

Die Meisten verhalten sich vollkommen korrekt. Die Meisten sind Müllvermeider. Besonders in der Küche. Besonders bei Fleisch. Für dieses Essen ist ein Tier gestorben, man ist es ihm schuldig, sorgsam mit seinem Fleisch umzugehen. Es muss richtig, also schmackhaft zubereitet werden. Man will kein Schwein beleidigen, keine Kuh und kein Huhn, keinen Fisch und kein Getier, das geschlachtet, gefangen oder erlegt wurde, um der Ernährung zu dienen. Bei Pflanzen sind die Menschen großzügiger, bei Pilzen auch. Schalen und Strünke essen sie nicht, Stiele auch nicht. Kaffeesatz gießt kaum einer ein zweites Mal auf, Radieschenblätter werden nicht gegessen und auch keine Pfirsichkerne gelutscht. Sind diese Menschen damit schon verwerfliche Vergeuder? Für Ilse Aigner, Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, sind sie damit schon nah dran. Die Ministerin plädiert für »ehrliches Essen«. Bei Ilse Aigner zu Hause wird bestimmt immer alles aufgegessen. Deshalb gibt es da, wo sie wohnt, immer gutes Wetter.

Ab in die Tonne!

Von Müllvermeidung wird kein Mensch satt

Es sieht so einfach aus, besonders für Politiker, die nicht viel nachdenken aber schnell Schlüsse ziehen, falsche Schlüsse.¹ Auf der einen Seite der Welt verhungert alle drei Sekunden ein Mensch, auf der anderen werden angeblich »tonnenweise« Lebensmittel vernichtet, Teller nicht aufgegessen, Früchte schimmelig, Strünke herausgeschnitten, Obst geschält. Es wird Verdorbenes aus dem Kühlschrank in die Mülltonne geworfen, Kartoffeln geschält und von Trieben befreit, Möhren, die weich geworden sind, einfach nicht mehr als lecker empfunden. Die Folgen: schlechtes Wetter, Hunger in der Welt, moralische Verrohung und Leichtfertigkeit beim Umgang mit der Schöpfung. Vor allem Obst und Gemüse, heißt es, würden ohne Not vernichtet. Zu essen, wenn auch nicht unbedingt zu genießen, seien zwei Drittel der auf dem Müll gelandeten Lebensmittel. Deutschen Verbrauchern und den Betrieben, die Lebensmittel herstellen, scheint es, wenn man dieser Darstellung folgt, völlig gleichgültig zu sein, Geld in Form von essbaren Lebensmitteln zu verschwenden. Es scheint den deutschen Verbrauchern auch völlig egal zu sein, dass sie damit die Umwelt belasten und wertvolle Ressourcen vergeuden. Die Zahl, die durch das Land gereicht wird, heißt »elf Millionen Tonnen« und wird auch anschaulich gemacht durch 275.000 Lastzüge, »eine Kolonne, die – Stoßstange an Stoßstange hintereinander aufgereiht – von Berlin bis in die russische Stadt Nowosibirsk jenseits des Urals« reichen würde.

Wissenschaft sieht anders aus

Wissenschaftler der Universität Stuttgart haben diese Zahl in die Welt gesetzt.² Es sind Mitarbeiter des Instituts für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft, die vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz beauftragt waren, entsprechende Daten zu erheben. Ihre »Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen« verbanden die Wissenschaftler mit »Vorschläge[n] zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland«. Die Studie wurde Ende Februar 2012 übergeben. Doch wie wurden die Daten erhoben? Eigentlich gar nicht. Tatsächlich handelte es sich nämlich nicht um Daten, sondern um Hochrechnungen von Annahmen. Basis waren anderweitig erhobene »Statistiken, Recherchen, Literatur, Umfragen, Expertengespräche sowie [...] stichprobenhafte Einzeluntersuchungen im Haushaltsbereich. [...] Auf Basis der recherchierten Datengrundlage wurden die Lebensmittelabfallmengen für Deutschland abgeschätzt.«³ Das klingt wenig konkret und wurde – vielleicht auch deshalb – vom Ministerium dankend zur Kenntnis genommen. Folgende »Quellen« wurden für die Studie angezapft:

- Lebensmittelindustrie: Auswertung vorhandener Statistiken
+ Erhebungsbogen an ausgewählte Betriebe
- Handel: Auswertung vorhandener Statistiken
+ Expertengespräche/Besuche einzelner Betriebe
- Großverbraucher: Schätzung und
Hochrechnung [der Schätzung!]
- Private Haushalte: Schätzung und
Hochrechnung [der Schätzung!]

Dabei sind sich die Verfasser der Studie durchaus darüber im Klaren, dass neben der Bioabfallsammlung und dem Restmüll ein großer Teil der Lebensmittelabfälle zu Biogas verarbeitet wird, in der Kanalisation landet, an Haustiere verfüttert oder kompostiert wird. Das System der Hochrechnung, das hier angewendet wurde, erinnert seinerseits an einen Komposthaufen, auf dem auch nichtorganisches Material deponiert wird: »Die Menge an Lebensmittelabfällen wurde daher hochgerechnet, basierend auf Daten aus Sortieranalysen in Deutschland und vergleichbaren nationalen und internationalen Studien. Die Daten wurden aufbereitet und (in möglichst vergleichbarer Form) zusammengestellt. Die Hochrechnung erfolgte ausgehend von abfallseitigen Daten (Abfallmengen und -zusammensetzung) und wurde durch Übertragung aus Daten aus aufkommenseitigen Erhebungen bzw. anderen Regionen ergänzt, wo dies mangels vorliegender anderer Daten erforderlich war.« Möglicherweise hat man hier »Daten« zusammengesammelt, die für die politisch gewünschte Aussage scheinbare Belege liefern konnten. Und jetzt der wichtigste Satz, illustriert mit einer sehr suggestiven Grafik: »Summiert man vereinfachend die Medianwerte dieser Schwankungsbreiten auf, so ergibt sich eine Gesamtmenge von 10.970.000 Tonnen Lebensmitteln pro Jahr.«⁴ Achtung: Man summiert die Mittelwerte von Annahmen.

Sollen Verbraucher schrumpelige Möhren essen?

Von der im Auftrag des deutschen Ministeriums verfassten Studie wurde die landwirtschaftliche Produktion ausdrücklich ausgenommen. Untersucht wurden, sofern hier von einer ernsthaften Untersuchung überhaupt die Rede sein kann, die Lebensmittelverarbeitung in Groß- und Kleinbetrieben, der Handel (Groß- und Einzelhandel), Großverbraucher (Gastronomie, Großküchen in Krankenhäusern, bei der Bundeswehr, etc.) und private Verbraucher. Vernünftigerweise wurden vermeidbare, teilweise vermeidbare und nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle unterschieden. Zu letzteren zählen Schälabfälle, Knochen, Kerne, Aufbrühreste und andere von Menschen nicht verzehrbare Teile der Lebensmittelproduktion. All diese Abfälle zählen aber offiziell zu den Nachernteverlusten.

Das Ergebnis: Die größten Lebensmittelwegschmeißer sind *nicht* die Primärproduzenten, also die Bauern und Gemüsezüchter, und *nicht* die Lebensmittelindustrie jeglicher Größe, vom Konzern bis zum Bäckerladen und *nicht* die Handels- und Supermarktketten und *nicht* die Gasthäuser, Großküchen und Kantinen, sondern es sind mit 61 Prozent der verursachten Lebensmittelabfälle die Verbraucher: »Fast 82 Kilogramm welken Salats, schrumpeliger Äpfel, trockenen Brots oder abgelaufenen Joghurts wirft ein Deutscher durchschnittlich im Jahr weg.« Es stellt sich die Frage: Sollen deutsche Verbraucher (und alle anderen Europäer natürlich auch) welken Salat, schrumpelige Äpfel, trockenes Brot oder schimmeligen Joghurt essen? Ginge es nach Anna Maria Corazza Bildt, die schwedische Abgeordnete im Europaparlament ist, ja. Sie forderte auf einer entsprechenden Diskussionsveranstaltung sogar Händler auf, ihr schrumpelige Möhren anzubieten.⁵ Die würde sie dann, wie sie in der öffentlichen Debatte zugab, zwar nicht kaufen, aber sie lege Wert auf die Möglichkeit zur Auswahl zwischen schrumpeligen und weniger schrumpeligen Möhren. Die neben ihr sitzende Vertreterin einer großen Handelskette verdrehte bei diesem Wunsch die Augen und versprach, dass man überlegen könne, einmal einen Versuch in diese Richtung zu machen. In verständliche Sprache übersetzt hieß das: Sie haben ja wohl nicht alle Möhren im Regal!

Angeblich sind die Endverbraucher schuld

Schätzungen, Hochrechnungen, Vermutungen, Annahmen, Analogien, enorme Schwankungen, Unsicherheiten, Wahrscheinlichkeiten, Mittelwerte – all das sieht nur wenig nach verlässlicher Wissenschaft aus. Für Großverbraucher konnte nicht einmal die Menge der vermeidbaren und die der unvermeidbaren Abfälle abgeschätzt, geschweige denn angegeben werden. Dass private Haushalte für zwei Drittel der Abfallmenge verantwortlich sein sollen, hat Verbraucherschutzverbänden, die Industrie und Handel im Verdacht hatten, nicht sehr gefallen. In privaten Haushalten ist für die Entstehung vermeidbarer Lebensmittelabfälle vor allem das Unverständnis über das Mindesthaltbarkeitsdatum verantwortlich. Fast alle Verbraucher sehen darin ein Datum, nach dem ein Lebensmittel nicht mehr verzehrfähig ist.

Hunger in der Welt ist so nicht zu bekämpfen

Bei der FAO, der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, sieht die Datenlage nicht viel besser aus. Mit – nicht belegbaren – Schätzungen kommt die FAO zu dem Schluss, dass weltweit etwa ein Drittel der für den menschlichen Verbrauch produzierten Lebensmittel weggeworfen würden. Das, schätzt die FAO, wären dann etwa 1,3 Milliarden Tonnen pro Jahr.⁶ Dass gleichzeitig schätzungsweise etwa eine Milliarde Menschen an Hunger und Unterernährung leiden, wird im FAO-Bericht und auch in vielen nationalen Wiederholungen unmittelbar im Anschluss daran erwähnt. Hunger und Unterernährung in weiten Teilen der Welt stehen aber mit den angeblich vermeidbaren Lebensmittelabfällen in keinem, geschweige denn in einem ursächlichen Zusammenhang. Nicht einmal die »Verschwendung von Ressourcen« lässt sich sinnvoll in einen Zusammenhang mit Hungerkatastrophen und strukturellen Problemen der notleidenden Länder bringen. »Ressourcen« werden, im Vergleich zu nicht verzehrten Lebensmitteln, in den Bereichen Energie, Transport und Militär um einen Millionenfaktor mehr verschwendet.

Empfehlungen auf wackeliger Grundlage

Bei solchen »Studien«, seien sie auf ein Land oder die ganze Welt bezogen, könnte man von Kristallkugelwissenschaft sprechen. Das deutsche Ministerium hatte zusammen mit der Bitte um Datenerhebung auch gleich Empfehlungen mit bestellt, welche Hebel zur Abfallvermeidung eingesetzt werden könnten. Das Rennen machten die üblichen Methoden, die vorgeschlagen werden, wenn niemand weiter weiß: Runde Tische, Aufklärung, Monitoring, weitere Forschung und, ganz wichtig, »Erarbeitung von Best Practice Maßnahmen«. Das Volk verhält sich einfach nicht so, wie es sollte. Anstatt Politikern die Schlussfolgerungen aus dieser wackeligen Datenlage zu überlassen, errechneten die Autoren der deutschen Studie für einen Vierpersonenhaushalt flugs einen Wert von jährlich rund 935 Euro, der im Restmüll, in der Biotonne oder in der Kanalisation landet, kompostiert oder an Haustiere verfüttert werde. Das sollte so suggestiv wirken, wie die bis Nowosibirsk Stoßstange an Stoßstange fahrenden bzw. stehenden Lastwagen. Verbraucher zeigten sich in Deutschland davon wenig beeindruckt. Weitgehend unbeeindruckt blieben auch die gewerblichen Hersteller von Lebensmitteln, die häufig argwöhnisch beäugte Lebensmittelindustrie. Bei ihr entstehen vorwiegend nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle durch Rückstellproben, Fehlchargen, technische Störungen, fehlerhafte Verpackungen, falsche Etikettierung, gesetzlich vorgeschriebene oder vom Handel vorgegebene Qualitätsnormen. In Großküchen und Restaurants ist die Einhaltung von Hygienevorschriften eine erhebliche Quelle von Abfällen. Was einmal auf dem Tisch war, darf nicht weiter verwendet werden.

Die falsche Lösung: Abgabe an »Tafeln«

Wenn im Handel laut eigener Studie⁷ ein Umsatzverlust von 1,1 Prozent durch Lebensmittelabfälle entsteht, dies einer Menge von 310.000 Tonnen entspricht, dann werden die Relationen deutlich, in denen sich die vorgeblich

so skandalöse Lebensmittelverschwendung bewegt. Tatsächlich sind die Mengen extrem gering und der Handel hat das größte Interesse, sie noch weiter zu verringern. Als Lösung für den Handel wird häufig die äußerst umstrittene Praxis sogenannter Tafeln empfohlen: »Unstrittig ist, dass die Weitergabe an karitative Einrichtungen wie die Tafeln ein sinnvoller Weg zur Abfallvermeidung ist, der womöglich noch intensiviert werden kann.«⁸ Die Abgabe noch verzehrfähiger, aber nicht mehr verkaufbarer Lebensmittel an Bedürftige wird allzu schnell als Lösung mehrerer Probleme gleichzeitig angesehen. Den Bedürftigen werde geholfen und den »Spendern« eine kostspielige Entsorgung erspart. Die gut begründete Kritik an dieser Praxis beruht vorwiegend darauf, dass Lebensmittelgaben das ohnehin schwache Selbstwertgefühl der betroffenen Personen zusätzlich schwächen und ernsthafte Hilfen zur dauerhaften Überwindung des materiellen Elends unterbleiben.⁹

Logische Fehler bei der Lösung des angeblichen Problems

Es ist häufig zu hören, dass es sowohl ethisch als auch sozial nicht vertretbar sei, Lebensmittel zu erzeugen, dann aber nicht zu verzehren. Als Grund hierfür wird eine weitere nicht belegte, weil falsche Behauptung aufgestellt: »Hierdurch wird die Schere zwischen Wohlstand und Armut, zwischen Überfluss und Unterernährung sowie zwischen Industrie- und Entwicklungsländern immer weiter geöffnet.«¹⁰ Das Gegenteil ist der Fall. Würden die Wohlhabenden ihre Mittel sparsamer, also »verantwortlicher« einsetzen, würde ihr Reichtum wachsen, während die Armen der Welt von den so eingesparten Millionen selbstverständlich nichts abbekämen. Die Reichen, also die in Industrieländern lebenden Menschen, könnten dann aber umso besseren Gewissens behaupten, dass ihnen dieser Reichtum zustehe, weil sie sparsam und verantwortlich mit den Ressourcen der Welt umgingen.

Eine Ursache gesteigener Mengen von Lebensmittelabfällen: EU-Verordnungen

Das deutsche Ministerium kümmert sich nicht aus eigenem Antrieb um die Verringerung von Lebensmittelabfällen, sondern deshalb, weil die EU-Kommission diese angebliche Verschwendung bis 2020 zu halbieren wünscht.¹¹ Dabei beißt sich die EU-Katze in den eigenen EU-Schwanz: In Europa, zuerst in England, dann in allen Ländern des Kontinents, bricht 2001 unter Zuchttieren eine Epidemie der Nervenkrankheit BSE aus. Spät, viel zu spät, stellt sich heraus, dass diese Krankheit nicht auf Menschen übertragen wird. Da sind schon Millionen Tiere vorsorglich getötet und verbrannt worden. Im Rahmen der BSE-Schutzmaßnahmen verbietet die EU auch, Speisereste an Tiere zu verfüttern. Am 1. November 2006 tritt in Deutschland das Fütterungsverbot von Speiseresten an Schweine in Kraft. Schweinetonnen von Restaurants, Gemeinschaftsküchen, Krankenhäusern, Altersheimen, Kantinen werden zwar weiterhin gefüllt und abtransportiert, ihr Inhalt aber nicht mehr verfüttert. Der Grund dafür ist die Vorsicht, mögliche Krankheitserreger nicht zu verbreiten. Zuvor als wertvolles Futter für Zuchttiere genutzt, wandern die Speisereste jetzt auf

den Müll, im besten Fall in die Biogasanlage, wo zumindest ihr Energieanteil genutzt wird: »Das Verfüttern von Fetten aus Gewebe warmblütiger Landtiere und von Fischen sowie von Mischfuttermitteln, die diese Einzelfuttermittel enthalten, an Nutztiere, soweit es sich um Wiederkäuer handelt, ist verboten. Das Verbot des Satzes 1 gilt nicht für Milch und Milcherzeugnisse. Vorschriften über die Verfütterung von Speise- und Küchenabfällen bleiben unberührt.«¹² In den seit 2001 erlassenen Änderungen der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 kann man die zu Gesetzestexten mutierte Unfähigkeit bestimmter EU-Gesetzgeber erkennen.¹³ Es sind seitdem, allen Ernstes, genau 129 Änderungen fällig geworden.

Füttern verboten! Lebensmittelabfälle »aus eigener Herstellung«

Ein Teil der Lebensmittelabfälle stammt ganz direkt »aus eigener Herstellung«, nämlich der des Gesetzgebers. Abfälle, die über Jahrhunderte eine sinnvolle Verwendung im Tierfutter fanden, sind mittlerweile nicht mehr als Futtermittel oder Futtermittelgrundstoff erlaubt. 40 bis 50 Millionen Tonnen Nebenprodukte aus der Europäischen Lebensmittelherstellung werden jährlich zu Futtermitteln verarbeitet.¹⁴ Darin sind die direkt verfütterten Abfälle nicht enthalten. Die Verarbeitung von Resten zu Futter trägt also deutlich dazu bei, sie nutzbringend einzusetzen. Tatsächlich handelt es sich also, wenn sie so weiterverarbeitet werden, bei Lebensmittelabfällen nicht um Abfälle, sondern um Rohstoffe. Ein Richtlinienentwurf zu Futtermitteln sieht daher ausdrücklich vor, »ehemalige Lebensmittel« zur Futtermittelgewinnung zuzulassen also für »Produktionsüberschüsse, missgestaltete Produkte oder Lebensmittel mit abgelaufenem Verfallsdatum, die gemäß EU-Lebensmittelrecht hergestellt wurden.« Als »ehemalige Lebensmittel« sollen nach der jüngst ergangenen Verordnung 68/2013 vom 16. Januar 2013 solche Lebensmittel gelten, »die in völliger Übereinstimmung mit dem EU-Lebensmittelrecht für den menschlichen Verzehr hergestellt wurden, aber aus praktischen oder logistischen Gründen oder wegen Problemen bei der Herstellung oder wegen Mängeln der Verpackung oder sonstiger Art nicht mehr für diesen Zweck bestimmt sind, und bei einer Verwendung als Futtermittel kein Gesundheitsrisiko bergen. Für ehemalige Lebensmittel und »Catering Reflux« sind nur dann Höchstgehalte gemäß Anhang I Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 festzulegen, wenn sie zu Futtermitteln weiterverarbeitet werden.«¹⁵

Eine Studie aus dem Vereinigten Königreich zeigt, dass in zwanzig Weiterverarbeitungsbetrieben dort allein jährlich eine halbe Million Tonnen ehemaliger Lebensmittel zu Futtermitteln verarbeitet werden und zwar

- Brot und Gebäck 177.000 t
- Kuchen 30.000 t
- Frühstücksflocken 21.000 t
- Biscuit und Knäckebrötchen 23.000 t
- Chips und Snacks 14.000 t
- Teig 3.500 t

- Mehl und Brotkrumen 10.000 t
- Schokolade und Süßwaren 18.500 t
- Molkereiprodukte 8.000 t
- anderes Material 150.000 t

In Deutschland werden jährlich 800.000 Tonnen ehemaliger Lebensmittel zu Futter weiterverarbeitet. Es landet also fast nichts auf der Müllhalde.

Verbraucher wollen den Müllberg nicht kleiner halten

Die europäischen und auch viele nationale Gesetzgeber sorgen dafür, dass wertvolle Lebensmittelreste im angeblichen Interesse des Verbrauchers nicht weiter zu Lebensmitteln verarbeitet werden dürfen. Falls doch, soll durch abschreckende Kennzeichnungen, wie »Separatorenfleisch« oder »Analogkäse« deren Verkauf eingeschränkt werden. Natürlich strebt die industrielle Lebensmittelherstellung eine abfallarme Verwendung des gesamten erzeugten Rohmaterials an, sei es pflanzlichen, sei es tierischen Ursprungs. Deshalb werden für die zwangsläufig anfallenden Abfälle die ausgefeiltesten Verwendungen ausgetüftelt. Man kann, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz schon 2005 schrieb, mit neuen Methoden aus geschlachteten Tieren »das Letzte rausholen«. ¹⁶

Wird ein Schlachtkörper sauber ausgebeint, bleibt zwangsläufig etwas Fleisch und Knochenhaut an den Knochen hängen. Diese Reste lassen sich mit Hochdruck-Separatoren problemlos davon ablösen und man kann sie danach mit dem Enzym Transglutaminase wieder mit einer Fleischstruktur versehen. Ein Unterschied zu »gewachsenem« Fleisch ist kaum auszumachen, der Nährwert genau derselbe und das Koch- und Bratverhalten auch. Verbraucher finden das trotzdem angeblich nicht in Ordnung. In Verbraucherforen wird das wertvolle Eiweißprodukt als »das Zeug« bezeichnet, das arglosen Verbrauchern »untergejubelt« werde und kaum jemand, der sich in solchen Foren äußert, vergisst, seinen Abscheu vor dieser Sorte »Lebensmittel« zum Ausdruck zu bringen. Verbände, die angeblich Verbraucher vertreten, laufen deshalb gegen die Nutzung von kleinsten Fleischstückchen und deren Recycling als Separatorenfleisch Sturm. Die Methode wird allgemein nicht als Beitrag zur Abfallvermeidung angesehen, sondern als übler Trick zur Befriedigung der Profitgier der Unternehmen. Das EU-Parlament beschloss deshalb am 6. Juli 2011, dass »die unter die Definition von ›Separatorenfleisch‹ fallenden Erzeugnisse [...] nicht unter die vorliegende Definition«, nämlich die von Fleisch fallen.¹⁷ Kaum ein Hersteller wagt es unter diesen Vorzeichen, aus Lebensmittelresten völlig neue Produkte zu entwickeln. In einer weitgehend unreflektierten, von einem Großteil der Presse unterstützten Verbrauchermeinung wird Resteverwertung nur dann positiv bewertet, wenn sie zu keinem zusätzlichen Nutzen für den Hersteller führt. Weitere Bemühungen der Lebensmittelhersteller zur Abfallverringerung finden deshalb vorwiegend im Bereich einer noch ausgefeilteren Logistik statt. Bessere Herstellung, bei der weniger Fehlchargen anfallen, bessere Verpackungen, die eine längere Haltbarkeit garantieren, bessere Anlieferung,

die den tatsächlichen Verkaufserwartungen entspricht und – das gefällt Verbrauchern ebenfalls nicht – eine Verringerung der Produktpalette.

Wie man ein Problem herbeiredet

In Brüssel vergeht keine Woche ohne Konferenz über angebliche Lebensmittelvergeudung. Die EU-Kommission, einzelne Parlamentarier, der Wirtschafts- und Sozialausschuss, Handels- und Verbraucherverbände, Freunde der Erde und des langsamen Essens, Konzerne, die schnelles Essen ermöglichen, überbieten sich mit Tagungen, Symposien und Podiumsdiskussionen, auf denen wohlmeinende Menschen über eine Lösung des scheinbaren Problems diskutieren.¹⁸ Die Veranstaltungen sind gut besucht, auch wenn man sich über die Ahnungslosigkeit der Menschen auf den Podien oft nur wundern kann. Um ihre Ahnungslosigkeit etwas zu mildern, hat die EU-Kommission ein Forschungsprojekt auf den Weg gebracht, das bis Juli 2016 definieren soll, was eigentlich als »food waste« zu gelten hat und was als recyclingfähiger Rohstoff. Der Projektname ist eingängig, seine Aufschlüsselung wirkt bemüht: FUSIONS, Food Use for Social Innovations by Optimising Waste Strategies.¹⁹ Die 21 Projektpartner wollen, ähnlich wie die Wissenschaftler der Universität Stuttgart, »eine angemessene Kombination von Nahrungswerten verwenden«.²⁰ Die bisher verwendeten Hierarchien zum Umgang mit Lebensmittelabfällen ähneln sich in ganz Europa, wobei in den nördlichen Ländern technische Lösungen dominieren: Vorbeugung, Wiederverwendung, Armenspeisung, Verfütterung, Biogasherstellung, Verbrennen, Deponieren. Auf Deponien, also vollkommen ungenutzt, landen den meisten Untersuchungen zufolge gerade einmal zwei Prozent der Lebensmittelabfälle. Zu essen gibt's bei diesen Veranstaltungen – anders, als sonst in Brüssel üblich – meistens nichts. Also fallen da schon mal keine Lebensmittelabfälle an.

Der Frevel der nicht geernteten und verzehrten Früchte und Kräuter

Wer Weißdorn stehen und verdorren lässt, wer Hagebutten, wenn überhaupt, nur als Juckpulver missbraucht, wer Schlehen nicht zu Likör verarbeitet, aus Löwenzahn keinen leckeren Sirup macht, aus jungen Brennnesseln kein zartes Gemüse kocht und Spitzwegerich nicht zu einer heilsamen Tinktur verdickt, der sollte sich beim Thema Lebensmittelverschwendung zurückhaltend äußern. Diese Lebensmittel wachsen wild, sind schmackhaft, sättigend, heilend, umsonst und werden, wie fast alle Wildfrüchte und -kräuter, mittlerweile meist nur noch von wunderlichen Gestalten genossen. Dass sie leicht erkennbar und im wörtlichsten Sinn genießbar sind, sollte über die Ängste, sie zu verzehren, hinweghelfen. Karin Greiner hat im letzten Heft des Journal Culinaire noch weitere frei verfügbare und zur Zeit missachtete Nahrungsquellen aufgetan.²¹ Zur Lektüre sehr empfohlen!

Anmerkungen

- 1 Ilse Aigner: Auf den Tisch statt in die Tonne, in: Hanns Seidel-Stiftung, Politische Studien 444, Juli-August 2012, S. 43–53.
- 2 http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie_Lebensmittelabfaelle_Kurzfassung.pdf?__blob=publicationFile.
- 3 BMELV-Studie, S. 4.
- 4 Ebenda, S. 10.
- 5 European Retail Forum, Brüssel, 9. Oktober 2012.
- 6 <http://www.fao.org/docrep/014/mbo60e/mbo60e00.pdf>
- 7 EHI Retail Institute GmbH, 2011.
- 8 BMELV-Studie, S. 14.
- 9 Vgl. Stefan Selke: Schamland. Die Armut mitten unter uns, Berlin 2013. Stefan Selke: Fast ganz unten. Wie man in Deutschland mit Hilfe von Lebensmitteltafeln satt wird, Münster 2008.
- 10 BMELV-Studie, S. 1.
- 11 http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-11-598_de.htm. Siehe auch http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm
- 12 Grundlage für das Verfütterungsverbot ist § 18 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB), neu gefasst durch B. v. 22.8.2011 BGBl. I S. 1770; zuletzt geändert durch Artikel 1 V. v. 3.8.2012 BGBl. I S. 1708; Geltung ab 25.4.2006.
- 13 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2001:147:0001:0040:de:PDF> 14 FEFAC, Europäischer Verband der Mischfutterindustrie, Präsentation 5. Oktober 2012.
- 15 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:029:0001:0064:DE:PDF> Vgl. auch AGRILEG 134, 24. September 2012.
- 16 http://www.bvl.bund.de/DE/o8_PresseInfothek/o1_FuerJournalisten/o1_Presse_und_Hintergrundinformationen/o1_PI_und_HGI/BVL/2005/2005_11_24_hi_Separatorenfleisch.html?nn=1401276
- 17 www.europarl.de/ressource/static/files/entschliessungeno6072011.doc
- 18 http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm; <http://www.eesc.europa.eu/?i=portal.en.events-and-activities-food-loss-and-waste>; Retail Forum for sustainability, Brüssel, 2. Oktober 2012; Waste Not, Want Not. Reducing food waste in Europe, Brüssel, 5. März 2013. Die Konferenz wurde von McDonald's unterstützt.
- 19 <http://www.eu-fusions.org>
- 20 »... using reasonable combination of approximations.« Projektkoordinator Toine Timmermans am 8. Februar 2013.
- 21 Karin Greiner: Kräuter wild gesammelt. Ängste, Risiken, Gefahren, in: JC 15, 2012, S. 129–135.