

Film "Taste the Waste" im Cinema Ostertor

- 18.09.2011

Warum werfen wir Essen auf den Müll?

Von Sebastian Manz

Bremen. 90 Millionen Tonnen Lebensmittel landen in der EU jedes Jahr auf dem Müll. Der Dokumentarfilm "Taste the Waste", gerade in den deutschen Kinos angelaufen, begibt sich auf die Suche nach den Ursachen dieser gigantischen Verschwendung. Fündig werden die Filmemacher auf Äckern, in Supermärkten und Kühlschränken. Das Konsumverhalten - vor allem in der westlichen Welt - hat einen unappetitlichen Teufelskreis hervorgebracht. Dabei könnten wir von einem würdigeren Umgang mit unserer Nahrung durchaus profitieren.



© dpa

Ein Fleischberg, aufgenommen in Hamburg in einer Szene des Kinofilms «Taste the Waste» (undatierte Filmszene). (Foto: W-Film)

Es sind sehr nüchterne Bilder, mit denen Regisseur Valentin Thurn seinen Zuschauern die Misere näherbringt: Die Kamera begleitet Mitarbeiter eines französischen Großhandels, die gerade dabei sind, 8000 Kilo Orangen wegzuworfen. Die Früchte sind nicht verdorben, sondern für die Maßstäbe der Händler zu reif. In einem japanischen Supermarkt folgt das Filmteam einer Angestellten, die frisches Sushi entsorgt, weil es optischen Vorgaben nicht genügt. Und schließlich dokumentiert Thurn die Ernte auf einem deutschen Kartoffelacker, bei der fast die Hälfte aller Feldfrüchte aussortiert wird, weil sie in Größe und Norm nicht den Ansprüchen von Handel und Verbrauchern entspricht.

"Taste the Waste" ist kein anklagender Film. Er passt sich in seinem Stil dem Thema an, das er behandelt. Die gigantische Verschwendung von Lebensmitteln geschieht in unserer Gesellschaft ganz routiniert, unaufgeregt und planvoll. Eine gewichtige Rolle spielt dabei der Handel. Er gibt den Produzenten vor, wie die Ware auszusehen und zu schmecken hat. Computer überprüfen, ob Tomaten verkaufsförderliche Farben haben, Erntehelfer vermessen den korrekten Krümmungsgrad von Salatgurken, Maschinen sortieren Äpfel aus, die die geforderte Größennorm nicht erfüllen.

Nur Frucht-Elite für den Supermarkt

Im Supermarkt landet schließlich nur eine Frucht-Elite, die den Idealvorstellungen der Verbrauchermehrheit am nächsten kommt. "Der Handel orientiert sich am Konsumverhalten seiner Kunden", sagt der Bremer Wirtschaftswissenschaftler Peter Rose. Die Obst- und Gemüseabteilung sei der Blickfang eines Supermarktes. Dort könne am deutlichsten demonstriert werden, dass man für Frische und Appetitlichkeit stehe. "Das ist mit abgepackter Ware nicht zu machen", erklärt der Marketingexperte. Entsprechend akribisch arbeite das Personal daran, dass die Warenpräsentation ansprechend wirke. Mit der Folge, dass Früchte, die nicht der optischen Norm entsprechen, aussortiert würden. "Es gibt Studien,

die zweifelsfrei belegen, dass potenzielle Kunden einen Supermarkt sogar verlassen, wenn sie den Anblick der Obst- und Gemüseabteilung nicht ästhetisch genug finden", sagt Rose.

Fast 50 Prozent der gesamten Obst- und Gemüseernte in der EU landen Jahr für Jahr auf dem Müll, hat die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, FAO, ermittelt. 20 Prozent der Nahrung werden demnach bereits bei den Bauern vernichtet, zehn Prozent im Einzelhandel und 20 Prozent in den Haushalten der Konsumenten.

Doch nicht nur frische Früchte wandern Tag für Tag in Mengen auf den Müll. Auch abgepackte Ware, die sich ihrem Mindesthaltbarkeitsdatum nähert, wird aussortiert - bisweilen Wochen vor dem Stichtag. "Die Kunden achten penibel auf das Mindesthaltbarkeitsdatum", sagt Rose. Sobald frischere Ware im Regal stünde, verkauften sich die alten Chargen kaum noch.

Knappe Ressourcen verschwendet

"Es geht um einen grundlegenden Widerspruch zwischen einzelwirtschaftlicher und gesamtwirtschaftlicher Rationalität", sagt der Bremer Ökonom Hans Heinrich Bass. Aus einzelwirtschaftlicher Sicht sei es durchaus rational, einen Teil der Produktion wegzuworfen, um einen höheren Gewinn zu erzielen. Global gesehen seit dieses Verhalten jedoch weder rational noch ethisch vertretbar. Es führe dazu, dass knappe Ressourcen verschwendet würden, die Natur noch weiter zerstört werde und der Weltbevölkerung insgesamt weniger Nahrung zur Verfügung stehe.

"Was wir hier sehen, sind die Auswüchse der freien Marktwirtschaft, ergänzt durch falsche Anreize, die die Agrarlobby der Politik aufgeschwätzt hat", sagt Bass. Allerdings habe in der Vergangenheit die Alternative zu diesem System, die planwirtschaftliche Produktion, noch weniger funktioniert. Deshalb stehe vor allem die Politik in der Pflicht. Es müssten Anreize geschaffen werden, die weniger als bisher die Agrarindustrie und viel deutlicher die bäuerliche Landwirtschaft stärken, findet Bass.

Ein Politikwechsel kann die Verschwendung von Lebensmitteln zwar drosseln, ganz verhindern kann er sie nicht. Doch auch bei der Entsorgung von Nahrungsabfällen gibt es bessere und schlechtere Alternativen. Die denkbar schlechteste Variante ist der klassische Hausmüll. Auf Deponien erzeugt der organische Abfall Methangas, das um ein Vielfaches klimaschädlicher ist als Kohlendioxid. In Japan werden weggeworfene Nahrungsmittel im großen Stil zu Tierfutter weiterverarbeitet. In der EU ist es hingegen verboten, aus Speiseabfällen Tierfutter zu fabrizieren. Das Bremer Entsorgungsunternehmen Nehlsen hat dennoch eine Möglichkeit gefunden, Jahr für Jahr Tausende Tonnen an weggeworfener Nahrung aus Bremer Kantinen, Großmärkten und Geschäften sinnvoll zu nutzen: Der Abfall dient als Treibstoff für Biogasanlagen.

Die größte Macht, an der Lebensmittelverschwendung etwas zu verändern, liegt jedoch in den Händen der Verbraucher. Etwa indem sie sich Erzeuger-Verbraucher-Kooperativen anschließen oder einfach Nahrungsmittel kaufen, die ästhetischen Standards nicht genügen. Hans Heinrich Bass: "In einer Marktwirtschaft ist nichts und niemand so mächtig wie das Portemonnaie."

Der Dokumentarfilm "Taste the Waste" (Regie Valentin Thurn) ist in Bremen im Cinema Ostertor, Ostertorsteinweg 105, zu sehen. Am heutigen Sonntag um 18 Uhr, montags und mittwochs jeweils um 19 Uhr.