

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Vom Feld in die Tonne

Joël Adami

70.800 Tonnen Lebensmittel werden jedes Jahr in Luxemburg weggeworfen. Ist die „Null Offall“-Strategie der Regierung der Ausweg aus der Spirale von Konsum und Überproduktion?

Die schrecklichsten Geheimnisse der meisten Haushalte verstecken sich nicht etwa im Keller, sondern im hintersten Fach des Kühlschranks. Wer hat dort nicht schon gammeliges Gemüse gefunden, das sogleich auf dem Kompost oder in der Biotonne gelandet ist? Manche Menschen versuchen, das Problem zu umgehen, indem sie „containern“, also noch essbare, aber weggeworfene Lebensmittel aus dem Supermarktmüll retten. Einen ähnlichen Ansatz verfolgt die Initiative Foodsharing Luxembourg. Den eigenen Konsum zu verändern kann zwar helfen, das Problem zu verkleinern, doch es müssen systemische Ansätze her. Kann die „Null Offall“-Strategie, die die Regierung diese Woche vorstellte, Abhilfe schaffen?

In luxemburgischen Privathaushalten fallen im Jahr etwa 88,5 Kilo Lebensmittelabfälle an, wovon rund ein Fünftel vermeidbar gewesen wäre. Zu diesem Ergebnis ist eine Abfallanalyse gekommen, die 2019 von der Umweltverwaltung und der Firma Eco-Conseil durchgeführt wurde. Im Handel und in der Gastronomie

wird zwar in absoluten Zahlen weniger weggeworfen, die Abfälle wären jedoch zu einem weitaus größeren Teil vermeidbar. 80 Prozent der Lebensmittelabfälle in Restaurants und in Großküchen wären nicht nötig, im Handel sind es sogar 90 Prozent. Insgesamt beläuft sich der wirtschaftliche Verlust laut der Umweltverwaltung auf 46,5 Millionen Euro im Jahr.

Lebensmittelverschwendung ist nicht nur in Luxemburg Thema. Die Welternährungsorganisation FAO hat dieses Jahr den International Day of Awareness of Food Loss and Waste ins Leben gerufen, der am 29. September zum ersten Mal begangen wird. Die FAO will damit auf die gewaltigen Verluste in der Produktionskette von Lebensmitteln, aber auch auf die Verschwendung durch die Endverbraucher*innen aufmerksam machen. Weltweit erreichen etwa 14 Prozent der produzierten Lebensmittel nicht einmal ein Geschäft, sondern werden davor weggeworfen.

Klimasünder gammeliger Apfel

Das hat nicht nur Auswirkungen auf den weltweiten Hunger, sondern auch auf die Umwelt. Zwischen acht und zehn Prozent der weltweiten Treibhausgasemissionen stammen von weggeworfenen Lebensmitteln. Wäre Lebensmittelverschwendung ein

Land, wäre es laut FAO-Zahlen von 2011 vor Indien an dritter Stelle der größten Klimasünder*innen. Beinahe ein Drittel der landwirtschaftlich genutzten Fläche des Planeten wird für den Anbau von Lebensmitteln benutzt, die nicht gegessen, sondern weggeworfen werden.

Warum werden ausgerechnet im Handel so viele Lebensmittel weggeworfen? Viele Kund*innen wollen nur „schönes“ Obst und Gemüse kaufen, oft müssen ältere, aber noch genießbare Lebensmittel einer neuen Lieferung weichen. Lisa*, die an der Uni Luxemburg studiert, hat die Abfallberge luxemburgischer Supermärkte mit eigenen Augen gesehen. Sie hat vor einiger Zeit das sogenannte „Containern“ oder „Dumpster diving“ praktiziert. „Ich habe in einer WG gewohnt, in der das ganz normal war“, erzählt sie der woxx im Interview. „Wir sind mit dem Auto zu einem Supermarkt gefahren, dessen Abfallcontainer etwas versteckt, aber öffentlich zugänglich waren. Wir haben Unmengen an Gemüse, Obst, Brot, aber auch Getränke herausgefischt.“ Lisas Hauptmotivation war, die Lebensmittel zu retten - immerhin waren sie noch gut. Als Studentin kam ihr der Fakt, dass es am Abfallcontainer keine Kasse gibt, ebenfalls gelegen: „Es war auch immer ein kleines Abenteuer. Vor allem aber habe ich nicht verstanden,

warum so viele Sachen weggeworfen werden, die noch gut sind.“

Einige Hinweise gab es manchmal schon, zum Beispiel in der Form von Coladosen, die Lisa kurz nach Weihnachten im Müll gefunden hat: „Das waren drei große Paletten mit Cola, die noch weit vom Mindesthaltbarkeitsdatum entfernt waren. Das einzige Makel, was sie hatten, war das Design. Da war nämlich ein Weihnachtsmann drauf.“ Auch mit Bier hat Lisa ähnliche Erfahrungen gemacht. Meistens sind es jedoch unverpackte Lebensmittel, die im Müll landen - obwohl sie noch genießbar sind. Rechtlich bewegen sich Menschen, die containern gehen, in einer Grauzone. Eigentlich gehört der Müll dem Supermarkt, bis er abgeholt wurde. In Luxemburg gibt es noch keinen Präzedenzfall, in Deutschland wurden in einigen Fällen Bußgelder verhängt.

Rettet die Gurke!

Einen leicht anderen Weg geht der Verein Foodsharing Luxembourg. 64 Lebensmittelretter*innen kämpfen gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung. Foodsharing hat mit sechs verschiedenen Läden Kooperationen geschlossen und holt Lebensmittel, die nicht mehr verkauft werden können, ab und verteilt sie. Das passiert kostenlos und ohne Bevorzu-



Reiche Beute beim „Containern“:
Wer in den Mülltonnen von
Supermärkten nach Essen sucht,
wird meistens mehr als satt werden.

gung einzelner Gruppen. Die Gruppe, die sich erst 2019 gegründet hat, stellt auch offene Kühlschränke zu Verfügung, in die auch Privatleute ihre nicht mehr benötigten Lebensmittel einstellen können. Manchmal kocht die Gruppe auch mit geretteten Lebensmitteln für Veranstaltungen, zum Beispiel letztes Jahr beim Klimastreik. In linksradikalen Kreisen im Ausland ist die „Volxküche“ oder „Food not bombs“ etabliert: Regelmäßig treffen sich Menschen, um aus Müllcontainern gerettete Lebensmittel zu verkochen, das Essen wird dann oft gegen freiwillige Spende verteilt.

Eine neuere Entwicklung sind Foodsharing-Apps, wie zum Beispiel „Too good to go“: Läden können ihre nicht mehr benötigten Lebensmittel dort einstellen, die Nutzer*innen holen sie dann je nach Bedarf ab. Solche pragmatischen Lösungen können die Lebensmittelverschwendung zwar senken, doch ein großer Teil des Problems scheint - vor allem im Handel und der Gastronomie - systemisch zu sein. Daniel Waxweiler und Michelle Kleyr von Foodsharing Luxembourg legten im Juli in einem Artikel im Forum ihre politischen Forderungen dar. Sie schlagen zum Beispiel vor, Preissenkungen kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) verpflichtend zu machen. Außerdem wollen sie ein Verbot für die Entsor-

gung noch genießbarer Lebensmittel nach französischem Vorbild.

Manche Schritte müssten jedoch auch auf internationaler oder zumindest europäischer Ebene eingeleitet werden. Bei einigen Nahrungsmitteln macht die verpflichtende Angabe eines MHDs überhaupt keinen Sinn: Salz, Zucker und Essig sind bei richtiger Lagerung quasi unbegrenzt haltbar. Auch viele andere Produkte sind noch lange nach Ablauf des MHDs gut: Laut einer Studie des Greenpeace Magazins ist Käse bis zu acht Wochen länger haltbar als angegeben, Eier zwölf Wochen, Tofu sechs Monate. Joghurt war im Test sogar noch 270 Tage nach dem MHD genießbar. Sinnvoller wäre es also, verderbliche Ware mit einem „Verbrauchsdatum“ zu versehen, das besser informiert, wie lange Produkte noch genießbar sind.

Influencerrhetorik als Politik

Eventuell könnten auch bald technische Lösungen die Verbraucher*innen unterstützen: Nanopartikel könnten die Milch rot färben, wenn sie ungenießbar geworden ist, und intelligente Verpackungen könnten genau bestimmen, wann ihr Inhalt verdorben ist.

Am vergangenen Mittwoch hat Umweltministerin Carole Dieschbourg die „Null Offall“-Strategie der Re-

gierung vorgestellt. Zumindest im Namen wird explizit auf die „Zero Waste“-Bewegung Bezug genommen, die versucht, ihren ökologischen Fußabdruck dadurch zu senken, dass nur noch unverpackte Produkte gekauft werden. Ob dieser Konsumaktivismus tatsächlich etwas dazu beiträgt, die Müllberge der Welt schrumpfen zu lassen, steht noch offen - die Bewusstseinsbildung läuft auf jeden Fall, was der Erfolg von sogenannten Unverpackt-Läden wie „Ouni“ zeigt.

Die Strategie der Regierung versucht, alle Arten von Abfall zu reduzieren, der Fokus liegt nicht alleine auf Lebensmittelverschwendung. Um diese einzudämmen, soll vor allem sensibilisiert werden. Ein Mittel sind laut der Strategie zum Beispiel kleinere, angepasste Portionen in der Gastronomie. Anders als von Foodsharing Luxembourg gefordert, sind jedoch keine Verbote vorgesehen. So sollen Läden lediglich dazu ermuntert werden, Produkte billiger anzubieten, die kurz vor Ablauf des MHDs stehen.

Allerdings will das Umweltministerium prüfen, inwiefern es möglich ist, die Mehrwertsteuer für solche Produkte zurückzuerstatten, die im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung gespendet wurden, weil sie nicht mehr verkauft werden konnten. Während der Geschäftswelt lediglich mit Sensibilisierung auf die

Sprünge geholfen werden soll, könnten private Verbraucher*innen bald zur Kasse gebeten werden, wenn sie zu viel Abfall produzieren. Die Kosten für die graue Restmülltonne sollen landesweit auf das Gewicht oder das Volumen berechnet werden. Das mag die Mülltrennung ankurbeln, aber ob es wirklich hilft, Lebensmittelabfälle zu vermeiden?

Künftig soll ein Food Council mit „einem ganzheitlichen Ansatz“ über die Lebensmittel und ihre Produktion in Luxemburg wachen. Was dieser Essensrat genau machen soll, wie er zusammengesetzt ist und welche Befugnisse er hat, darüber schweigt die „Null Offall“-Strategie sich allerdings aus.

Lebensmittelverschwendung ist ein komplexes Problem, das sich vor allem aus dem Überangebot in Supermärkten speist und sich allzu oft in den finsternen Ecken der heimischen Kühlschränke als „flauschige“ Überraschung offenbart. Aktuell sieht es so aus, als hätten private Initiativen bessere Ideen, um die Verschwendung zu verringern als das grün geführte Umweltministerium.

*Name von der Redaktion geändert