

## EMWELT

## LEBENSMITTEL

# Zu viel des Guten

Christiane Walerich

**Zu viele noch genießbare Lebensmittel landen in der Tonne. Und die Politik hat das Problem bislang ignoriert.**

„Warum braucht ein Supermarkt über 100 Joghurtsorten?“, fragt in dem Film „Frisch auf den Müll“ Stephan Grünewald, Psychologe und Marktforscher. Und: „Wir kaufen heute nicht Dinge, die wir brauchen, sondern Dinge, die wir irgendwann optional brauchen könnten. Wir rüsten uns aus mit Sinnoptionen und versuchen, für jede Stimmungs- und Lebenslage vorbereitet zu sein. Darum kaufen wir viel zu viel.“ Und deshalb haben Supermärkte ein Überangebot in den Regalen. Noch in den 1960er Jahren gab es Versorgungsprobleme, seitdem hat die Verkaufsfläche der Supermärkte exponentiell zugenommen. Mittlerweile bieten sie die Fülle der Welt. „Damals mussten Supermärkte hungrige Menschen satt machen - heute müssen satte Menschen hungrig gemacht werden“, bringt der Marktforscher das Problem auf den Punkt. In der Tat animiert die Vielfalt der Produkte den Verbraucher, aus dem Vollen zu schöpfen. Supermärkte schaffen Bedürfnisse, die vorher nicht da waren, und steigern so ihren Umsatz. Wie viel Müll dabei erzeugt wird, behalten sie jedoch meistens für sich.

Die Filme von Valentin Thurn - die Fernsehdokumentation „Frisch auf den Müll“ und der Kinofilm „Taste the Waste“, der letztes Jahr im Ausland für einigen Wirbel sorgte - versuchen der Sache auf den Grund zu gehen. Sie führen das ganze Ausmaß der Verschwendung der original verpackten, noch vor Ablauf der Verfallsfrist stehenden Lebensmittel, die zum Teil vom anderen Ende der Welt stammen, vor Augen. So wird Schätzungen zufolge in den Industrieländern beinahe die Hälfte der Lebensmittel vernichtet; 20 Millionen Tonnen Le-

bensmittel landen allein in Deutschland jedes Jahr auf dem Müll - ein Desaster angesichts der weltweiten Hungersnöte. Valentin Thurn demonstriert den Irrwitz der herrschenden Konsum- und Produktionsstrukturen und den Raubbau an der Natur, den die durch sie verursachte Verschwendung darstellt. Denn bei der Produktion von Lebensmitteln werden nicht nur gewaltige Energie- und Wassermengen verbraucht, sondern auch Düngemittel und Pestizide in riesigem Umfang eingesetzt und klimaschädliche Gase erzeugt. Auch bringt die durch die Verschwendung erzeugte Überproduktion natürlich einen zusätzlichen Druck auf die vorhandenen Anbauflächen mit sich.

Der Film zeigt auch, wie die ästhetischen Normen, die der Landwirtschaft vom Handel diktiert werden, mit den Jahren immer schärfer geworden sind. Bauern sortieren einwandfreies Gemüse und Obst nur deswegen aus, weil es den ästhetischen Ansprüchen der Einkäufer nicht genügt. So müssen laut Film rund 40-50 Prozent Kartoffeln, die zu klein oder zu groß für den Handel sind, auf dem Acker liegen bleiben. In den USA überprüfen Farbscanner, ob die Tomaten das richtige Rot für den Verkauf haben, haben sie es nicht, landen sie im Müll. Der Handel verlangt standardisierte Lebensmittel. Wie unterschiedlich das Gemüse eigentlich wächst, wissen viele Verbraucher nicht einmal mehr.

Die EU, der früher immer ihr Standardisierungswahn vorgeworfen wurde, hat mittlerweile viele ihrer Normen abgeschafft - der Handel jedoch behält die Richtlinien einfach bei und hat sie zum Teil sogar noch verschärft. So etwa im Fall der Salatgurken. „Obwohl die Gurken ursprünglich krumm wachsen und die EU ihre Regelung gekippt hat, verlangt der Handel weiterhin gerade Gurken, da

sie platzsparender in Kisten verpackt werden können“, erläutert François Kraus, Leiter der Gartenbauabteilung bei der „Administration des Services Techniques de l'Agriculture“ (ASTA).

## Genormtes Obst und Gemüse

„Der Handel darf sich auf das beziehen, worauf er Lust hat. Es gibt große Handelsketten, die ihre eigenen Normen haben“, erklärt Kraus. Die EU-Gesetzgebung schreibe dagegen nur minimale Standards vor, die mittlerweile als generelle Verkaufsstandards fungieren. So sollen die Produkte „sains, loyaux et marchands“ sein: Sie dürfen nicht faul, angefressen und müssen sauber sein. „Wobei auch diese Regelung nicht immer einfach umzusetzen ist, denn Schwarzwurzeln zum Beispiel sind nicht mehr haltbar, wenn sie gewaschen sind“, erläutert Kraus, dessen Aufgabe unter anderem darin besteht, Qualitätsnormen und die Etikettierung der Lebensmittel in Luxemburger Supermärkten zu überprüfen. Zudem dienen die Normen auch als Handelsnormen, die auf Initiative des Sektors eingeführt wurden. So gibt es eine erste und eine zweite Klasse. Zweite Klasse bedeutet zum Beispiel, dass rund 10 Prozent des Obstes eine Delle haben darf, bei der ersten dürfen es nur rund 2 Prozent sein. „Wenn ein Supermarkt in Luxemburg Mandarinen aus Spanien bestellt, dann weiß er genau, was er bekommt und kann sich auch beschweren, wenn die Lieferung nicht der Norm entspricht“, bemerkt Kraus. Mit der zweiten Handelsklasse gebe sich der Handel im allgemeinen gar nicht erst ab - mit Ausnahme des Biobereiches, wo der Pflanzenschutz schwieriger ist und die Lebensmittel weniger standardisiert sind, so dass sie grundsätzlich in diese Klasse fallen. „Ich glaube nicht, dass viele Konsumenten sich an den Handelsklassen

orientieren. Sie stimmen eher mit den Füßen ab. Wenn die Produkte nicht schön aussehen, dann kaufen sie sie eben nicht“, folgert der Asta-Experte.

Vor Jahren habe der englische Anbieter Tesco einmal Werbung damit gemacht, dass seine Obstsorten weniger genormt, dafür aber gut seien. Insgesamt habe England immer darauf gedrängt, die Reglementierung nicht ausufern zu lassen, und die EU-Kommission habe die Normen sogar gänzlich beseitigen wollen - doch die meisten Länder hätten sich dagegen gewehrt, da die Befürchtung bestand, dass die Qualität der Produkte abnehmen und die Preise fallen würden.

Für Produkte, die aufgrund ihres nicht-standardisierten Aussehens nicht in den Handel gelangen, gibt es auch Möglichkeiten der Weiterverwertung. „Hier ist es wichtig, dass nicht zu viele Barrieren vorhanden sind, so dass Lebensmittel an anderen Stellen wiederverwertet werden können“, betont Kraus. Wenn Äpfel etwa nicht die vom Handel erforderte Größe haben, können sie noch immer im Hofladen verkauft oder zu Apfelsaft verarbeitet werden.

Insgesamt musste sich die Landwirtschaft im Lauf der Jahre dem Druck der Norm beugen - mit zum Teil absurd anmutenden Konsequenzen. So wird etwa bei der Apfelproduktion ein Teil der Ernte noch vor der Reifung einfach vom Baum auf den Boden geschnitten, wo sie vergammeln, damit der Rest der noch am Baum verbleibenden Äpfel entsprechende Qualität für den Handel entwickeln.

„Die Erdbeeren aus dem Garten sehen nach zwei Tagen nie so gut aus wie die aus dem Supermarkt“, so Kraus. Der Druck auf die Landwirtschaft hat auch dazu geführt, dass Lebensmittel zunehmend vorher behandelt werden, etwa mit Pestiziden gegen Pilzkrankungen. Auch wer-

den im Ausland verschiedene Obstsorten, zum Beispiel Äpfel, mit einem Gas behandelt, das sich in chemisch kaum nachweisbaren Mengen im Fruchtfleisch festsetzt und dort den Etylen-Kreislauf - zuständig für den Reifungsprozess - unterbricht, so dass die Früchte fast ein ganzes Jahr aufbewahrt werden können. Die Landwirtschaft reagiert auch darauf, dass der Handel für die kleiner gewordenen Haushalte handlichere Portionen verlangt. „Es gibt kaum noch große Kohlköpfe, denn in den meisten Haushalten sitzt man nicht mehr zu zehnt am Esstisch.“ Aus demselben Grund wird immer mehr fertig geschnittenes Obst und Gemüse angeboten, die sogenannte „quatrième gamme“. „Ein geschnittener Salat und geschältes Obst sind von der Mikrobiologie her jedoch viel sensibler, und ihre Aufbewahrung ist noch problematischer.“

### Weniger ist mehr

Gerade Frischobst und Gemüse ist der Bereich, in dem die Weiterbildung des Supermarktpersonals für die Abfallvermeidung eine große Bedeutung hat. Wichtig ist, dass Obst und Gemüse bei den richtigen Temperaturen aufbewahrt werden. Gemüse wie Broccoli, Salate oder Karotten, die sehr ethylenempfindlich sind, dürfen nicht neben Obst liegen, Karotten riskieren sonst, bitter zu werden, und Salate zu vergilben. Und dass die Supermärkte aus Angst vor leeren Regalen nicht zu viel einkaufen.

Viele Produkte werden im Supermarkt wie bei den Verbrauchern zuhause aussortiert, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum fast erreicht ist. Bei dieser Angabe handelt es sich jedoch nicht um ein Verfallsdatum; der Hersteller garantiert mit ihm nur, dass bestimmte Eigenschaften, wie der Geschmack oder die Cremigkeit des Produkts, bis zu diesem Zeitpunkt erhalten bleiben. Nur bei Fleisch, Fisch und Eiprodukten besagt das Datum, dass nach seiner Überschreitung eine Gesundheitsgefährdung gegeben sein könnte. Viele Verbraucher verwechseln das Mindesthaltbarkeitsdatum mit dem Verfallsdatum, mit der Folge, dass mehr weggeworfen und entsprechend mehr neu gekauft wird.

Doch welches Ausmaß hat diese Vernichtung von Werten? „Wir haben keine Angaben, was die Tonnage der entsorgten Lebensmittel anbelangt. Aus finanztechnischen Gründen machen wir zwar Inventare, diese beziffern jedoch nur das finanzielle Ausmaß des Produktverlustes, ohne zu präzisieren, wieviele Lebensmittel davon gestohlen oder aber entsorgt wurden“, so der Cactus-Marketingverantwortliche Marc Hoffmann. Wie aber ist Müll zu vermeiden, und wie kann eine interne Logistik optimiert werden, wenn nicht einmal bekannt ist, wie viele und welche Lebensmittel entsorgt werden? Oder ist es nur so, daß auch Cactus, wie so manches andere große Unternehmen, nicht gerne darüber redet, wie viel Müll letztlich anfällt? Auch bei Cactus werden,

nicht anders als bei den Konkurrenten, Lebensmittel einige Zeit vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aussortiert - bei Coca-Cola einen Monat, bei Keksen zwei Wochen und bei Joghurt einige Tage zuvor. „Wir haben für jede Produktfamilie eigene Regeln festgelegt, wann sie aus dem Regal geräumt werden müssen. Das hat nichts mit gesetzlichen Vorschriften zu tun. Ein Kunde, der bei uns ein Produkt einkauft, muss nicht alles schon am selben Abend essen“, so Hoffmann. Das Mindesthaltbarkeitsdatum spiele zwar beim Aussortieren von Produkten eine Rolle, beim Einkauf sei das jedoch nicht der Fall. „Wir orientieren uns beim Einkauf nicht an langen Haltbarkeitsdaten. Denn damit würde nur der Zusatz von Chemikalien in den Produkten zunehmen, und das wollen wir nicht. Unser Haus steht für frische Ware“, betont der Marketingverantwortliche. Aber auch Preisnachlässe für Waren, die kurz vor Ablauf des Haltbarkeitsdatums stehen, gehörten nicht zur Politik des Hauses - auch wenn es schon einmal vorkomme, dass ein Händler kurzfristig einen sehr guten Preis für eine Ladung reifer Bananen anbiete.

Bei der Vermeidung von Warenüberschüssen spielten zunächst die Erfahrungswerte der vergangenen Jahre eine Rolle. „Wenn wir letztes Jahr in einem Laden rund 100 Baguettes verkauft haben, dann werden wir dieses Jahr keine 200 backen“, so Hoffmann. Hier komme auch die Jahreszeit ins Spiel - „Vor Weihnachten

wird mehr Hummer gegessen als im August.“ Und vor allem seien die täglichen Wetterprognosen bedeutsam. Zudem müsse sich der Supermarkt auf kleine Haushalte und auch auf die sich veränderten Lebensumstände seiner Kunden, wie etwa lange Arbeitszeiten, einstellen. So könne der Kunde auch noch bis zum Schluss noch rund 5 Brotsorten erwerben. Gerade Brot ist in der ganzen Wegwerfthematik ein Problem. Während es in den 1970er Jahren nur fünf Brotsorten gab, sind es mittlerweile rund 50. Da die Bäcker gehalten sind, bis zum Schluss ein gewisse Auswahl vorrätig zu haben, wird so manche Ware vor Ladenschluss weggeworfen.

### Immer auf Vorrat

„Natürlich landen auch Sachen im Müll, aber das ist minimal“, beteuert der Leiter. Nicht verkaufte Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum noch nicht abgelaufen ist, gelangen in die Cent-Butteker, Obst und Gemüse werden an Tiere des Bettendorfer Märchenparks verfüttert, einen Teil kann das Personal zu reduzierten Preisen kaufen. Alle biologischen Abfälle werden an die Biogasanlagen verkauft. „Es ist nicht so, dass wir hier erst auf den Gesetzgeber warten. Wir haben schon immer ans Recyceln gedacht“, so Hoffmann.

Ein anderer großer Player, die Auchanfiliale, ist, zumindest was die Anzahl der aus dem Regal sortierten Produkte anbelangt, auskunftsfreudig



FOTO: FLICKR / SUPER8NYC

Wir kaufen heute nicht Dinge, die wir brauchen, sondern Dinge, die wir irgendwann optional brauchen könnten.

ger. So werden laut Pressesprecherin Sophie Morle rund 5 Tonnen pro Woche aussortiert. Rund fünf Angestellte sind alleine im Bereich des Recyclings aktiv. Auch hier geht ein kleiner Teil der ausrangierten Lebensmittel an soziale Organisationen - zweimal die Woche holt die „Stëmm vun der Strooss“ Früchte, Brot, Konserven, Schokolade, Kekse, Reis, Nudeln, Zucker, Mehl und Milch ab. „Letztes Jahr haben wir rund 22 Tonnen Lebensmittel bekommen. Es handelt sich um Ware, die normalerweise im Müll landen würde - etwa weil eine Kiste Dellen hat -, und es sind Lebensmittel, die per se fünf Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aus den Regalen genommen werden“, so Alexandra Oxaceley, Direktionsbeauftragte der „Stëmm“. „Wir könnten noch viel mehr bekommen, aber wir haben nicht genug Platz, um die Sachen aufzubewahren.“ Ein weiterer Teil gelangt in den Parc Merveilleux. „2010 haben wir 61 Tonnen dorthin abgegeben“, so Sophie Morle. Biologische Abfälle werden auch hier in eine Biogasanlage gebracht. Auch die Gemüse-Abfälle von Biogros und Naturata gelangen dorthin.

„Unsere Naturata-Läden haben alle einen sehr niedrigen Anteil an Obst und Gemüse“, so Anne Jacoby von Naturata-Oikopolis. Im Gegensatz zu den zwei genannten großen Supermarktketten werden bei Naturata Produkte, die kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums stehen, zunächst billiger verkauft. „Wir haben

bestimmte Ecken im Obst- und Gemüsebereich, wo wir das für 50 Prozent weniger verkaufen. Was dann immer noch nicht geht, stellen wir für die Mitarbeiter im Frühstücksraum hin“, so Jacoby. Das sei auch der Fall beim Brot. „Ehrlich gesagt, abends sind die Brotregale in unseren Filialen meistens ziemlich leer.“ Regelmäßig treffe sich zudem eine Sortimentsgruppe, die Produkte aussortiert und nicht mehr bestellt, die beim Kunden keinen Anklang finden. „Der Biobereich steht hier unter dem gleichen Druck wie andere Supermärkte“, so Jacoby.

Das Problem der aussortierten, aber noch genießbaren Lebensmittel ist riesengroß und wurde hierzulande bislang ignoriert. So besitzt die Umweltverwaltung keine Informationen über die Lebensmittelströme in der Landwirtschaft. Auch gibt es für die Supermärkte oder Lebensmittelerzeuger bisher keine umweltspezifischen Vorschriften, wie die nicht verkauften Lebensmittel zu handhaben seien, es sei denn sie werden als Lebensmittelabfall in einer Vergärungsanlage (Biogasanlage) verwertet. In diesem Fall muß die Vergärungsanlage abfallrechtlich genehmigt sein. Auch wurden in Luxemburg bisher noch keine Untersuchungen zur Thematik der Lebensmittelverschwendung unternommen. „Es gab diesbezüglich noch keine Sensibilisierungsaktionen. Für das Jahr 2012 hingegen ist eine genauere Befassung des Themas mit anschließender Erstellung von Mengestatistiken vorgesehen“, verspricht

Patrick Thyès der Umweltverwaltung auf Nachfrage der Woxx. So habe eine Restmüllanalyse, die 2009-2010 im Rahmen der regelmäßigen Erstellung von Abfallstatistiken angefertigt wurde, ergeben, dass rund 34 Prozent des Restmülls (graue Tonne) Küchenabfälle sind. Obwohl der Großteil davon Essensreste sind, wurden auch intakte Lebensmittel gefunden, zum Beispiel ungeöffnete Joghurtbecher.

### Politisch kein Thema

Es ist zu hoffen, dass die zurzeit diskutierte neue Abfallstrategie - die zum Ziel hat die Umweltbelastungen durch Abfälle zu verringern von der Erzeugung über das Recycling bis zur Beseitigung - neue Impulse fördert.

Doch auch der einzelne Verbraucher, der Produkte wegwirft, weil er zu viel gekauft hat, weil die Verpackung zu groß war, die Tomaten in der hinteren Ecke des Kühlschranks vergessen wurden, kann hier nicht aus der Pflicht entlassen werden. Indem gezielter eingekauft wird, mit Einkaufszettel und vorzugsweise häufiger, lässt sich Müll schon in beträchtlichem Umfang vermeiden.

Eine weitere Lösung liegt zudem in der Durchsetzung einer bäuerlichen statt einer industriellen Landwirtschaft. Kämen die Normen von den Bauern, gäbe es eine größere Vielfalt an Obst und Gemüse. Ohnehin sieht krummes Gemüse vielfältiger und interessanter aus. Die Filme von Valentin Thurn thematisieren als Alter-

native hier auch Landwirtschaftsprojekte, zum Beispiel in den USA. Dort haben sich „Community Supported Agriculture“-Zusammenschlüsse ([www.localharvest.org/csa](http://www.localharvest.org/csa)) gebildet, bei denen die Landwirte direkte Verträge mit Verbrauchern abschließen, so dass der Handel gänzlich überflüssig wird.

Doch so lange es Supermärkte gibt, ist hier auch mehr Kreativität gefragt. Vielleicht muß ja nicht immer das gesamte Produktsortiment bis zum Schluss in den Regalen liegen. Zu begrüßen wäre auch, wenn die Supermärkte grundsätzlich mehr über das Abfallproblem informieren würden.

### Literatur zum Thema:

Die Essensvernichter. Stefan Kreutzberger und Valentin Thurn. Köln. 319 Seiten.

Für die Tonne - Wie wir unsere Lebensmittel verschwenden. Tristram Stuart. Aus dem Englischen Thomas Bertram. Mannheim. 2011.

Die „Verbraucherinitiative“ in Deutschland hat ein neues Themenheft mit dem Titel „Genießen statt wegwerfen“ herausgebracht. Siehe: [www.verbraucher.com](http://www.verbraucher.com)