



Unsere Verschwendung ist schockierend: Wir werfen genauso viele Lebensmittel weg, wie wir essen! In Deutschland werden etwa 20 Millionen Tonnen Nahrungsmittel auf den Müll geworfen, davon 500.000 Tonnen Brot

Leben im Wegwerf-wunderland

Die Essensvernichter: Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist

Allein am Horn von Afrika sind 750.000 Menschen vom Hungertod bedroht. Hilfsorganisationen rufen zu Spenden auf – und Deutschland spendet. Große und kleine Beträge gegen das schlechte Gewissen, das uns Wohlstandsbürgerinnen und -bürger immer mal wieder überfällt: wenn wir das angetrocknete Pausenbrot, den gerade erst abgelaufenen Joghurt, den Apfel mit Druckstellen, den etwas unansehnlichen Salatkopf und die Reste vom gestrigen Eintopf heimlich still und leise im Mülleimer entsorgt haben. Tatsächlich haben Landwirte, Lebensmittelindustrie, Groß- und Einzelhandel, Politik – und VerbraucherInnen – die Verschwendung längst zu einem Teil des globalen Wirtschaftssystems gemacht! „Wir werfen in etwa genauso viel weg, wie wir essen! Mit anderen Worten: 50 Prozent der Nahrungsmittelproduktion werden auf dem Weg vom Acker zum Teller vernichtet!“, bilanziert der Filmemacher Valentin Thurn. Dies ist nur eine Erkenntnis, um die Valentin Thurn reicher geworden ist, seit er mit den

Recherchen zu seinem Dokumentarfilm „Taste the waste“, Kinostart war im September 2011, begann. Zusammen mit seinem Freund Stefan Kreuzberger, freier Journalist, Autor und Medienberater, hat er zum gleichen Zeitpunkt ein Buch mit dem Titel „Die Essensvernichter – Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist“ auf den Markt gebracht.

Die Kette der Verschwendung : Acker > Supermarkt

Die Zahlen, die Valentin Thurn und Stefan Kreuzberger zusammengetragen haben, sind nicht nur ernüchternd. Sie sind schockierend: Allein in Deutschland gelangen jedes Jahr etwa 20 Millionen Tonnen Nahrungsmittel auf den Müll, davon 500.000 Tonnen Brot. Etwa 1,3 Milliarden Tonnen Nahrungsmittel werden weltweit im Jahr produziert und nicht verzehrt. Und jeder Bürger und jede Bürgerin wirft – statistisch gesehen – jedes Jahr 100 Kilo Essbares



Fotos: W-film Distribution

weg. Hinter diesen Bergen von essbarem „Abfall“ verbirgt sich ein System, das längst alle Beteiligten am Warenkreislauf vereinnahmt hat. Das Übel beginnt bereits mit dem **1** Landwirt, den sowohl EU-Normen als auch die Vorgaben der **2** Lebensmittelkonzerne dazu zwingen, etwa 40 Prozent der Ernte auszusortieren oder gleich wieder unterzupflügen: Kartoffeln dürfen nicht zu klein und nicht zu groß sein. Krumme Gurken stören automatisierte Verpackungsabläufe. Äpfel müssen mehr als sechs Zentimeter Durchmesser haben und je nach Apfelsorte bestimmte Färbungen aufweisen.

Weiter geht die Verschwendung während des **3** Transports. Unterbrochene Kühlketten sorgen oft dafür, dass ganze Wagenladungen im Müll landen. Valentin Thurn und Stefan Kreuzberger haben herausgefunden, dass „35 Prozent aller leicht verderblichen Lebensmittel wie Obst und Gemüse in der Mülltonne“ landen. Haben unsere Lebensmittel den **4** Supermarkt erreicht, dann wandert nur ein Teil der Produkte tatsächlich in den Einkaufswagen des Verbrauchers. Gründe für die Wegwerforgien fanden die Autoren viele: Das komplette Angebot soll mehr oder weniger bis zur Schließung vorgehalten werden, damit die KundInnen zufriedene KundInnen bleiben. Bei Erreichen des Haltbarkeitsdatums wird entsorgt, unabhängig davon, ob die Lebensmittel noch gut sind. Es ist billiger, Obst kistenweise wegzuworfen, als den verdorbenen vom perfekten Apfel zu trennen.

Einkaufskorb > Teller

Jetzt kommt die **5** VerbraucherIn ins Spiel: Wir KonsumentInnen verschmähen regelmäßig, was in Aussehen, Form und Farbe nicht unserem Bild von einer Gurke, einem Apfel oder einem Salatkopf entspricht. Ob das in makelloser Form Angebotene dann aber auch konsumiert wird, ist reine Glücksache. „Die Konzerne haben keinerlei Interesse an einer Einschränkung des Konsums und einer Begrenzung der Produktion. Raubbau an der Natur und Wegwerfmentalität sind ihre Markenzeichen und sichern den Geschäftserfolg. (...) Will man Schuldzuweisungen treffen, dann sind diese Agrarkonzerne die Täter, die Lebensmittelindustrie ihre willfährigen Gehilfen und die Verbraucher die nützlichen Idioten“, bilanzieren Valentin

Thurn und Stefan Kreuzberger. Ein wesentlicher Faktor in diesem „Wegwerfwunderland“-Spiel sind natürlich die günstigen Preise unserer Lebensmittel: Was wenig gekostet hat, wirft sich leichten Herzens weg. Selbstverständlich muss die Massenvernichtung dennoch bezahlt werden und das übernimmt – natürlich – die VerbraucherIn.

Viele Folgen unseres Wirtschaftens erschließen sich erst auf den zweiten Blick: Die Lebensmittelproduktion verschlingt bei der Herstellung große Trinkwasserressourcen. Völlig unnötige Transportwege erhöhen die CO₂-Emissionen und befördern den Klimawandel. Subventionen verbilligen unsere Nahrungsmittel künstlich. Die Meere sind zu 52 Prozent bereits völlig ausgebeutet. Börsenspekulanten treiben die Preise für das Lebensnotwendige – und die knappen wirtschaftlichen Nutzflächen – ohne Not in die Höhe. Zudem überschwemmt das reiche Europa die armen Länder mit Lebensmitteln zu Dumpingpreisen und zerstört so einheimische Märkte und die daran hängenden Existenzen ganzer Familien, Dörfer und Regionen.

Es geht auch anders!

Valentin Thurn und Stefan Kreuzberger wären schlechte Anwälte ihrer Sache, wenn sie ihre Leserinnen und Leser mit dieser in ihrer gewaltigen Dimension deprimierenden Bestandsaufnahme einfach entlassen würden. Stattdessen widmen sie sich im zweiten Teil ihres Buches der Frage: Was können wir – jeder Einzelne – tun, um diese Zustände zu verändern? Gar nicht so wenig! Ein Beispiel unter vielen, die Valentin Thurn und Stefan Kreuzberger recherchiert haben: Timothy Jones wollte die Macht der Handelsriesen brechen und gründete in Tucson, USA, eine „Food Coop“ – eine Nahrungsmittel-Kooperative: „Das Prinzip: Eine Gruppe von Verbrauchern schließt sich zusammen, stellt einen oder mehrere Landwirte an – und macht damit den Handel gänzlich überflüssig.“ Timothy Jones: „Die Idee dahinter ist, wenn die Food Coop 600 Bund Möhren braucht, dann geht Lorena mit dem Team raus und holt die 600 Bund Möhren – nicht mehr. Und deswegen gibt es keinen Müll, weil alle 600 schon verkauft sind.“



Was alle immer nur geahnt haben, bringen Stefan Kreuzberger und Valentin Thurn mit ihrem Buch „Die Essensvernichter“ und ihrem Dokumentarfilm „Taste The Waste“ auf den Punkt: Das Ausmaß der Verschwendung ist gigantisch. Ein Thema, das dringend auf die politische Agendas und auf unsere eigene gehört. Nötig wäre dafür erst einmal verlässliches Datenmaterial. Und das haben die beiden bei ihren Recherchen oft vermisst.

Die gute Nachricht des Buches ist, dass es eine Chance zur Kehrtwende gibt: „Der Gedanke des politischen und kritischen Konsums basiert auf der Überzeugung, dass jeder Einzelne durch seine Kaufentscheidungen die Macht hat, Dinge zu verändern“, schreiben die beiden. Sie selbst haben mit ihrem Buch einen wesentlichen Beitrag zu einer erstrebenswerten Diskussion um eine nachhaltigere und gerechtere Weltwirtschaftsordnung geleistet. Da bleibt es eine vernachlässigbare Randerscheinung, dass die ungewöhnliche Darstellungsform des Buches – eine Mischung aus Autorenfilm und Sachbuch – zu einer den Lesefluss störenden und deshalb wenig hilfreichen Doppelung einiger Sachverhalte geführt hat.

Annette Lübbbers,
annette@luebbbers-journalistin.de

Stefan Kreuzberger, Valentin Thurn
Die Essensvernichter
 Kiepenheuer & Witsch, 2011
 336 Seiten, 16,99 Euro
 ISBN: 978-3-462-04349-5