

Hinein in die Tonne

Der Wegwerfzirkel mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum

Gert Egle

- "Wie kann man das denn überhaupt noch essen?" fragt sich mancher Zeitgenosse, wenn er mitansieht, dass ein offenkundig Obdachloser vor dem Supermarkt, einer Fastfood-Kette oder sonst wo eben aus einem Mülleimer die Reste von Mahlzeiten fischt, die andere nicht mehr hinuntergebracht haben. Und nicht selten beschleicht den unbeabsichtigten Zuseher eines so genannten
- 5 "Mülltauchers" eine soziale Scham darüber, dass dies in unserem Land überhaupt nötig ist, in einem Land, in dem jeden Tag Tonnen von Lebensmitteln in den Müll wandern. Schnell werden angesichts solcher Umstände alte Vorsätze neu gefasst: Lebensmittel, so ruft das Gewissen, darf man nicht wegwerfen. "Brotverderber", hat man früher Leute genannt, die so etwas taten, gesellschaftlich fast geächtet derjenige, der sich dabei erwischen ließ.
- 10 Rund 20 Millionen Tonnen essbarer Lebensmittel landen in Deutschland jedes Jahr auf der Müllkippe. Das ist in etwa ein Drittel bis die Hälfte aller Lebensmittel insgesamt. Wo es Lebensmittel im Überfluss gibt, in Europa und Nordamerika, wirft somit jeder einzelne Bürger etwa 100 kg Essen und Trinken in die Tonne. In Deutschland haben sie schätzungsweise einen Wert von 330 Euro, pro Person versteht sich.
- 15 Dabei sind dies keineswegs Lebensmittel, die verdorben sind, wegen Schimmelbefalls oder ähnlichem, ein Gesundheitsrisiko beim Verzehr darstellen, denn 30% der weggeworfenen Lebensmittel sind noch nicht einmal ausgepackt. Originalverpackt wandern sie - Mülltrennung hin, Mülltrennung her - in die Tonne. Ein beträchtlicher Teil davon wird einfach deshalb entsorgt, weil das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) überschritten ist. Im Rahmen einer
- 20 Forsa-Umfrage über das Einkaufsverhalten der deutschen Verbraucher hat das »Bundesverbraucherministerium (BMELV) im Frühjahr 2011 auch das Wegwerfverhalten der Bundesbürger untersuchen lassen (»PM Nr. 168 vom 30.08.11). Dabei geben rund 84 Prozent der befragten Verbraucher an, sie werfen Lebensmittel weg, weil das Haltbarkeitsdatum abgelaufen oder die Ware verdorben sei. 19 Prozent nennen zu große Packungen als Hauptgrund. 16 Prozent der
- 25 Bürger werfen Lebensmittel weg, weil sie ihnen "nicht schmecken". Und rund ein Viertel gab an, zu viel gekauft zu haben. In der Erhebung sagten 58 Prozent, dass in ihrem Haushalt regelmäßig Lebensmittel weggeworfen würden. 69 Prozent der Bürger sagen, sie haben beim Wegwerfen von Lebensmitteln ein schlechtes Gewissen.
- Die zuständige Ministerin, Ilse Aigner (CSU) bemerkte dazu in einem »Interview vom 9.5.2011:
- 30 "Wir werfen einfach viel zu viel weg. Diesen Trend müssen wir stoppen. Nach uns vorliegenden Schätzungen wandern in Deutschland pro Jahr bis zu 20 Millionen Tonnen Nahrungsmittel in den Abfall". Nicht nur angesichts stetig wiederkehrender Hungerkatastrophen in der Welt sieht die Politik auf diesem Gebiet Handlungsbedarf. Ihr geht es vor allem um die Verringerung des Abfalls, dessen Beseitigung eine Menge Geld verschlingt. Wer die Verschwendung von Lebensmitteln reduzieren will, muss, wie der Marktforscher Stephan Grünewald in der Süddeutschen Zeitung vom 1./2./3. Oktober 2011 betont, "unser generelles Verhältnis zum Essen [...] verändern." Denn, so fährt er fort, "die meisten Menschen wissen nicht mehr, wie Obst und Gemüse wächst, wie unsere Lebensmittel überhaupt entstehen. Diese Entfremdung sollten wir anpacken."
- 35

40 Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) für Lebensmittel und unser Umgang mit ihm gehört dazu. "Es dient", spricht Grünewald im Klartext, "der Absolution. Psychologisch gesehen ist es die Lizenz zum Wegwerfen."

Was viele Verbraucher nicht wissen: Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist nicht das Verbrauchsdatum. Und beides voneinander zu unterscheiden ist beim vernünftigen Umgang mit Lebensmitteln äußerst wichtig.

45 Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** gibt den Zeitpunkt wieder, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Ist die angegebene Mindesthaltbarkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen gewährleistet, so ist ein entsprechender Hinweis anzubringen (§ 7 Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)). Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ist die Ware nicht automatisch verdorben. Sie darf noch verkauft werden, wenn sie einwandfrei ist. Die Verantwortung, dass sie einwandfrei ist, trägt der Lebensmittelunternehmer, der die Ware in Verkehr bringt.

55 **Verbrauchsdatum - steht für verbrauchen!** - Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, ist anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums ein Verbrauchsdatum anzugeben ("Verbrauchen bis..."). Dem Lebensmittel ist dazu eine Beschreibung der einzuhaltenden Aufbewahrungsbedingungen hinzugefügt. Lebensmittel dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verkauft werden (§ 7a Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)). In diese Kategorie fallen z.B. Hackfleisch, Vorzugsmilch (Rohmilch) oder frisches Geflügelfleisch.

Eigentlich ist das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht mehr als ein Gütesiegel, denn mit der eigentlichen Haltbarkeit im Sinne der gesundheitlich unbedenklichen Verzehrbarkeit eines Lebensmittels hat es nichts zu tun. "Es garantiert", wie ein Experte des Verbraucherministeriums erklärt, "dass die Produkte genauso aussehen und schmecken, wie es der Hersteller beabsichtigt hat." (SZ v. 1./2.3.10.2011) Und natürlich sieht das die Lebensmittelindustrie ganz anders. Für Peter Loosen vom Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde, einem der wichtigsten Verbände der Branche, ist das Mindesthaltbarkeitsdatum "einer der wichtigsten Orientierungspunkte für Verbraucher beim Einkaufen." Und mit Verschwendung habe das nun wirklich nichts tun, zumal es schließlich "mindestens haltbar bis" und nicht "längstens haltbar bis" heiße. (ebd.)

65 Der Lebensmittelunternehmer legt das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum in eigener Verantwortung fest. Dabei ist das Datum so zu wählen, dass das Lebensmittel mit Ablauf der angegebenen Frist die vom Verbraucher erwarteten, spezifischen Eigenschaften besitzt und nicht gesundheitsschädlich ist.

75 Viele Lebensmittel sind aber auch weit über ein abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum genießbar, auch wenn sie dem vom Hersteller ausgewiesenen Gütesiegel nicht mehr gänzlich entsprechen sollten. Mitunter ist es eben nur wie beim Bier, das den meisten natürlich am besten schmeckt, wenn das Getränk genau jene goldgelbe Farbe aufweist, die ihm in der Werbung so richtig Durst darauf macht. Aber obwohl Bier gemeinhin nur eine Mindesthaltbarkeit von 6-12 Monaten aufweist, ist es eigentlich mehrere Jahre lang konsumierbar. Werden Lebensmittel mit einem bestimmten MHD im Kühlschrank sogar statt bei ca. sieben Grad Celsius so um die Null Grad herum gekühlt, verlängert sich die Haltbarkeit der Lebensmittel noch deutlich, sofern die Produkte originalverpackt bleiben und sachgemäß gelagert sind. Eine Garantie dafür, dass originalverpackte Waren mit einem gültigen MHD aber auch wirklich unverdorben sind, hat man

- 85 trotz allem nicht. Ist die Kühlkette bei der Herstellung oder dem Transport mal länger unterbrochen oder die Verpackung beschädigt, kann eben auch ein gültiges MHD nichts daran ändern, dass die Lebensmittel verdorben sind.
- Stephan Grünewald weiß das wohl, wenn er dennoch rät, "bei abgelaufenen Lebensmitteln die Sinne zu gebrauchen, zu riechen und zu schmecken." Und Lennart Prytz setzt in seinem Artikel
- 90 "Das ist doch noch gut" (SZ v. 1./2./3.10 2011) den Schlusspunkt, den man hier nur wiederholen kann: "Vielleicht erlebt er [der Verbraucher, d. Verf.] sogar eine angenehme Überraschung: Bier kann in hohem Alter eine leichte Sherrynote entwickeln." - Wer's mag ... Umdenken hilft immer.

Arbeitsanregungen

1. Verfassen Sie eine Inhaltsangabe zum Text.
2. Diskutieren Sie in Form einer Pro-Contra-Diskussion die Frage: Mindesthaltbarkeitsdatum abschaffen?
3. Verfassen Sie einen kommentierenden Leserbrief zu diesem Text.

Weitere Arbeitsanregungen:

1. Erörtern Sie den Text. (Texterörterung)
2. Visualisieren Sie den Text als Strukturbild und geben Sie dabei die Ergebnisse der obigen Umfrage in Form einer Bildstatistik wieder. Wählen Sie dazu eine geeignete Diagrammform aus.
3. Führen Sie in Ihrer Klasse/Ihrem Kurs eine Umfrage mit denselben oder anderen Kategorien durch, visualisieren Sie das Ergebnis und vergleichen Sie Ihre Umfrageergebnisse mit denen der Studie.