch das Thema kreative Resteverwertung steht auf dem Programm. Termin: 19.-21.06.2015 in Bringhausen/Edersee
Info + Anmeldung: UGB-Akademie, Sandusweg 3, D-35435 Wettenberg, Tel. 0641-808960 www.ugb.de/einfach-gut