Lebensmittel für die Tonne

Gymnasium Eversten
Seminarfach 2015

Verschwender und ihre Gründe

Lebensmittel sind keine Ware wie alle anderen. Das Wegwerfen von Lebensmitteln ist ein ethisches Problem und eine Verschwendung von Ressourcen. Angesichts des Hungers auf der Welt, angesichts der weltweit steigenden Preise für Nahrungsmittel und angesichts der Auswirkungen auf die Umwelt wird das Thema inzwischen nicht nur von zahlreichen Initiativen und Reportagen in Rundfunk und Fernsehen, sondern auch auf höchster Ebene aufgegriffen. (www.foodforall.net)

Eine bundesweite Studie hat ergeben, dass 11 Mio. Tonnen Lebensmittel in Deutschland von Industrie (17%), Handel (5 %), Großverbrauchern, wie Gastronomie, Kliniken und Schulen (17 %), sowie Privatverbrauchern (61%) im Jahr entsorgt werden. Einen weiteren wichtigen Aspekt bildet die Landwirtschaft, die nicht in die Studie mit einbezogen wurde. (www. ernaehrungsberatung.rlp.de)
Allerdings beginnt die Lebensmittelverschwendung schon auf dem Feld, wo bis zu 40 % der Feldfrüchte gar nicht erst geerntet werden. Die Landwirte müssen sich an bestimmte Standards in der Produktion halten, die die Form, Farbe und die Größe des Obstes und Gemüses vorgeben. Fällt einzelnes Gemüse oder Obst aus dieser Norm, bleiben es auf dem Feld zurück und kommt gar nicht erst in den Handel. („Taste the waste“, ca. 20. Min)

Der Anteil der Lebensmittel, den Deutsche eigenen Schätzungen zufolge wegwerfen, liegt bei 6%. Der tatsächliche Wert liegt allerdings bei 21%. Obwohl 69 % dabei ein schlechtes Gewissen haben, werfen 58 % der Deutschen in ihrem Haushalt regelmäßig Lebensmittel weg. Im Durchschnitt schmeißt jeder Deutsche im Jahr 328 Brötchen weg, ebenso knapp 5 Kilo Fleisch. Der Anteil von Obst und Gemüse, welcher im Müll landet, liegt bei 44 % und entspricht etwa 168 Äpfeln. In einem 4-Personen Haushalt könnte man jährlich bis zu 940 € einsparen, nur indem man geplant einkauft und dadurch Lebensmittel nicht verschwendet.

Abbildung 1: Lebensmittelverschwendung in Zahlen

Abbildung 2: Lebensmittel aus dem Container

Supermärkte schmeißen rund 20 Mio. Tonnen Lebensmittel im Jahr weg. Einige Menschen wollen diesem nutzlosen Wegwerfen etwas entgegensetzen, indem sie die Container der Supermärkte „plündern“ und die zum Teil verpackten, nicht einmal abgelaufenen Lebensmittel mitnehmen. Gründe dafür können finanziell, aber vor allem auch ethisch bedingt sein. Viele, die regelmäßig „containern“, können davon gut leben und müssen meist nur noch wenig zusätzlich einkaufen.

Ursachen und Folgen der Überproduktion und Verschwendung

„Laut der UN-Organisation für Ernährung und Landwirtschaft (FAO) wird weltweit rund ein Drittel aller für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel weggeworfen. Das entspricht etwa 1,3 Milliarden Tonnen Nahrungsmitteln, die pro Jahr umsonst produziert werden.“ (Bündnis 90 Die Grünen)

Ein Grund für diese massive Verschwendung ist die Überproduktion. Dies bezeichnet allgemein einen Zustand, in dem von etwas mehr erzeugt, hergestellt oder produziert wird, als tatsächlich benötigt wird. (de.wikipedia.org)

Aber wieso kommt es überhaupt zu so einer drastischen Überproduktion bei Nahrungsmitteln? Zum einen schätzt das Unternehmen die Nachfrage der Kunden oft falsch ein (de.wikipedia.org), beziehungsweise möchte nicht zu wenig produzieren, damit der Kunde jederzeit das Produkt, das er wünscht, kaufen kann. Eine große Auswahl an dem gleichen Lebensmittel steigert das Problem (KLAUBERT).

Dadurch, dass der Kunde nur qualitativ hochwertige und optisch schöne Lebensmittel haben möchte, zum Beispiel eine gerade statt einer krummen Gurke, wird mehr hergestellt. (PAULI)

Ein weiterer Punkt ist der wirtschaftliche Aspekt. Staatliche Subventionen führen dazu, dass ein Unternehmen mehr produzieren kann, da es vom Staat finanziell unterstützt wird (de.wikipedia.org). Im Vordergrund steht bei vielen Unternehmen folglich der Geldgewinn. Ökologische Kompromisse könnten dieses Ziel erheblich beeinträchtigen, weil bei einer umweltbewussten Produktion ökonomische Abstriche gemacht werden müssten.

Abbildung 3: Lebensmittelauslage im Supermarkt - nur auf das Aussehen kommt es an

Auch für die Lebensmittelverschwendung gibt es einige Gründe. Oft sind sich Verbraucher gar nicht der Problematik der Verschwendung bewusst und sagen sich „[...] wenn ich das wieder brauche, kaufe ich es frisch. Ist eh so billig.“ oder sie kaufen nicht nur das, was sie wirklich brauchen, sondern lassen sich dazu verleiten, zu viel zu kaufen, was sie am Ende wegschmeißen. (KLAUBERT) Dieses Verhalten wird von der wirtschaftlichen Seite eines Unternehmens erwünscht, um möglichst viel Geld zu gewinnen.

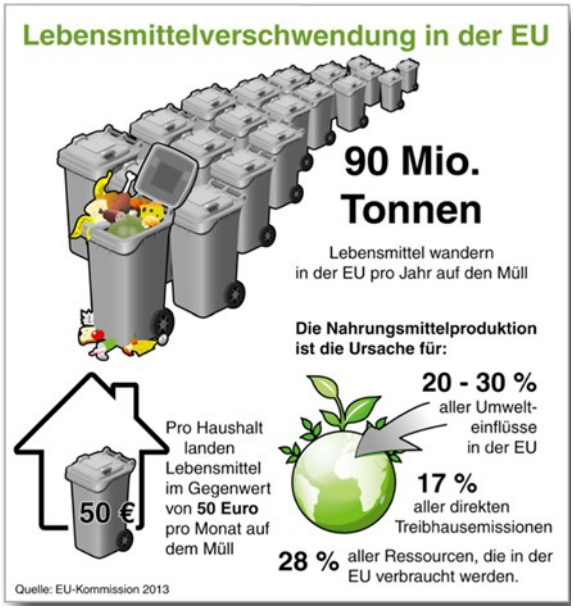

Abbildung 4: Lebensmittelverschwendung in der EU

Die Preissenkung der Nahrungsmittel, die zu der Verschwendung beiträgt, ist eine Folge der Überproduktion. Je mehr von einem Produkt vorhanden ist, desto niedriger ist sein Preis, da sein Wert sinkt. (de.wikipedia.org)

Für den Konsumenten ist dies zwar ein positives Resultat, aber die negativen Folgen überwiegen:

Für den Betrieb bedeutet Preissenkung nämlich Gewinnreduktion und Verluste. (de.wikipedia.org)

Um dies zu begleichen, kommt es zu einer Produktionssteigerung. Jedoch können viele Waren nicht verkauft werden und müssen entsorgt werden, was wiederum Geld kostet. (www.zugutfürdietonne.de)

Auch führt Überproduktion zu einer Preiserhöhung in den Entwicklungsländern (Pauli, Katharina) und zu der Wegwerfgesellschaft, in der wir heute leben.

Bei näherer Betrachtung wird deutlich, dass etwas gegen die drastische Überproduktion und die Verschwendung von Lebensmitteln getan werden muss.

Es gibt auch bereits Ansätze, zum Beispiel verwenden Bäcker das verbliebene Brot, um Energie zu gewinnen (Pauli, Katharina). Dies zeigt einerseits, dass man Lebensmittel wiederverwenden und recyceln kann, was eine gute Möglichkeit ist, um die Folgen der Überproduktion und Verschwendung einzugrenzen, andererseits ist es aber auch absurd.

Falsches Verständnis des Mindesthaltbarkeitsdatums

In Deutschland werden also viele Lebensmittel weggeworfen, ein großer Teil davon in privaten Haushalten, im Durchschnitt 82 Kg pro Jahr pro Haushalt (BMLE). Ein weiterer Teil bleibt schon auf dem Feld liegen, da die geernteten Früchte entweder nicht den Normen entsprechen oder es schlicht keinen Bedarf auf dem Markt und somit keine Abnehmer gab. Diese Früchte werden dann einfach wieder untergepflügt. (KREUTZBERGER 2011, S.)

Doch zunächst sollte man im privaten Haushalt beginnen. Oft landen Dinge im Müll, weil ihr Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist. Die Statistik, in der 26000 Bürger der EU nach der Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatum gefragt wurden, zeigt, dass ¼ aller Befragten denken, dass man Lebensmittel nach dem Ablauf des MHD nicht mehr essen sollte (de.statista.com/statistik/daten/studie/477929)

Doch müssen sie dann schon in den Müll? Nein, denn das Mindesthaltbarkeitsdatum heißt lediglich, dass der Hersteller garantiert, dass bis zu diesem Datum alle Eigenschaften vom Produkt, wie z.B. Form, Farbe

und Geruch, erhalten bleiben müssen. Ob man ein Produkt noch nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum essen kann, muss man durch Anschauen, Riechen und Fühlen testen. Denn wenn es keine Anzeichen von Schimmel gibt, kann das Produkt mit hoher Wahrscheinlichkeit noch gegessen werden. (KALAENE 2014) Allerdings sollte man hierbei einige Dinge beachten: Bioprodukte sind generell kürzer haltbar, und Pilze können sich in wasserhaltigen Produkten schneller verbreiten. Doch Eier können beispielsweise noch lange, nachdem das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, gekocht werden. (STERN 2013)

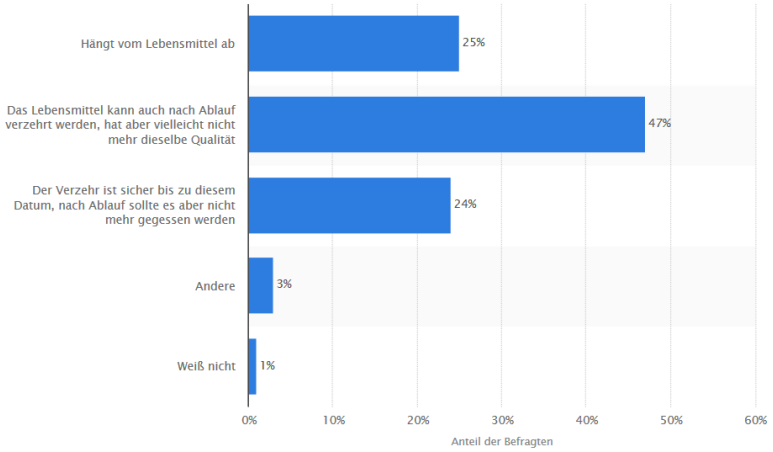

Abbildung 5: Ergebnisse einer europaweiten Umfrage zur Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums

Das MHD wird durch Sätze wie: „bei x°C mindestens haltbar bis …“ angegeben. Dies ist aber nicht zu verwechseln mit dem Verbrauchsdatum. Dies wird besonders empfindlichen Lebensmitteln wie Hackfleisch verliehen. Das Verbrauchsdatum gibt an, bis wann das Produkt gegessen werden muss. Wenn dies überschritten ist, sollte man das Produkt auf keinen Fall mehr essen. Um der Verschwendung von Lebensmitteln vorzubeugen und um zu verhindern, dass die Verbraucher das MHD mit dem Verbrauchsdatum gleichsetzen, planen einige Länder, mehr Lebensmittel vom MHD zu befreien und stattdessen mit dem Verbrauchsdatum zu versehen. (KALAENE 2014)

Doch nicht nur im Haushalt sorgen wir dafür, dass Lebensmittel weggeschmissen werden. Auch Supermärkte schmeißen wegen uns Produkte weg. Denn wer kauft ein Produkt, das nur noch zwei Tage haltbar ist? Niemand kauft es und somit wird es entsorgt. Zudem wollen wir immer die ganze Auswahl haben und volle Regale sehen, wenn wir einkaufen gehen. Doch dies bewirkt auch automatisch, dass nicht alles verkauft werden kann und schon bleiben Lebensmittel über, die dann im Müll landen. Für den Händler ist dies egal, denn in dem Preis der Produkte ist schon mit eingerechnet, dass am Ende einiges weggeworfen wird. (KREUTZBERGER 2011, S.)
Ein weiterer Punkt, warum Lebensmittel weggeworfen werden, ist, dass Produkte nicht den Normen entsprechen. Bis 2009 gab es zum Beispiel ein Verbot der EU für den Verkauf zu krummer Gurken. Doch obwohl der Verkauf inzwischen nicht mehr verboten ist, sieht man keine krummen Gurken in den Supermärkten, da diese sie einfach nicht verkaufen wollen. (KREUTZBERGER 2011, S.) Und dies ist nur ein Beispiel dafür, wie Supermärkte zur Lebensmittelverschwendung beitragen.

Es gibt Anforderungen an Lebensmittel, wie z.B. für Obst und Gemüse, das nicht nur gesund und frei von Schädlingen sein muss, sondern auch ein bestimmtes Aussehen haben muss. Hieran scheitern bereits einige Lebensmittel und werden dann schon direkt auf dem Feld entsorgt. Zudem gibt es auch noch Güteklassen, die genauere und damit durchaus auch strengere Anforderungen stellen als Normen. (www.landeslabor) Doch oft haben diese Kriterien nichts mit Qualität, sondern nur mit dem Aussehen zu tun. (KREUTZBERGER 2011, S.)

Fleischkonsum in der deutschen Wegwerfgesellschaft

Es ist schon lange kein Geheimnis mehr, dass die Deutschen zu viel Fleisch produzieren, konsumieren - und auch wegwerfen. Doch welche Ausmaße hat der Fleischkonsum und wie viele Fleischprodukte werden eigentlich jährlich tatsächlich weggeschmissen? Auch wenn der Trend momentan auf Grund der eigenen Gesundheit und des Tierschutzes zum Vegetarismus und Veganismus tendiert, lassen sich dennoch viele deutsche Bürger nicht davon beeinflussen.

84% der Bevölkerung essen zumindest einmal in der Woche Fleisch, 44% davon können nicht auf ihre tägliche Portion Wurst verzichten. (www.fokus.de)

Abbildung 6: Massenproduktion von Fleisch

Zuletzt hat das Statistikunternehmen Statista für 2014 einen Fleischverbrauch von 60,4kg/ pro Kopf im Jahr gemessen. (http://de.statista.com) Gesund sind jedoch nur circa 15kg Fleisch pro Kopf im Jahr. [http://eatsmarter.de]
2014 wurden 8,2 Millionen Tonnen Fleisch geschlachtet, wobei Schwein (mit 58.734.600 Tieren) am meisten produziert wurde, gefolgt von Geflügel, darunter Enten, Truthähne und Jungmasthühner (782.788.500 Tieren) und Rindfleisch (3.552.600 Tieren). (www. destatis.de)

Seit 2005 gibt es in der Bundesrepublik eine Überproduktion an Fleisch, welche mittlerweile bei 115% liegt. Eine Folge der Überproduktion ist, dass Fleisch billiger denn je ist. Mittlerweile kosten 100g Schweinefleisch nur noch 60 Cent (www.3sat.de), demnach verdient ein Bauer nur noch 5 – 10 € pro Schwein. Um jedoch diese Menge an Fleisch, kostengünstig bereitstellen zu können, kommt man um eine sogenannte Intensivtierhaltung nicht mehr herum. (www. swr.de)

Die Zustände in der Intensivtierhaltung sind für die Tiere in jedem Fall unzumutbar, da Schmerz und Leiden von vornherein mit einkalkuliert werden. (www.wwf.de) Ein artgerechtes Leben hat kaum mehr ein Schwein in Deutschland (www.youtub.com, 6. Min), denn der moderne Landwirt beschäftigt sich nur noch mit der Frage: Wie viel Kilogramm Schweinefleisch kann man auf einem Quadratmeter Stallfläche erzeugen? (www.youtube, 2. Min) Die schreckliche Folge eines Preiskampfs, der millionenfaches Tierleiden billigend in Kauf nimmt - und all das nur, um „konkurrenzfähig“ zu bleiben. Tiere werden somit nicht mehr als Lebewesen geachtet, sondern nur noch als Ware auf einem kapitalistischen Markt.

Die Bevölkerung finanziert dieses Tierleiden jährlich mit 4,4 Milliarden Subventionen, welche u. a. in Intensivtierställe, Lagerhallen und Exporte fließen. Steuermilliarden für eine sinnlose Überproduktion. (www.swr.de) Da das Fleisch mittlerweile so billig geworden ist, wird es nicht mehr entsprechend wertgeschätzt. In Deutschland werden jährlich 30% des Fleisches in den Kantinen, privaten Haushalten und vor allem auch in den Supermärkten weggeworfen. (ebd.) Viele Haushalte werfen das Fleisch sogar noch vor dem Ablauf des Haltbarkeitsdatums weg, da sie es einfach nicht mehr benötigen. (Taste the Waste, 15. Min)

Abbildung 7: Fleisch und Wurst für die Abfalltonne

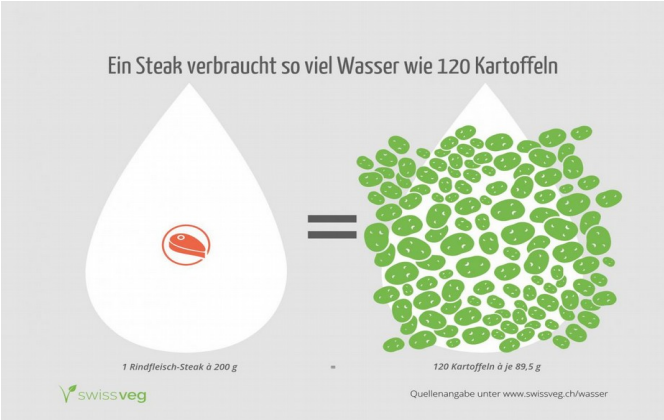

Abbildung 8: Wasserverbrauch bei der Fleischproduktion

Gerade im Supermarkt wird besonders viel Fleisch weggeworfen, da Frische oberste Priorität hat. (ebd., 9.Min) An Organisationen zu spenden, wie beispielsweise die Tafel oder das rote Kreuz, ist bei Fleischprodukten nicht möglich, dafür verfällt das Verbrauchsdatum zu schnell. (ebd., 6.Min) Demnach werden umgerechnet 20.000 Schweine umsonst in Massentierhaltungen groß gezogen und leiden ihr ganzes Leben lang, bis sie für einen sinnlosen Tod sterben. (www.swr.de) Auch ist die Verschwendung von Fleisch im Vergleich zu anderen Lebensmitteln besonders gravierend, da zur Fleischproduktion die zehnfache Menge an Energie in Form von pflanzlicher Nahrung und Tierfutter aufgewandt werden muss.

Eine Lösung wäre es, den Menschen den Aufwand hinter dem eingepackten Fleisch bewusst zu machen (Taste the Waste, 16. Min) da vielen Menschen die Verbindung zwischen „Ein Tier töten“ und „Bratwurst essen“ nicht mehr bewusst zu sein scheint. Am einfachsten und effektivsten wäre es, wenn die Menschen insgesamt weniger Fleisch konsumieren würden. Sie müssten weniger Steuern zahlen, was dem eigenen Geldbeutel zugute kommen würde, und das Tierleiden würde dadurch massiv verringert werden.

Wie unsere Ernährungsweise der Umwelt schadet

Wenn man von Treibhausgas-Emissionen spricht, denkt man meistens an Autoabgase oder Wärmeerzeugung durch die Heizung im Haus sowie den Energieverbrauch durch z.B. eine Waschmaschine. Die Wenigsten denken aber an die Lebensmittelherstellung und –verschwendung. Dabei ist allein die globale Viehzucht schädlicher fürs Klima als der Verkehr, wie neuere Studien belegen. (Kreutzberger 2011, S.136)

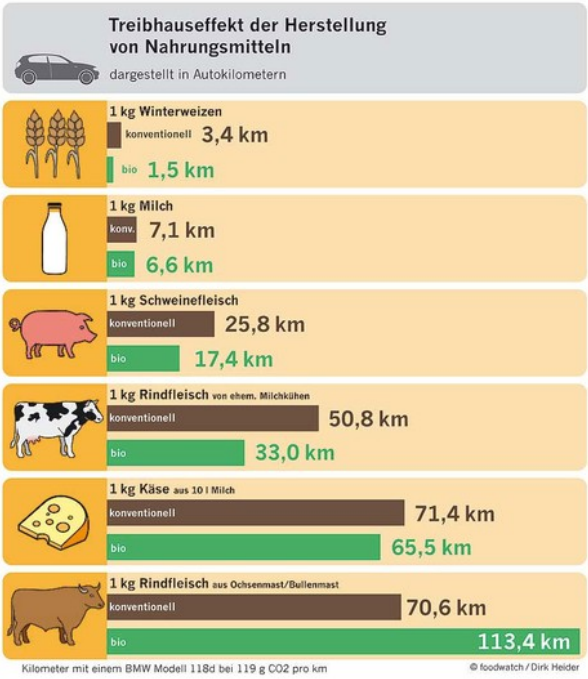

Abbildung 9: Treibhauseffekt der Herstellung von Nahrungsmitteln

In der Landwirtschaft werden bei der Produktion, beim Transport und bei der Entsorgung des Mülls viele Treibhausgase erzeugt. Bei der Produktion von Lebensmitteln entsteht zum einen Lachgas, das durch den Kunstdünger auf Stickstoffbasis erzeugt wird, und zum anderen Methan, welches überwiegend in der Viehzucht entsteht. Lachgas wirkt sich 295-mal, Methan 25-mal stärker auf das Klima aus als Kohlenstoffdioxid.

Seit 1970 hat sich der weltweite Fleischkonsum verdoppelt. (ebd., S.140) Das hat zur Folge, dass inzwischen ein Drittel aller angebauten Nahrungsmittel ans Vieh verfüttert wird. Würde man den Fleischverzehr um 20% senken, würden 10-12% geringere Emissionen erzeugt werden. Man könnte also dem Klima helfen, indem man sich vegetarisch oder vegan ernährt, sowie weniger Lebensmittel wegwirft.

Derzeit liegt der Anteil der Ernährung an den weltweiten Treibhausgasen bei ca. 30%, 15% davon entstehen durch Verschwendung. Der Verkehrsbereich hingegen hat einen Anteil von 13%. Würde man nur noch die Hälfte an Lebensmitteln wegwerfen, würde es ähnlich viele Treibhausgase sparen, als wenn man jedes zweite Auto stilllegte. (ebd.,S. 149)

Weitere Folgen der Lebensmittelverschwendung:

Wahrscheinlich wird es in Zukunft eine schlechtere Nahrungsmittelversorgung geben, da man mehr Menschen versorgen muss. Somit wird der Bedarf nach Gegenmaßnahmen immer dringlicher werden. Außerdem hat die Lebensmittelverschwendung einen finanziellen Schaden verursacht. Schon jetzt entsteht ein jährlicher Verlust von ca. 25 Mrd. Euro. (www.verbraucherzentrale.de)

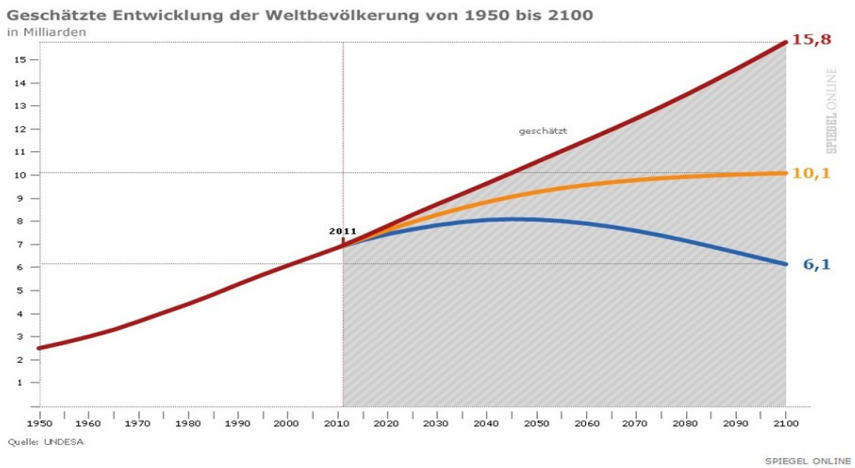

Abbildung 10: Entwicklung der Weltbevölkerung

Als weitere Auswirkung kann die Verschwendung zu Schäden in der Agrarwirtschaft führen sowie zur Luftverschmutzung beitragen. Schätzungen zufolge wurden bereits jetzt 48 Mio. t Treibhausgase ausgestoßen, weil Lebensmittel ohne Verwendung produziert wurden. Angeblich könnten 60% der Lebensmittelabfälle durch bessere Planung des Einkaufs verhindert werden.

Der Hunger in der 3. Welt und unser Beitrag dazu durch Lebensmittelverschwendung

Die Frage, die sich bei diesem Thema grundsätzlich stellt, ist die nach unserer Verantwortung für die Ernährungssituation in der Dritten Welt. Obwohl insgesamt genug Nahrungsmittel hergestellt werden, um alle Menschen weltweit zu versorgen, sorgen unter anderem die ungleichen sozialen und politischen Machtverhältnisse für Hunger in der Dritten Welt.
Hauptgründe des Hungers sind zum einen ein mangelndes Ressourcenmanagement und geographische Schwierigkeiten bei der Erschließung jener, sowie eine prekäre wirtschaftliche Situation. Diese lässt es oft nicht zu, Ressourcen abzubauen, am Weltmarkt zu bestehen oder Investitionen zu tätigen. Zudem lässt die Handhabung der Situation vieler regionaler Regierungen zu wünschen übrig, da sie korrupt sind und selten die Armut gezielt bekämpfen. (BLISS 2006) Fehlende wirtschaftliche und soziale Strukturen sowie Infrastruktur verhindern zusätzlich gleiche Voraussetzungen. Diese ungleichen Handelsbeziehungen führen zu einer mangelnden Wettbewerbsfähigkeit vieler Dritte Welt Länder. (MELBER 2005)
Aber es ist vor allem auch unser Umgang mit Lebensmitteln, der katastrophale Folgen für die armen Länder dieser Erde hat. Der enorme Verbrauch von Ressourcen wie Trinkwasser, um beispielsweise den hohen Fleischkonsum in den Industrieländern zu ermöglichen, ist nur ein Beispiel für viele Probleme.

Ein wesentlicher Grund für die Situation in den Dritte-Welt-Ländern ist das sogenannte „Land-Grabbing“. Viele Industrienationen kaufen in Dritte-Welt-Ländern für wenig Geld große Landflächen, um dort günstig Lebensmittel zu produzieren. So kommt es zu der paradox anmutenden Situation, dass Länder wie Äthiopien, die unter Hunger leiden, so viele Exportfrüchte produzieren, dass sie bereits als Kornkammer Asiens gelten. (DOERING) Dies hat ernste Folgen für die dortige Bevölkerung. Bauern verlieren ihre Anbaufelder, es wird deutlich mehr Wasser verbraucht, Wälder werden abgeholzt und es wird nicht für die dortige Bevölkerung produziert, sondern für den Export in die Industrienationen. Bekannt ist dieses Phänomen auch unter dem Begriff „Agrarkolonialismus“, welcher auch gravierende Folgen für die Natur hat. Die Überbeanspruchung von landwirtschaftlich genutztem Land führt unter anderem auch zur Auslaugung der Böden und damit zur Bodenerosion.

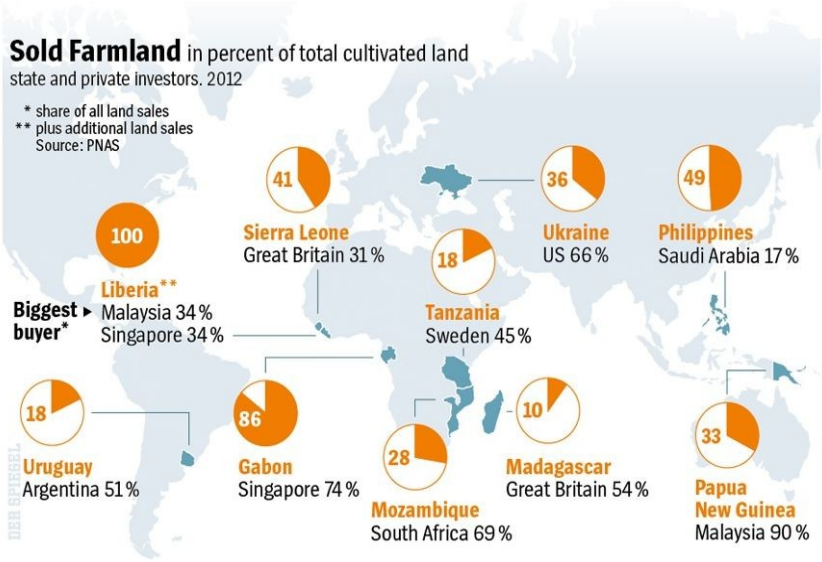

Abbildung 11: Landgrabbing

Ein weiteres Problem ist die Senkung der Bodenfruchtbarkeit, die durch die Zentralisierung der Brunnen entsteht, wodurch wiederum sich das Vieh nur in diesen bewässerten Landstrichen aufhält und diese dadurch überweidet werden. Auch der Nahrungsmittel- und Geldbedarf der Bevölkerung trägt zur Überbeanspruchung des Bodens bei, da die Landnutzung intensiviert wird, die Brachzeit verkürzt und Exportfrüchte gefördert werden, wodurch gehäuft Maschinen zum Einsatz kommen und häufiger Monokulturen entstehen. (DRITTE WELT HAUS, S. 42) In diesem Zusammenhang drückt das Zitat von Jean Ziegler „Es kommt nicht darauf an, den Menschen der Dritten Welt mehr zu geben, sondern ihnen weniger zu stehlen“ die Problematik auf treffende Art und Weise aus.
Eine weitere Ursache für die katastrophalen Zustände in den Entwicklungsländern ist die Überflutung der Dritte-Welt-Länder mit Lebensmitteln aus den Industrienationen zu extrem niedrigen Preisen. Besonders überproduzierte Fleischteile, die hier keiner essen möchte, werden dort für geringste Beträge verkauft. Dies sorgt dafür, dass heimische Produkte, die natürlich teurer sein müssen, nicht mehr gekauft werden. So wird durch unsere Überproduktion dafür gesorgt, dass dort Produkte nicht verkauft werden können, und Bauern hungern müssen, beziehungsweise Arbeitsplätze verloren gehen.

Als Fazit können wir uns selbst nur immer wieder an die eigene Nase fassen und unseren persönlichen Umgang mit Lebensmitteln überdenken. Wir müssen sowohl den Konsum bestimmter Nahrungsmittel (besonders Fleisch), als auch die Herkunft und Produktion dieser im Auge haben, wenn wir Lebensmittel kaufen und verzehren. Besonders wichtig ist dabei, dass wir nicht zusätzlich noch zu dem riesigen Müllberg von Lebensmitteln beitragen.

Lösungsorientiertes Denken und Handeln eines lokalen Projektes - die Schnippeldisko

Abbildung 12: Das Logo der Schnippeldisko

Die Schnippeldisko ist ein Projekt von fünf Oldenburger Studentinnen aus dem Bereich Wirtschafts- und Unternehmensethik, die mit einer kulinarischen Protestaktion auf Lebensmittelverschwendung hinweisen möchten (www.nwzonline.de). Um uns genauer über ihre Aktion zu informieren, schickten wir ihnen einige Fragen per Email (s. Anhang) und luden sie zu uns in die Schule ein.

Unter dem Motto „Krummes Gemüse und heiße Beats“ waren Interessierte aller Altersklassen eingeladen, zu fröhlicher Musik gemeinsam Gemüse und Obst, welches aufgrund ästhetischer Mängel (www.nwzonline.de) oder Überproduktion nicht verkauft worden wäre, zu schneiden, dabei Kontakte zu knüpfen und nach der Weiterverarbeitung der Lebensmittel durch den veranstaltungseigenen Koch diese z. B. in Form von einer Gemüsepfanne zu genießen. Das Essen wurde kostenlos ausgehändigt, eine Spende für die Unkosten der Veranstaltung war jedoch erwünscht. (Gespräch)

Alle Lebensmittel spendeten regionale Gemüsebauern und Obsthändler. Hierbei haben die Studentinnen einerseits auf die Kontakte von Slowfood zurückgegriffen (www.nwzonline.-de), welche Partner des Projektes waren und es auch finanziell unterstützt haben, und sind andererseits auf den Wochenmarkt gegangen, um die Händler direkt anzusprechen und nach Unterstützung in Form von Lebensmitteln, die andererseits weggeworfen worden wären, zu bitten. Letzten Endes kamen ca. 250 kg Lebensmittel zusammen, die während des Nachmittags moralisch verantwortbare Verwendung fanden. Somit konnte der Grundgedanke, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, vorbildlich übermittelt werden. Der Eintritt für das Event war kostenlos. (Gespräch) Die einzige Bedingung zur Teilnahme war, dass sich jeder vor dem Schneiden des Gemüses in der Händewaschstraße einen Stempel für saubere Hände abholen musste. (NWZ: 15.06.15 Artikel: Lebensmittel vor dem Müll gerettet)Dies gehörte, genau wie das gründliche Waschen der Lebensmittel im Vorhinein durch die Veranstalter, zu Hygienemaßnahmen, die im Umgang mit Lebensmitteln und deren Verwertung in der Öffentlichkeit sehr wichtig sind. (Gespräch)

Abbildung 13: Lebensmittelspenden für die Schnippeldisko - eigentlich für den Müll bestimmt

Zum Programm des Events, welches auf dem Hof der Kulturetage stattfand, gehörten ebenfalls ein DJ und eine Band, welche für gute Stimmung sorgten. Um dem Namen „Schnippeldisko“ gerecht zu werden, fand im Nachhinein eine Aftershowparty in einem oldenburger Club statt. (www.nwzonline.de) Die gesamte Veranstaltung erreichte regen Zuspruch in der Stadt, so nahmen ca. 200-250 Teilnehmer an der Schnippeldisko teil. Um im Vorhinein für die Veranstaltung zu werben, nutzten die Studentinnen verschiedene E-Mailverteiler, erstellten ein Facebook-Event, legten Flyer im Gemüse- und Obsthandel aus und verteilten zusätzlich einige auf den Wochenmärkten.

Abbildung 14: Gemeinsame Zubereitung der Lebensmittel

Auch wenn die Rückmeldung der Teilnehmer grundsätzlich sehr positiv war, hat sich das Schnippeldisko-Team bereits neue Ziele für die geplante Folgeveranstaltung gesetzt. Zum einen möchten die Studentinnen versuchen, mit ihrer Werbung mehr Personen zu erreichen, die sich nicht bereits schon mit dem Thema Lebensmittelverschwendung auseinander gesetzt haben. Zum anderen haben sie festgestellt, dass das Event

besser später im Jahr stattfinden sollte, da es im Spätsommer mehr lokale Gemüsearten als im Juni gibt. Generell waren die Studentinnen von dem Projekt sehr erfreut und hoffen, dass sie in Zukunft noch mehr Dinge in Bezug auf das Thema Lebensmittelverschwendung erreichen können. (Gespräch)
Wir möchten sie unterstützen, indem wir für die nächste Schnippeldisko, die für den Sommer 2016 geplant ist, unter unseren Mitschülern werben (s. Vorarbeiten für einen eigenen Flyer im Anhang), selbst dabei sind und dem Team unsere Rechercheergebnisse zur Verfügung stellen (z.B. für eine Stellwand). Um genauer zu verstehen, wie eine solche Aktion geplant werden muss und vielleicht später selbst einmal aktiv werden zu können, haben wir eine To do-Liste und einen Netzplan erstellt (s. Anhang).

Abbildung 15: Das Team der Oldenburger Schnippeldisko
v. l. n. r.: Désirée Diering, Svanhild Klinck, Johanna Ernst, Ferdi (der Koch), Laila Utermark, Gesa Kip

Abschließende Beurteilung des Problems „Lebensmittel für die Tonne“

Wir schmeißen alle viel zu viele Lebensmittel weg!

Gründe dafür sind die weltweite Überproduktion, der hohe Anspruch an die Lebensmittel und die unnötig strengen Richtlinien, die sich immer weiter verschärfen. Auch leben wir in einer Wegwerfgesellschaft, die durch die niedrigen Lebensmittelpreise und die geringe Aufmerksamkeit auf die Verschwendung entstanden ist. Unsere Gesellschaft gelangt durch den ständig geforderten Perfektionismus weg von den natürlichen Gegebenheiten und zwingt alles dazu, dem perfekten Bild zu entsprechen. Doch nicht jede Gurke ist grade oder jede Banane krumm. Diese nicht den Erwartungen entsprechenden Produkte werden schon, bevor sie in den Supermarkt gelangen, aussortiert und weggeschmissen. Es sollte nicht unser Ziel sein, nur perfekt geformtes Obst und Gemüse zu essen, sondern wir sollten uns als Ziel setzen, Nachhaltigkeit zu fördern und die Umwelt zu schützen. Wir müssen anfangen, an die Zukunft zu denken und grade im Hinblick auf die weiter wachsende Weltbevölkerung den Ressourcenverbrauch eindämmen. Das können wir dadurch erreichen, dass wir bewusster kaufen und die Lebensmittel verwerten, die wir noch zuhause im Kühlschrank vorrätig haben, statt neue zu kaufen. Auch der Kauf regionaler Produkte trägt dazu bei, die Zerstörung der Böden in der Dritten Welt und die Verschlechterung des Klimas aufzuhalten.

In einigen deutschen Städten, so auch in Oldenburg, gibt es Projekte, die auf die Verschwendung von Nahrung und eine mögliche Vermeidung dieser hinweisen, wie die Schnippeldisko. Solche Initiativen halten wir für sinnvoll, da sie die Gesellschaft für Lebensmittelverschwendung sensibilisiert. Wir könnten uns gut vorstellen, an der nächsten Schnippeldisko teilzunehmen.
Das gesamte Projekt hat in unserem Kurs dazu geführt, dass wir bewusster konsumieren und einer Verschwendung von bereits gekauften Lebensmitteln vorbeugen. Auch bereits abgelaufene Produkte finden beim Blick in den Kühlschrank häufiger Verwendung.
Jeder kann bei sich anfangen, dafür zu sorgen, dass weniger grundlos weggeworfen wird und somit dabei helfen, die Zukunft zu beeinflussen.

Anhang

Quellenverzeichnis

Literaturquellen:

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2015). Welternährung verstehen. Berlin

Dritte Welt Haus Bielefeld: „Hunger durch Agrarexporte?“ (1986)

Kreutzberger, S. und Thurn, V. (2011): Die Essensvernichter : Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist. Köln: Kiepenheuer & Witsch

Leisinger, K.M. (1991). Gentechnik für die Dritte Welt? Basel: Birkhäuser Verlag

Internetquellen:

Bliss, Frank (2006): Trinkwasserversorgung und Armut in Sub-Sahara-Afrika. In: ApuZ , http://bpb.de/internationales/afrika/afrika/59069/armut-in-sub-sahara-afrika (14.10.2015)

Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/wie-viel-werfen-wir-weg/ (5.11.2015)

Bündnis 90 Die Grünen: Maßlose Lebensmittelverschwendung (19.01.2012) www.gruene-bundestag.de/themen/ernaehrung/masslose-lebensmittelverschwendung_ID_394634.html [13.11.2015]

Doering, Martina (2011). Land-Grabbing, Grenzenlose Gier nach Land. Zugriff am 12.10.2015 unter http://www.fr-online.de/politik/lan-grabbing-grenzenlose-gier-nachland,1472596,10423620.html.

Kalaene, Jens: Diese Lebensmittel können sie auch noch essen In: Stern(19.05.2014) http://www.stern.de/wirtschaft/news/mindesthaltbarkeitsdatum-diese-lebensmittel-koennen-die-auch-nach-ablauf-noch-essen-3159854.html (15.09.2015)

Klaubert, David: Die große Verschwendung (06.09.2011) www.faz.net/aktuell/gesellschaft/umwelt/wegwerfgesellschaft-die-grosse-verschwendung-11130879-p2.html [14.09.2015]

Melber, Henning (2005): „Reif für die Konkurrenz? Afrikas Märkte zwischen Freihandel und Protektionismus“ http://www.bpb.de/internationales/afrika/afrika/58961/afrikas-maerkte (04.10.2015)

Pauli, Katharina: Konsumgesellschaft: Wider den Wegwerf-Wahnsinn! www.spiegel.de/wirtschaft/service/konsumgesellschaft-wider-den-wegwerf-wahnsinn-a-790090.html [14.09.2015]

Ziegler, Jean (o.J.). Zitate. www.nur-zitate.com/autor/Jean_Ziegler (11.11.2015)

Ohne Autor

www.destatis.de/DE/PresseService/Presse/Pressemitteilungen/2015/02/PD15_044_413.html

de.statista.com/statistik/daten/studie/36573/umfrage/pro-kopf-verbrauch-von-fleisch-in-deutschland-seit-2000/ (10.11.2015)

www.eatsmarter.de/gesund-leben/gesundheit/viel-fleisch-eigentlich-gut-fuer-mich

www.ernaehrungsberatung.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/3F837286E635E32BC12579CE00328D09?OpenDocument

www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/gesundessen/ernaehrung-der-deutschen-vegetarisch-im-westen-fleisch-im-osten-so-isst-deutschland_id_4985021.html

www.foodforall.net

www.landeslabor.berlin-brandenburg.de/sixcms/media.php/5589/mindesthaltbarkeitsdatum-verbrauchsdatum.pdf (12.10.2015)

www.nwzonline.de/oldenburg/kultur/krumme-dinger-in-kulturetage-krumme-dinger-in-oldenburger-kulturetage_a_29,0,226547064.html (19.09.15)

Stern: Mindesthaltbarkeit Alle Lebensmittel im Überblick (11.06.2013) www.stern.de/tv/mindesthaltbarkeit--alle-lebensmittel-im-ueberblick-3045458.html (15.09.2015)

www.verbraucherzentrale.de/lebensmittelverschwendung (22.10.2015)

www.welt.de/wirtschaft/article12583634/Supermaerkte-entsorgen-tonnenweise-Lebensmittel.html

Wikipedia: Überproduktion (01.01.2015): de.wikipedia.org/wiki/%C3%9Cberproduktion [11.10.2015].

www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/fleisch/fleischgenuss-mit-folgen-wie-isst-man-besser/?ppc=1&gclid=CjwKEAjwh8exBRDyyqqH9pvf1ncSJAAu4OE3P_DAZo3DoSJwkBbkfvzXPCmJB-G6Eq6cmakQgC8aVxoCWG7w_wcB

ZugutfürdieTonne: Welche Folgen hat das? www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/welche-folgen-hat-das/ [13.10.2015]

Filme:

Thurn, Valentin: Taste the waste: Warum schmeißen wir unser Essen auf den Müll? (2011). W-film

www.swr.de/report/online-exklusiv-schweine-fuer-den-muellcontainer/-/id=233454/nid=233454/did=10492500/ye1smz/index.html

www.3sat.de/page/?source=/ard/sendung/174367/index.html

www.youtube.com/watch?v=ftGYiyTZE14

Persönliche Informationen

Diering, Désirée: Email vom 02.11.2015, s. Anhang

Gespräch mit Svanhild Klinck und Laila Utermark am 10.11.2015 im Gymnasium Eversten

Bildnachweise:

Abbildung 1
https://www.slowfood.de/w/gfx/orig/aktionen/das_werfen_wir_weg_bmelv.jpg

Abbildung 2
http://www.welt.de/wirtschaft/article12583634/Supermaerkte-entsorgen-tonnenweise-Lebensmittel.html

Abbildung 3
https://www.ecosia.org/images?q=lebensmittelverschwendung+in+der+eu

Abbildung 4
http://www.love-green.de/blog/category/konsum/essen-trinken/

Abbildung 5
de.statista.com/statistik/daten/studie/477929/umfrage/umfrage-zur-bedeutung-des-mindesthaltbarkeitsdatums-in-europa/ (10.11.2015)

Abbildung6
de.statista.com/statistik/daten/studie/36573/umfrage/pro-kopf-verbrauch-von-fleisch-in-deutschland-seit-2000/ (10.11.2015)

Abbildung 7
http://img.welt.de/img/deutschland/crop135886197/9929404168-ci16x9-w780/Schlachthof-in-Mannheim.jpg

Abbildung 8
Die Welt (2010). Abbildung zum Wasserverbrauch. Zugriff am 14.11. 2015 unter http://img.welt.de/img/umwelt/crop100202705/7899595478-ci3x2l-w540-aoriginal-h360-l0/burger-wasserverbrauch-DW-Wissenschaft-Frankfurt-am-Main.jpg

Abbildung 9
http://www.proplanta.de/Fotos/image/Bilder/Treibhauseffekt-bei-der-Herstellung-von-Nahrungsmitteln-Quelle-foodwatch_Bild_idb1219666054_1024.jpg

Abbildung 10
http://cdn2.spiegel.de/images/image-276185-galleryV9-smno.jpg

Abbildung 11
http://cdn4.spiegel.de/images/image-463057-panoV9free-rcoz.jpg

Abbildungen 12 bis 14
Private Bilder (Schnippeldisko-Team)