

Auf den Teller statt in die Tonne

Überschüssige Nahrungsmittel landen in manchen deutschen Städten dank einer Internetplattform nicht mehr automatisch im Müll

Deutsche Verbraucher verschwenden Unmengen an Lebensmitteln. Obwohl ein Umdenken eingesetzt hat, geht die Abfallmenge kaum zurück. Der Ruf nach verbindlichen Vorschriften für Produzenten und Verbraucher wird lauter.

RICARDO TARLI, BERLIN

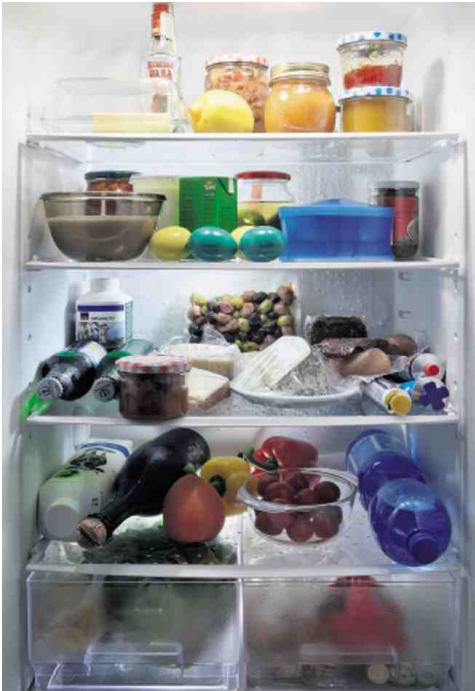
«Rote Nudelsosse vom Bio-Caterer gerettet» – «Eine Packung vegane Scheibenkäse, Mindesthalbarkeitsdatum vor ein paar Tagen abgelaufen.» – «Ich hab grad aus der Rettung zweieinhalb Brote und mehrere Brötchen und süße Teile abzugeben.» Diese Kurznachrichten sind auf foodsharing.de zu lesen, einer Internetplattform, über die überschüssige Lebensmittel verschenkt werden. Foodsharing versteht sich als digitale Plattform gegen die Lebensmittelverschwendungen. In Deutschland landen jährlich 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll, wie Berechnungen der Universität Stuttgart belegen. Der WWF spricht sogar von über 18 Millionen Tonnen Lebensmittelabfällen, wovon mehr als die Hälfte, 10 Millionen Tonnen, vermeidbar wäre.

Die grössten Verschwendner

Allerdings sind nicht die Gastronomie, der Handel oder die Industrie die grössten Lebensmittelverschwendende, sondern die Haushalte. Laut der Studie des Instituts für Siedlungswasserbau, Wasserqualität und Abfallwirtschaft der Universität Stuttgart sind die Privathaushalte für etwa zwei Drittel der in Deutschland anfallenden Abfallmenge an Lebensmitteln verantwortlich. Demnach fallen jährlich zwischen 5,8 und 7,5 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle aus deutschen Privathaushalten an. Basierend auf dem Mittelwert von 6,7 Millionen Tonnen, entspricht das 82 Kilogramm pro Kopf und Jahr.

Viele Menschen wollen diese enorme Verschwendungen an knappen Ressourcen nicht länger hinnehmen. Das Internetportal foodsharing.de ist ein Beispiel dafür, dass in der Gesellschaft ein Umdenken eingesetzt hat. Foodsharing funktioniert wie ein digitaler Marktplatz, auf dem Personen Lebensmittel, die sie nicht mehr benötigen, kostenlos anbieten. Seit dem Start im Dezember 2012 haben sich mehr als 90 000 Personen aus dem deutschsprachigen Raum auf der Webseite registriert.

«Der Umgang unserer Gesellschaft mit natürlichen Ressourcen ist im Allgemeinen sehr schlecht. Das müssen wir ändern und endlich Verantwortung für uns und unsere Nachkommen übernehmen», begründet Gerard Roscoe, einer von drei Berlin-Botschaftern von Food-



Viele Lebensmittel, die das Mindesthalbarkeitsdatum überschritten haben, sind eigentlich noch genießbar, vieles landet aber dennoch im Müll. CHRISTOPH RUCKSTÜHL / NEZ

sharing sein ehrenamtliches Engagement gegen die Verschwendungen von Nahrungsmitteln.

Teurer Abfall

Laut der Studie der Universität Stuttgart entspricht die Menge vermeidbarer Lebensmittelabfälle aus Haushalten in Deutschland einem Geldwert von 16,6 bis 21,6 Milliarden Euro pro Jahr. Das sind umgerechnet 200 bis 260 Euro pro Kopf. Würde auf die Produktion der umsonst hergestellten Produkte verzichtet werden, könnte viel Energie, die für die Herstellung, den Transport, die Lagerung und die Kühlung benötigt wird, eingespart werden. Der Verbrauch an natürlichen Ressourcen Nutzflächen ginge so deutlich zurück. Nach Schätzungen des WWF könnten durch Einsparungen

an Energie und Nutzflächen 48 Millionen Tonnen an klimaschädigenden Treibhausgasen pro Jahr vermieden werden. Die Gründe für die Verschwendungen sind vielfältig. Ein wichtiger Grund ist die falsche Interpretation des Mindesthalbarkeitsdatums. Lebensmittel mit überschrittenem Mindesthalbarkeitsdatum (MHD) sind nämlich oft noch genießbar. Dennoch missverstehen die Verbraucher dieses vorge schriebene Kennzeichnungselement häufig als Verfallsdatum. Das Joghurt oder der Schnittkäse landen deshalb viel zu oft und viel zu früh in der Tonne. Diese relativ billige Nahrungsmittel stets in grossen Mengen verfügbar sind, begünstigt zusätzlich die leichtfertige Entsorgung. Fleisch, Früchte und Gemüse, die hohen Anforderungen der Kunden bezüglich Qualität und Frische als auch Aussehen nicht genügen, bleiben im

Regal oder in der Auslage liegen und müssen deshalb schon nach kurzer Zeit entsorgt werden.

Kühlchränke auf der Strasse

Foodsharing will nicht nur gegen Lebensmittelverschwendungen im privaten Bereich anstrengen. Die selbstberklärten Lebensmittelretter – Foodsharing spricht von rund 8000 engagierten Menschen in Deutschland, 1800 allein in Berlin – arbeiten eng mit Bäckereien, Supermärkten oder Gastronomiebetrieben zusammen. Die Ehrenamtlichen holen die aussortierten Lebensmittel dort ab, um sie danach weiter zu verteilen. Pro Tag werden in ganz Deutschland rund achttausend Läden frequentiert. Seit der Gründung der Internetplattform im Jahre 2012 haben die deutschen Aktivisten nach eigenen Angaben mehr als 2000 Tonnen Lebensmittel vor der Vernichtung gerettet.

«Die Zusammenarbeit mit den Betrieben funktioniert gut», sagt Gerard Roscoe. Es besteht ein grosses Interesse an der Tätigkeit von Foodsharing. «Die Betriebe reagieren auf unsere Anfragen überwiegend positiv.» Derzeit kooperiert Foodsharing mit mehr als 1100 deutschen Betrieben. Unter ihnen ist auch «Bio Company». «Es ist Zeit, dass die Menschen bewusster wird, wie viele Lebensmittel weggeworfen werden», findet Georg Kaiser, Geschäftsführer der Bio-Supermarktkette. Eine Überproduktion von Lebensmitteln gehe immer zulasten der Umwelt. «Wir müssen zu mehr Würdigung des Essens zurückkehren und zur Wertschätzung gegenüber Bauern, Tieren und der Natur», begründet der «Bio Company»-Geschäftsführer sein Engagement.

Einen Teil der eingesammelten Nahrungsmittelpsenden stellen die Lebensmittelretter in öffentlich zugänglichen Kühlschränken und Regalen bereit. Nach Angaben von Foodsharing existieren in ganz Deutschland mehr als 250 solche Verteilestationen, wo Lebensmittel für den eigenen Bedarf entnommen werden können.

Einer von zirka zwanzig sogenannten Fair-Teilern in Berlin befindet sich an der Dunkerstrasse in Prenzlauer Berg. Im Hof eines Hinterhauses steht ein grosser Gastronomiekühlschrank neben einem Regal, das für unverderbliche Lebensmittel bestimmt ist. Nahrungsmitel, die der 54-jährige Gerard Roscoe zusammengetragen oder nicht mehr benötigt, deponiert er hier; er bedient sich aber auch gerne selber. «Die Lebensmittel stehen nicht nur bedürftigen zur Verfügung», betont der ausgebildete Counterenior. «Jeder, der Verwendung dafür hat, darf sich hier bedienen. Hauptsache, da, die geniessebaren Lebensmittel landen nicht im Müll.» Lebensmittel müsse er für sich, so Roscoe, deshalb kaum noch einkau

fen gehen. Seit Ende August steht auch vor dem Berliner Kindermuseum «Machmit» in Prenzlauer Berg ein Kühl schrank. Die Idee, neben dem Museums eingang einen Lebensmittelverteiler zu installieren, stammt von Sina Maatsch, welche die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit des Kindermuseums leitet. «Wir wollen damit die Kinder mit dem Thema Lebensmittel- und Ressourceneverschwendungen vertraut machen», begründet Maatsch ihre Initiative.

Druck auf die Politik

Das Thema liege ihr persönlich am Herzen. Maatsch ist Mitglied und aktive Nutzerin der Plattform Foodsharing. Und auch sie ist überzeugt davon, dass viele Verbraucher das Mindesthalbarkeitsdatum falsch interpretieren. Es sei sehr schade, dass deshalb so viele Lebensmittel weggeworfen würden.

Auch die Politik hat das Problem erkannt. Der Bundesstag hat 2012 in einem fraktionsübergreifenden Antrag die Bundesregierung zur deutlichen Reduzierung von Lebensmittelabfällen aufgefordert. Die Menge an genuss tauglichen Lebensmitteln, die im Müll landet, soll laut Antrag bis 2020 halbiert werden. Die Bundesregierung lehnt jedoch die Festsetzung eines verbindlichen quantitativen Ziels ab, dies der Bundes tag und die EU fordern, ab. Ein Richtlinienvorschlag der Europäischen Kommission sieht vor, Lebensmittelabfälle im Zeitraum von 2017 bis 2025 um mindestens 30 Prozent zu reduzieren. Die Regierung in Berlin setzt stattdessen auf Information und Aufklärung und hofft so, das Bewusstsein für die Wertschätzung von Lebensmitteln zu schärfen und eine Verhaltensänderung bei den Verbrauchern herbeizuführen.

Beim Transport verdorben

Dem WWF gehen die bisherigen Massnahmen jedoch nicht weit genug. «Die Aufklärungskampagne der Bundesregierung greift zu kurz», sagt Tanja Dräger vom WWF Deutschland. Der WWF fordert die Bundesregierung deshalb auf, einen Aktionsplan zur Erstellung einer nationalen Strategie mit verbindlichen Zielen gegen Lebensmittelverschwendungen zu verabschieden. Geht es nach der Umweltschutzorganisation, sollen nicht nur die privaten Haushalte, sondern alle Akteure, von den Produzenten bis zu den Grossverbrauchern, in die Pflicht genommen werden. Ein Teil der Lebensmittel würde nämlich bereits bei der Ernte, beim Transport oder bei der Lagerung sowie bei der Weiterverarbeitung verdorben. Mit zwei Befürwortern von verbindlichen Regeln zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendungen ihrer Forderung Nachdruck verleihen.

Lebensmittelabfälle in Deutschland

Zusammensetzung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Deutschland, in Prozent^a, 2012



QUELLE: ISWA, UNIVERSITÄT STUTTGART / NZ-Infografik/ol.

Zwei Volksbegehren gegen die Verschwendungen von Lebensmitteln

Ricardo Tarli Mit einer Petition kämpft WWF Deutschland gegen die Verschwendungen von Lebensmitteln. Bis Anfang September haben rund 36 000 Bürgerinnen und Bürger die WWF-Petition, die im September übergeben werden soll, online unterzeichnet. Das Volksbegehren fordert die Bundesregierung auf, eine Strategie zu entwickeln und Massnahmen zu ergreifen, die dafür sorgen sollen, dass sich die Menge an weggeworfenen Lebensmitteln bis zum Jahr 2020 um die Hälfte reduziert haben wird (siehe Haupttext).

Im Rahmen einer im Juni präsentierten Studie fordert der WWF unter anderem, dass Lebensmittel mit einem Herstellungsdatum versehen werden sollten, um für die Verbraucher eine Grundlage für die Überprüfbarkeit der Vergabe des Mindesthalbarkeitsda

tums zu schaffen. Das Mindesthalbarkeitsdatum (MHD) sei kein Stichtag zum Wegwerfen von Lebensmitteln, argumentiert der WWF. Produkte mit einem MHD könnten auch nach Ablauf des aufgedruckten Datums bedenkenlos auf ihre Verzehrbarkeit geprüft werden. Nur bei leicht verderblichen Produkten mit einem Verbrauchsdatum, wie bei Fleisch und Fisch, sollte das aufgedruckte Datum beachtet werden, heißt es. Foodsharing, Aktion Agra und Slow Food Youth Deutschland fordern in einer gemeinsamen Petition ein Gesetz, das den Supermärkten das Wegwerfen essbarer Lebensmittel verbieten soll. Supermärkte und andere Lebensmittelhändler sind zu verpflichten, alle unverkäuflichen, aber noch genießbaren Lebensmittel an gemeinnützige Organisationen abzugeben oder ihren Mit-

arbeitern oder Kunden zu verschenken. Bis Anfang September haben mehr als 31 000 Personen die Online-Petition unterzeichnet.

In Frankreich ist man bereits einen Schritt weiter. Auf Druck von Regierung und Parlament haben Frankreichs Supermarktketten Massnahmen im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendungen ergriffen. Laut einer im vergangenen August unterzeichneten Vereinbarung verpflichten sich die französischen Handelskonzerne, unverkäufliche Lebensmittel nicht wegzwerfen, sondern diese zu spenden oder zu Ternahrung oder Biogas verarbeiten zu lassen. Der Forderung nach rechtlich verbindlichen Vorgaben, um der Verschwendungen Einhalt zu gebieten, steht die deutsche Bundesregierung indes kritisch gegenüber.

Lesen Sie sich in Führung.

Neue Zürcher Zeitung