

Zu klein, zu groß, zu schrumpelig

Was nicht "glänzt", macht dennoch satt.

Die Sache mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum, kurz MHD, hat wohl schon ein wenig die Runde gemacht. Obwohl das MHD, willkürlich von der Ernährungsindustrie festgelegt, nichts, aber auch gar nichts damit zu tun hat, ob ein Lebensmittel ohne gesundheitliche Beeinträchtigungen noch verzehrt werden kann, werden nach einer Studie der Universität Stuttgart aus dem Jahr 2012 in Deutschland jährlich 11 Mio. Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Das entspricht, wie Landwirtschaftsministerin Aigner bei der Vorstellung der Studie sagte, 275 000 Lastwagen, die aneinandergereiht eine Länge von 4500 km ausmachen würden. Jeder einzelne wirft im Schnitt 81,6 kg. Lebensmittel weg, davon ist gerade mal ein Drittel unvermeidbar (z. B. Knochen, Bananenschalen oder Muschelkalk...) 53 kg. davon sind vermeidbare Abfälle, alles in allem ein Wert von ca. 235 Euro, auf eine 4-köpfige Familie hochgerechnet 940 Euro, laut Studie.

Das MHD hat uns einfach glauben gemacht, was die Industrie uns weismachen will: Lebensmittel müssen "glänzen", will heißen, müssen in jedem Fall auch gut aussehen, wenn sie unseren Hunger oder Appetit stillen sollen. Ein gutes Geschäft - für die Ernährungsindustrie!

Insgesamt werden 10,97 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr in Deutschland produziert. Sie verteilen sich lt. Stuttgarter Studie die Lebensmittelabfälle wie folgt (Angaben in Millionen Tonnen pro Jahr)

- Haushalte 6,67, davon vermeidbar 4,34
- Großverbraucher 1,90
- Handel 0,55
- Industrie 1,85

Nimmt man genauer unter die Lupe, welche Lebensmittelabfälle in deutschen Haushalten eigentlich vermeidbar sind, dann ergibt sich folgendes Bild (in %) :

- Backwaren 15
- Speisereste 12
- Milchprodukte 8
- Getränke 9
- Fleisch und Fisch 6
- Teigwaren 5
- Sonstiges 3
- Gemüse 26
- Obst 18

Für dieses Wegwerfverhalten der Deutschen gibt es viele Gründe. "Es liegt," so betont Daniela Kuhr in der Süddeutschen Zeitung vom 14. März 2012, "in erster Linie an persönlichen Ernährungsgewohnheiten". Zugleich weist sie aber auch darauf hin, dass man sich die Motive für das Wegwerfen von Lebensmitteln natürlich auch je nach Verursacher unterscheidet. So würden Lebensmittel von der Lebensmittelindustrie dann weggeworfen, wenn sie nicht die gewünschten Eigenschaften aufwiesen, bei Großverbrauchern dagegen landeten die Lebensmittel meist wegen mangelhafter Lagerung, Hygienevorschriften oder einer variierenden Nachfrage auf dem Kompost oder im Müll. Interessant auch die Feststellung, dass das MHD beim Wegwerfen von Lebensmitteln durch Privatleute keineswegs an erster Stelle steht. Backwaren und Obst und auch Gemüse, das frisch eingekauft wird, haben nämlich gar kein MHD. Sortiert man die obige Liste, so ergibt sich, das erst an 5. Stelle ein Produkt steht, das ein MHD aufweist: Milchprodukte.

Die Stuttgarter Studie macht deshalb vor allem die geringe Wertschätzung von Lebensmitteln bei uns dafür verantwortlich, dass Lebensmittel im großen Stil weggeworfen werden. Sie seien eben allzeit verfügbar und dazu noch im EU-Vergleich einfach zu billig. Wenn dann noch schlechte Organisation des Umgangs mit ihnen, z. B. Fehlkäufe, Fehlplanungen und Fehler bei ihrer Bevorratung hinzukommen, dann summiert sich das Ganze zu einer so erschreckenden, allgemein kaum zur Kenntnis genommenen gesellschaftlichen Praxis.

Aber ehe sich ein jeder von unter dem Stigma des "Brotverderbers" Gewissensbissen hingibt, lohnt sich auch ein Blick darauf, was die Stuttgarter Studie gar nicht beleuchtet. Sie hat, so Marlene Weiss in der Süddeutschen Zeitung vom 14.3.2012, einfach ausgeklammert. Große Mengen von Lebensmit-

40 teln werden bereits beim Hersteller aussortiert - oft auch, weil sie Qualitätsvorgaben des Handels
verfehlen, in: Süddeutsche Zeitung, 14.3.2012 dass ein großer Teil der Lebensmittelvernichtung
schon bei den landwirtschaftlichen Herstellern stattfindet. Wenn stimmt, was der agrarpolitische
Sprecher der Grünen im Europarlament, Martin Häusling, sagt, wandern nämlich 39% aller Wegwerf-
Lebensmittel schon nach der Ernte in die Tonne oder auf den Kompost. Was nicht der Norm ent-
spricht, als zu groß, zu klein, zu schrumpelig, usw. angesehen ist, wird, soviel vielleicht zum Trost, auf
45 diese Weise wahrscheinlich wieder dem natürlichen Kreislauf zugeführt - hoffentlich.
Kein Wunder, dass die Behauptungen Häuslings den Bauernverband in Rage bringt, der, um Image-
schaden abzuwenden, solche Vorwürfe schlichtweg zurückweist und in seiner Stellungnahme auf
anderes Terrain ausweicht. So erklärt sein Sprecher, Michael Lohse: "Wegen der guten Infrastruktur
in Deutschland und dank der geschlossenen Kühlkette haben wir so gut wie keine Verluste" und
50 wenn es schon mal, ausnahmsweise versteht sich, dazu komme, dass ein Teil der Salaternte unterge-
pflügt würde, sei diese eben nicht mehr zu verkaufen gewesen. Und schließlich gebe es ja immer
noch Hagel und, nichts zu vergessen, so etwas wie die EHEC-Epidemie 2011. Zur Erinnerung: Am 25.
Mai 2011 warnten Robert Koch-Institut (RKI) und das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) mit
der Bekanntgabe von Ergebnissen einer Studie des RKI zu EHEC/HUS vor dem Verzehr von rohen
55 Gurken, Tomaten und Blattsalat. Das Bundesverbraucherministerium (BMLEV) veröffentlichte eben-
falls entsprechende Warnungen, die es, auch als der Nachweis des Erregers auf sich warten ließ, vor-
sorglich mehrfach wiederholte. Mit fatalen Folgen für die Landwirtschaft, denn für Wochen stellte,
Umfragen zufolge, von denen das Abendblatt am 28.5.2011 berichtete, etwa die Hälfte der Deut-
schen ihre Ernährung um und verzichtete auf dieses frische Gemüse. Gerade herangereift, landete es
60 auf dem Kompost oder wurde einfach untergepflügt.
Seltsamerweise zählt die Stuttgart Studie auch die Lebensmittel zu den Verlusten hinzu, die vom
Handel an karitative Einrichtungen wie den »Tafeln kostenlos abgegeben werden. Heutzutage ver-
sorgen diese seit 1993 in Deutschland tätigen gemeinnützigen Organisationen nach Angaben ihres
Bundesverbandes 1,5 Millionen Menschen mit dem Allernotwendigsten. Auch wenn die Ursachen
65 der Armut damit nicht bekämpft werden, so gelangen doch immerhin auf diese Weise Lebensmittel
zu einem erschwinglichen Preis an Menschen, die anders kaum überleben könnten. Würden sie näm-
lich im Einzelhandel verbilligt angeboten werden, könnten sie den Verkauf "hochpreisiger" "frischer"
Ware erschweren. Das aber kann auch nicht erklären, warum diese Waren, die allesamt gut verzehr-
bar sind, zu denen hinzugezählt werden, die einfach weggeworfen werden. Wer hat ein Interesse an
70 dieser Art von Verschleierung? Vielleicht hat es auch schlicht mit sozialen Ressentiments zu tun. Wer
von der Tafel leben muss, gehört eben zum Rest der Gesellschaft und ist bestenfalls Resteverwerter.
Wer sich davon ernähren muss, was andere wegwerfen, so lautet die Logik, hat in den in den Tem-
peln erlebnisorientierter Sortimentsgestaltung moderner Supermärkte nichts mehr zu suchen. Das
Obst und Gemüse, das dort, mit Scheinwerfern und Musik ins rechte Licht gesetzt, als gewachstes
75 Hochglanzprodukt mit Tröpfchen-Dauerberieselung in den so genannten "Frische"-Abteilungen vor
sich hinprotzt, können sich die vielen Tausend Resteverwerter im reichen Deutschland schon längst
nicht mehr leisten. Ihnen ist längst nichts mehr zu klein, zu groß, zu schrumpelig, Hauptsache es
macht noch satt.

(Quellen u. a.: Kuhr, Daniela (2012): Unser täglich Brot. Deutsche Mülltonnen sind voll brauchbarer Nahrungs-
mittel, der Wert von Essen wird zu gering geschätzt, in: Süddeutsche Zeitung vom 14. März 2012

Weiss, Marlene (2012): Wehe, die Kartoffel ist nicht rund. Große Mengen von Lebensmitteln werden bereits
beim Hersteller aussortiert - oft auch, weil sie Qualitätsvorgaben des Handels verfehlen, in: Süddeutsche Zei-
tung, 14.3.2012), Wikipedia)

Arbeitsanregungen:

- Erörtern Sie den Text.
- Visualisieren Sie den Text als Strukturbild und geben Sie dabei die Ergebnisse der obigen Umfragen in Form einer Bildstatistik wieder.