



Der Grüne Gockel kräht gegen Lebensmittelverschwendung

„Rund die Hälfte unserer Lebensmittel – bis zu 20 Millionen Tonnen allein in Deutschland – landet im Müll. Das meiste schon auf dem Weg vom Acker in den Laden, bevor es überhaupt unseren Esstisch erreicht: jeder zweite Kopfsalat, jede zweite Kartoffel und jedes fünfte Brot.“

aus dem Buch ‚Die Essensvernichter‘

Fast jedes Nahrungsmittel hat eine lange Reise hinter sich, wurde angebaut, geerntet, gesäubert, verarbeitet, transportiert ... Deshalb geht mit der **Lebensmittelverschwendung** auch ein immenser Ressourcenverbrauch einher durch den Energie- und Wassereinsatz von der Saat bis zur Ernte, der Verarbeitung und dem Transport bis zum Konsumenten.

Bis zu 50% der Ernte landen erst gar nicht im Laden, weil die Produkte in Form oder Aussehen nicht den Normen und Ansprüchen von Supermärkten und Verbraucher*innen entsprechen. Der Handel filtert ein zweites Mal und nicht selten werden Paletten von Früchten weggeworfen, weil eine einzige Frucht unansehnlich wird oder schimmelt. Auch ein fast erreichtes Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) führt zum Aussortieren. Dabei sind diese Produkte noch in den meisten Fällen genießbar.

So entstehen ca. 10% der weltweiten Treibhausgasemissionen durch Lebensmittelverluste und -abfälle. Das belastet unsere Umwelt und das Klima. Darüber hinaus ist es ein großes ethisches Problem, wenn derzeit rund 690 Millionen Menschen weltweit hungern während gleichzeitig enorme Mengen an Lebensmitteln weggeworfen werden. **Allein mit den Abfällen Europas ließen sich alle Hungernden dieser Erde ernähren.**

Weil sie diesem Wegverwahrnis nicht mehr tatenlos zusehen wollten, entstand 2012 die erste **foodsharing-**Initiative in Berlin. Mittlerweile ist sie zu einer internationalen Bewegung mit über 200.000 registrierten Nutzern*innen in Deutschland, Österreich, der Schweiz und weiteren europäischen Ländern herangewachsen

(<https://foodsharing.de/>).

Sie sammeln ungewollte und überproduzierte Lebensmittel von Supermärkten und Bäckereien, die nicht mehr verkauft werden können und weggeworfen werden müssten. Diese werden zu sogenannten ‚Fairteilstationen‘ gebracht, von wo aus sie von Nutzer*innen abgeholt werden können.

Neben der Rettung von Lebensmitteln wollen die Foodsharer auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam machen. Sie schaffen ein Bewusstsein für den Wert unserer Lebensmittel und sensibilisieren für einen verantwortungsvolleren Umgang mit unseren Ressourcen. Sie setzen sich für einen Wegwerfstopp und gegen den zunehmenden Verpackungswahnsinn der Supermärkte ein.

Seit kurzem gibt es auch im Eingang unseres Gemeindezentrums einen ‚Fair-Teiler-Kühlschrank‘, der regelmäßig von Ehrenamtlichen mit Überschüssen aus Supermärkten befüllt wird. Ein Kühlschrank sorgt für die Lagerung gekühlter Produkte.



Die Akzeptanz und Abnahme der zu rettenden Lebens-

mittel ist überwältigend. Mit über 200 Teilnehmer*innen allein in Bubenreuth leert sich der Fairteiler im Nu.

So gut es ist, dass sich viele Menschen dafür engagieren, Lebensmittel zu verwerten statt wegzuerwerfen, so bleibt es doch Symptombekämpfung für ein aus dem Ruder gelaufenes, unhaltbares und nicht nachhaltiges Ernährungssystem. Dieses basiert auf unsinnigen Normen, Ansprüchen der Verbraucher*innen auf volle Regale bis zum Ladenschluss und MHDs, die nichts mit einem bedenklichen Verzehr der Produkte zu tun haben, sondern den schnellen Umlauf befördern.

Neben gesetzlichen Rahmenbedingungen, die Supermärkten das Wegschmeißen von Lebensmitteln untersagen (Gesetz in Frankreich seit 2015) ist auch jede und jeder von uns aufgefordert, seine eigenen Einkaufs- und Kochgewohnheiten zu überdenken. Mit bedarfsgerechtem Einkauf und der richtigen Lagerung ist es ein Leichtes, der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken und damit die Belastungen für Klima und Umwelt zu reduzieren.

Kathrin Görlitz und Gabriele Dirsch
für das Umweltteam

4/21

