

Immer mehr Lebensmittel landen im Müll

Der Edinger Landfrauenverein organisierte kürzlich einen Vortrag zum Thema „Lebensmittelverschwendung“

Edingen-Neckarhausen. (sti) Pro Jahr landen elf Millionen Tonnen Lebensmittel in Deutschland im Müll – das sind 275 000 Lastwagen und mehr als 80 Kilo pro Bundesbürger. Warum aber werden in den wohlhabenden Ländern solch horrende Nahrungsmengen verschwendet, während weltweit geschätzt eine Milliarde Menschen hungern müssen? Und was können wir Verbraucher dagegen tun? Dies beleuchtete kürzlich ein Vortrag der Stuttgarter Agrarbiologin Dr. Beate Arman und Expertin vom Landfrauen-Landesverband beim Edinger Landfrauenverein. Ihre wichtigsten Tipps: bedarfsgerecht einkaufen, Reste verwerten und andere wach rütteln und sensibilisieren.

„Reden Sie drüber!“, warb die Referentin im „Friedrichshof“ und war sich mit der Vereinsvorsitzenden Andrea Koch und deren Kolleginnen einig: „Die, die wirklich ohne nachzudenken Lebensmittel wegwerfen, sitzen heute Abend nicht hier.“ Dennoch vermittelte Arman mit ihrer Einführung, dem Infofilm „Essen im Eimer“ nebst Fragerunde und Diskussion den Zuhörerinnen viel Neues – und Ernüchterndes. So komme weltweit ein Drittel aller erzeugten Nahrung nicht zum Verzehr. Während die Verluste in ärmeren Ländern vor allem aus Infrastruktur-Problemen bei Ernte, Transport und Lagerung resultierten, entfalle in der reicheren Welt der größte Verschwendungs-Anteil auf die Verbrau-



„Die, die wirklich ohne nachzudenken Lebensmittel wegwerfen, sitzen heute Abend nicht hier“: Landfrauen-Vortragsabend mit der Referentin, Agrarbiologin Dr. Beate Arman. Foto: sti

cher selbst – in Deutschland ganze 61 Prozent der besagten 11 Millionen Jahrestonnen. Fast die Hälfte davon seien Obst und Gemüse; Back- und Teigwaren machten ein Fünftel aus, gefolgt unter anderem von Milchprodukten, Fleisch und Fisch.. Je 17 Prozent des Verschwendungs-Berges häuften die Lebensmittelindustrie und Großverbraucher an, fünf Prozent stammten vom Handel. Gründe für diese Verschwendung ge-

be es einige, wie die Referentin aufzeigte: So mangle es heute in Deutschland an Wertschätzung für qualitativ gutes Essen. Auto, Wohnung, Kleidung, Urlaub – alles sei wichtiger als die Lebensmittel, für die nur noch 12 Prozent des Einkommens ausgegeben würden. Quantitativ aber gelte „Mehr, mehr!“, werde oft viel zu viel gekauft und dann teils noch unverdorben weggeworfen. Zumal das vom Handel immer kürzer ge-

fasste Mindesthaltbarkeitsdatum oft als Verbrauchsdatum fehlgedeutet werde.

Wirtschaft und Handel würden in der Überflussgesellschaft eifrig an der Verschwendungs-Schraube drehen, wie ein Verkaufsleiter im Film offen ansprach: Früher habe man hungrige Menschen satt machen müssen; heute gelte es, satte Menschen hungrig zu machen. Das künstliche Bedarf-Schüren laufe über eine immense Angebotsvielfalt, verlockende Niedrigpreise sowie unsinnige, heute meist vom Handel festgelegte Agrar-Normen: Gurkenform, Größe von Kartoffeln oder Äpfeln, sogar der Rot-Ton der Tomaten werde reglementiert. Solch optischer Perfektionsanspruch lasse große Teile der Ernten erst gar nicht für die übliche Vermarktungskette zu. Das vergebende Unmengen Arbeit, Energie und Wasser und andere Ressourcen. Noch fataler: Die Verschwendung steigere die globale Nachfrage und jage die Weltmarkt-Preise in die Höhe. Das treffe die Menschen in den Entwicklungsländern am schlimmsten.

Als gute Schritte nannte Arman Hofläden und Direktvermarktungs-Kooperativen von Landwirten und Kunden, ebenso die Tafeln und Tafel-Läden wie den in Edingen. Auch Infomaterialium zum bewussten Einkaufen und richtigen Kühlen und Lagern hatte sie dabei, dazu einen echten „Landfrauen“-Buchtipp: „Kreative Resteküche“, von der Verbraucherzentrale NRW.