

MARTIN KUNZ  
SIMONE VARGA-KUNZ  
KARSTEN FEHLHABER

# VERWENDEN STATT VERSCHWENDEN!

NACHHALTIG MIT  
LEBENSMITTELN UMGEHEN

**mosaik**  
EBOOKS

2011. Die Metro-Gruppe schule seit über zehn Jahren Lieferanten aus Entwicklungs- und Schwellenländern, um Hygienestandards einzuhalten sowie Transport und Logistik zu optimieren. Die Verluste nach der Ernte konnten um 40 Prozent reduziert werden, sagte Jürgen Mattern, der Metro-Experte für Nachhaltigkeit und Qualitätsmanagement. Manchmal helfe es bereits, Bauern darauf aufmerksam zu machen, dass der Esel nicht neben dem Berg von Gemüse geparkt werden sollte. Die Metro-Gruppe arbeite überall mit lokalen Experten zusammen, um auf landestypische Besonderheiten eingehen zu können.

In Erdteilen mit niedrigem Einkommen (etwa in Afrika) geht Essen meist während der Produktion, des Transportes und der Lagerung verloren – es existieren einfach nicht das Know-how und die Kühltechnik, um Nahrungsmittel frisch zu halten! Der Anteil der Nahrungsmittel, die beim Verbraucher landen, aber letztlich nicht verzehrt werden, ist in Entwicklungsländern verständlicherweise gering. Viele Menschen in der Dritten Welt haben ein Einkommen von weniger als fünf Euro am Tag. Denn Menschen in armen Ländern geben bis zu 80 Prozent ihres Einkommens für Nahrungsmittel aus.

Aber kein Mensch in unserer Epoche müsste an

Hunger leiden. Nahrung, so behauptet sogar die Welthungerhilfe, gäbe es genug. Global können derzeit ausreichend Nahrungsmittel produziert werden, um alle sieben Milliarden Menschen zu ernähren. Als die Spiegel-TV-Reporterin Maria Gresz eine Fernsehreportage zum Thema Ernährung & Verschwendung vorstellte, sagte sie: »Das Essen, das wir in Europa wegschmeißen, würde ausreichen, um alle Hungernden der Welt zweimal zu ernähren.« Während ihrer Worte kippt ein gewaltiger Laster hinter ihr eine riesige Speiserestelawine in einen Trichter. Drastischer hätte die Reporterin die Problematik und Dekadenz nicht illustrieren können.

Trotz jahrzehntelanger gutgemeinter Entwicklungshilfe ist der Nahrungsengpass in der Dritten Welt nicht behoben. Statt eine solide landwirtschaftliche Selbstversorgung anzustreben, setzten viele Länder kurzsichtig auf einträgliche Industriepflanzen und sind jetzt von Importen abhängig. Wenn man in Westafrika eine Kühltruhe im Supermarkt öffnet, ist diese meist gefüllt mit tiefgefrorenen Hühnern und Fischstäbchen aus Europa. Oft ist es jedoch nur eine Preisfrage, die sich am Weltmarkt orientiert – viele Menschen können sich die teuren Nahrungsmittel schlicht nicht mehr leisten. Denn nicht nur in Europa, auch in

Entwicklungsländern sind in jüngster Zeit die Preise für Nahrungsmittel erheblich gestiegen. Im Jahr 2009 litten nach Angaben der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) 1,02 Milliarden Menschen unter Hunger und Unterernährung – ein Siebentel der Menschheit, das sind mehr Menschen, als insgesamt in der Europäischen Union, in den USA, Kanada und Japan wohnen. Die Non-Profit-Organisationen Oxfam und Foodwatch gehen davon aus, dass vor allem Spekulationen mit Nahrungsmittelprodukten an den Warenterminbörsen zu den weltweiten Preissteigerungen und letztlich zu der ungerechten Verteilung der Lebensmittel führen.

Im Jahr 2050 dürften neun Milliarden Menschen die Erde bevölkern. Um alle satt zu bekommen, müssten die Ernteerträge und die Effizienz bei der Verteilung drastisch steigen. Land, Wasser und Energie sind aber nicht beliebig vermehrbar. Daher sei es effizienter, die Verluste in der Wertschöpfungskette zu verringern, als noch mehr zu produzieren, meinen auch FAO-Experten. Zumindest kann der künftig erforderliche Produktionszuwachs dadurch reduziert werden.

In Wohlstandsländern müssen die Menschen auch heutzutage nur einen geringen Anteil ihres Einkommens für Lebensmittel ausgeben. Essen und Trinken ist

meistens erstaunlich billig – zu billig? In den USA, Europa oder Japan entstehen Verluste, weil die Produktion die Nachfrage übersteigt. Um Lieferungen mit vereinbarten Mengen selbst bei größten Katastrophen zu gewährleisten – auch bei unvorhersehbaren Schlechtwetterperioden, lang anhaltender Trockenheit, Überschwemmungen oder regionalem Schädlingsbefall –, müssen Bauern und Agrarindustrie ihre Produktionspläne mit großen Sicherheitspuffern auslegen, oder es wird einfach deutlich mehr auf dem Weltmarkt geordert, als eigentlich nötig ist. Zwangsläufig kommt es so zur Überproduktion riesiger Mengen an Getreide, Fleisch und Milchprodukten, die dann wieder vernichtet werden. Erinnern Sie sich noch an den »Butterberg«, den »Milchsee« oder Zugladungen von Orangen, die einst ins Meer gekippt wurden?

Diese Überschüsse gibt es immer noch, aber sie werden nicht mehr so ungeniert entsorgt wie in den 1970er, 80er und 90er Jahren. Die Überschüsse liegen heute fein verteilt bei Ihnen zu Hause im Kühlschrank, im Küchenschrank oder noch im Supermarkt. Dort wird planmäßig zu viel gehortet, zu viel angeboten und nur ein Teil davon letztlich verkauft und verzehrt. Jeder Lebensmittelexperte weiß, dass Läden heute bis 19.45

Uhr frisches Obst und Gemüse auf-tischen und möglichst alle Brotsorten vorhanden sein müssen, um nicht den Eindruck zu erwecken, dass gleich geschlossen wird. Ein Mitarbeiter eines süddeutschen Supermarktes sagte einem der Buchautoren im Jahr 2011: »Erdbeeren sind zum Beispiel enorm wichtig. Die sollte jeder Markt das ganze Jahr haben. Die müssen morgens schon dastehen und wenn wir zuschließen, auch.« Erdbeeren sind für die Kunden so etwas wie ein Symbol für permanent superfrische Ware. Auch wenn sie diese nicht kaufen, gehören sie zur Erwartungswelt des Supermarktes. Kein Wunder: Nach einem Tag kann man die Dinger wirklich wegwerfen, wenn man sie nicht kühlt.

## **Die Foto-Karotten aus Yorkshire**

Als Recherche für sein Buch *Für die Tonne: Wie wir unsere Lebensmittel verschwenden* besuchte der Autor Tristram Stuart mehrere britische Farmen, um zu verstehen, wie extreme Qualitätsstandards zu einer Lawine von Speiseresten führen. Unter anderem besuchte Stuart eine Karottenfarm in Yorkshire, die ein führender Zulieferer britischer Supermarktketten ist. Die Bauern zeigten dem Autor große Mengen aussortierter Möhren, die als