

BROT FÜR DIE WELT. Bei Guntramsdorf wird entsorgtes Brot gesammelt, um es zu Tierfutter zu verarbeiten.

Die Nahrungs-Sünde

Reportage. 90 Millionen Tonnen Lebensmittel landen in der EU jährlich auf der Müllkippe. Muss das sein? Ein Blick hinter die Kulissen der Lebensmittelindustrie.

PLUS: SO VERMEIDEN SIE ÜBERFLUSS



»Wir leben in einem solchen Überfluss, dass er zur Katastrophe wird.«

Valentin Thurn, Regisseur

Norbert greift zielstrebig in die grünen Müllcontainer, reißt Plastiksäcke auf und wühlt in den Abfällen. In dem engen Raum riecht es wie auf einem Komposthaufen. Dreimal pro Woche spaziert der Misttaucher in der Abenddämmerung zu den Supermarktfilialen in seiner Nachbarschaft. Wenn die Putzkolonnen in den Feierabend gehen und die Lieferanten ihre Waren abgegeben haben, schleicht er sich in die Müllräume. Norbert ernährt sich fast ausschließlich von Waren, die die Supermärkte oder Wochenmärkte wegschmeißen. Nur Salz, Olivenöl und Butter kauft er noch.

Maßloser Überfluss.

Mehr als die Hälfte aller in der westlichen Welt produzierten Lebensmittel landen auf dem Müll. Europaweit sind es pro Jahr 90 Millionen Tonnen an essbarer, unverdorbener Nahrung. Auf Lkws verladen, würde die Kolonne einmal um den Globus reichen. Weltweit werden laut einer Studie der Vereinten Nationen 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel um- ▶

Die Regale im Supermarkt sind übervoll, und jede Kleinigkeit ist kalkuliert.

► sonst produziert. Mit dieser Menge könnte man die Milliarde hungernder Menschen dreimal satt machen.

Norbert streift den Wanderrucksack von seiner Schulter und verstaut seine Beute: ein Bund Bananen, eine verschweißte Packung Tomaten, ein Sack Bio-Erdäpfel, ein Netz mit Pfirsichen, einen Laib Vollkornbrot und einen Lieferkarton Schwedenbomben. Den Pressschinken legt er in den Container zurück. Fleisch kommt für ihn nicht infrage, weil die Gefahr von bakterieller Verschmutzung groß ist. „Manche fragen, ob ich keine Angst vor Keimen habe. Hatte ich anfangs tatsächlich – aber ich bin noch nie krank geworden.“ Norbert achtet darauf, dass er möglichst Bio-Produkte einsteckt. Auswahl hat er genug: 40 bis 50 Kilogramm Lebensmittel entsorgen Mitarbeiter im Durchschnitt in jeder europäischen Supermarktfiliale – täglich. „Wir Konsumenten haben uns daran gewöhnt, dass alles perfekt aussieht. Wenn Äpfel Dellen haben oder einzelne Salatblätter welk sind, dann greifen wir zu einer anderen Packung, obwohl das Essen einwandfrei ist.“ Der Handel reagiert auf diese Sucht nach Perfektion und sortiert aus.

Das Problem im System.

Die Regale der Supermärkte sind zum Bersten gefüllt, und jede Kleinigkeit ist kalkuliert:



Zu groß oder zu unförmig: Hunderte Tonnen an Erdäpfeln kommen nie in den Handel.



Landwirtschaft.

Vierzig Prozent der Erntemenge werden aussortiert, landen auf Deponien oder werden billig weiterverkauft. Vor allem bei der Frucht- und Gemüseproduktion.

40%

14-50kg

Handel. Handelsunternehmen entsorgen je nach Land zwischen 14 und 50 Kilogramm Lebensmittel pro Einwohner und Jahr. Konkrete Angaben gibt es nicht – der Handel hält die genauen Zahlen lieber zurück.



Haushalte. Zwischen sechs und zwölf Prozent des Hausmülls bestehen aus genießbaren, unverbrauchten Lebensmitteln. Jeder österreichische Haushalt wirft pro Jahr Waren im Wert von 300 Euro weg.

6-12%

FOTO: SCHNITTSTELLE / THURN FILM, WWW.EFERDINGER.LANDL-ERDAEPFEL.AT

Die Größe der Einkaufswagen entscheidet über die Menge, die eingekauft wird. Die Platzierung der Marken in Sicht-, Bück- und Reckzonen folgt psychologischen Lehrsätzen. Begleitet von beruhigender Musik und beobachtet von Kameeras, werden die Kunden durch die Gänge gelotst und zum Einkauf animiert.

70 Prozent der Kaufentscheidungen werden vor dem Regal gefällt. Die Optik der Waren ist ausschlaggebend für den Kaufimpuls. „Der Handel hat Computerprogramme entwickelt, die zum Beispiel die Farbtöne von Tomaten überprüfen. Entspricht das Gemüse nicht der Norm, wird es aussortiert“, sagt Valentin Thurn, Regisseur und Autor des Films „Taste the Waste“, der Anfang November in Österreich anläuft.

Ähnliche Prozeduren bestimmen die Auswahl fast aller Frischwaren, die im Supermarkt angeboten werden. Der Handel entwirft Normen mit Vorgaben über das Aussehen, die Form und die Qualität von Lebensmitteln. Tanja Dietrich-Hübner, Leiterin der Nachhaltigkeitsabteilung der Handelsguppe REWE, nimmt die Konsumenten in die Verantwortung: „Wir arbeiten daran, dass wir Überbestände abbauen. Die Konsumenten müssen sich fragen, was sie um 18 Uhr noch im Supermarkt vorfinden wollen. Wir brauchen ein neues Einkaufsbewusstsein: Wir sind

alle Teil des Problems und alle Teil der Lösung.“

Das Dilemma der Bauern.

Die ständig neuen Normen stellen Gemüsebauern vor ein Dilemma – denn die Natur ist nicht planbar: Erdäpfel wachsen zu groß oder zu unförmig. 40 bis 50 Prozent der gesamten europäischen Ernte von Obst und Gemüse kommen gar nicht erst in den Handel und werden direkt nach der Ernte ausrangiert – und das, obwohl die EU schon 15 von 25 Normen für Lebensmittel zurückgenommen hat. Sie werden untergepflügt und enden als Gründünger oder gehen kostengünstig in die Stärkeproduktion.

Manfred Schauer ist Obmann einer Erdäpfelbauern-Kooperative im niederösterreichischen Eferding. Die 31 Bauern produzieren gemeinsam 11.000 Tonnen im Jahr. 4.000 Tonnen davon gehen an den Handel. „Wenn an meinen Knollen Grünstellen auftauchen, muss ich sie aussortieren“, sagt er. Das ist nicht der einzige Grund für die Selektion bei der Ernte: Fällt eine Knolle nicht durch ein Sieb mit einer Lochgröße von fünf mal fünf Zentimetern, nimmt der Handel sie nicht ab. „Es tut weh, wenn man Erdäpfel ohne Gewinn nach Osteuropa verkaufen oder entsorgen muss, weil sie zu groß sind“, so Schauer.

Der Bauer verkauft den Großteil seiner Ernte über ►



»Es tut weh, wenn man Kartoffeln entsorgen muss, nur weil sie etwas zu groß sind.«

Manfred Schauer, Erdäpfelbauer



Jetzt für
6 Monate
ab Konto-
eröffnung

2,5%

für Ihr erstes Direkt-Sparkonto,
kostenlos und täglich verfügbar.

Gleich profitieren:
0800 22 11 22
www.ing-diba.at

Schließlich geht's um Ihr Geld.

ING DiBa
Direktbank Austria

Zinssatz p. a. und variabel, anschließend gilt der dann aktuelle Direkt-Sparzins.



Misttaucher.
Norbert auf dem Weg in den Müllraum eines Supermarktes.



Von der Tonne auf den Teller. Nach einer Viertelstunde Wühlarbeit hat Norbert genießbare Waren im Wert von ca. 20 Euro aus dem Mist gezogen.



Das Mindesthaltbarkeitsdatum führt bei Produkten in die Irre.

GETREIDEKNAPPHEIT



- ✓ in Maßen einkaufen
- ✓ weniger Fleisch essen
- ✓ weniger Lebensmittel verschwenden

MASSENTIERHALTUNG



- ✓ bewusster konsumieren
- ✓ Qualität statt Quantität
- ✓ über die Herkunft informieren
- ✓ Fastfood meiden

LEBENSMITTEL-VERSCHWENDUNG



- ✓ nutzbare kleine Mengen erwirtschaften
- ✓ regionale und saisonale Produkte kaufen
- ✓ Haltbarkeitsdatum ist ein Richtwert, Waren sind meist länger genießbar

Quelle: Boku, F. Schneider, www.wissenstisch.at

Checklist. Durch kleine Änderungen im Alltag lässt sich der eigene Beitrag zur Nahrungssünde reduzieren.

► den eigenen Hof. So spart er die Kosten für Transport, Lagerung und Großhandel. Die Margen sind im Direktverkauf am größten. Der Transport ist für große Ausfälle verantwortlich. Wenn die Kühlung einer Lkw-Ladung Tomaten aus dem spanischen Anbaugebiet Almeria für kurze Zeit ausfällt, geht die Fracht noch am Großmarkt auf die Deponie. Diese Unterbrechungen der Kühlkette passieren oft. So landen 35 Prozent aller leicht verderblichen Lebensmittel, die verschickt werden, im Mistkübel.

Zurück in den Müllraum: Norbert verlässt ihn mit prall gefülltem Rucksack und macht sich auf den Heimweg. Seine Beziehung zu Nahrung hat sich in sieben Jahren als Misttaucher verändert. Er schnuppert an einem Joghurt und schaut sich einen Laib Brot genau an: „Eine Milliarde Menschen ist vom Hunger betroffen, und wir werfen die Hälfte unseres Essens aus irrelevanten

Gründen weg.“ Viele Waren sind noch lange nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums genießbar.

„Mindestens haltbar bis ...“

Die Frist gibt an, bis zu welchem Zeitpunkt ein ungeöffnetes Lebensmittel Geschmack, Geruch und Nährwert behält. Das Produkt ist nicht ungenießbar, nur weil der Aufdruck auf dem Deckel ein Ablaufdatum suggeriert. „Viele Menschen behandeln dieses Datum falsch. Wir sollten unseren Sinnen vertrauen“, sagt auch Felicitas Schneider von der Boku Wien (Universität für Bodenkultur). Sie untersucht die Zusammensetzung von Haushaltsmüll. „Mich stört, dass der Handel als allein schuldig dargestellt wird, es ist ein gesamtgesellschaftliches Problem“, so Schneider. Denn in Europa und Nordamerika wirft jeder Mensch zwischen 95 und 115 Kilogramm Nahrung pro Jahr

in den Mistkübel. In Österreich landen pro Haushalt Lebensmittel im Wert von über 300 Euro pro Jahr im Mist.

„Die massenhafte Vernichtung ist nicht nur eine ethische Katastrophe – sie kostet Rohstoffe und verursacht ökologische Schäden“, fasst Regisseur Thurn zusammen. 15 Prozent der weltweiten Emissionen des aggressiven Klimakillers Methan gehen auf sich zersetzende Lebensmittel auf Mülldeponien zurück. Würde man es schaffen, die Vernichtung um die Hälfte einzudämmen, hätte das den gleichen Effekt auf das Klima wie die Stilllegung jedes zweiten Autos.

Zuhause wäscht Norbert seine Schätze in der Spüle gründlich ab und drapiert sie auf dem Wohnzimmer Tisch. Heute Abend kocht er für sich und seine Freundin ein Erdäpfelgratin mit Vogerlsalat. Zum Dessert gibt es Schwedenbollen. Alles aus dem Müll.

Bastian Kellhofer