

SCHMECK DEN DRECK

IN DER EU WERDEN JÄHRLICH 90 MILLIONEN LEBENSMITTEL IN DEN MÜLL GEWORFEN. DABEI IST DAS MEISTE DAVON NOCH ESSBAR. DER FILM „TASTE THE WASTE“ FÜHRT EINDRUCKSVOLL VOR AUGEN, WIE VIELE LEBENSMITTEL IN UNSERER GESELLSCHAFT SINNLICH VERSCHWENDET WERDEN

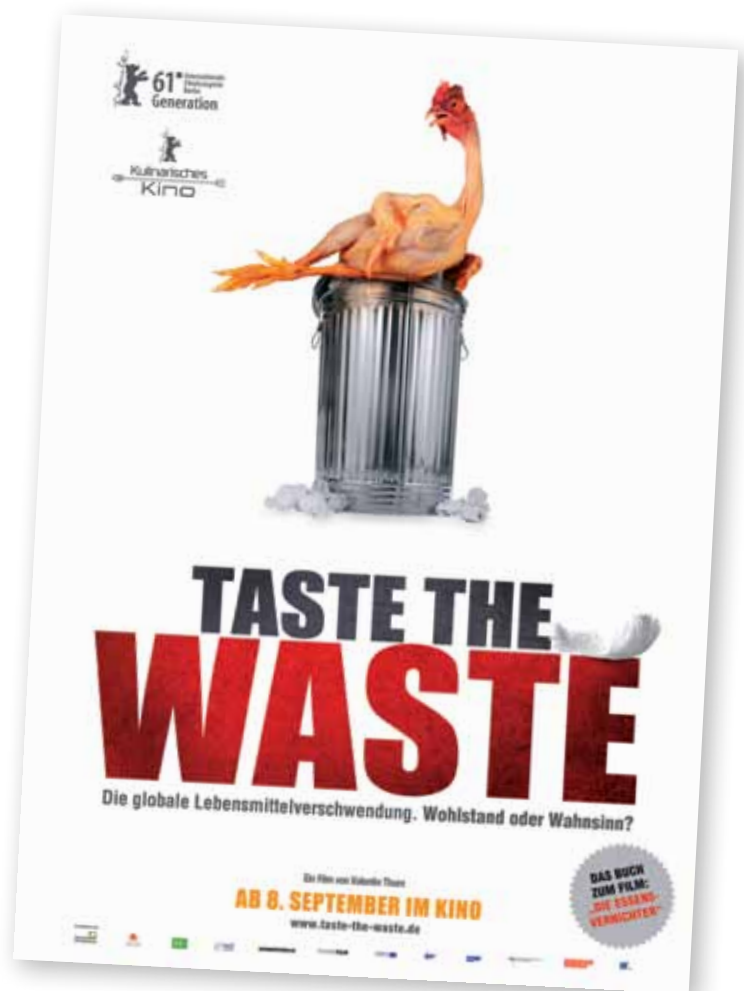
TEXT: ALEXANDER KORDS // FOTOS: VERLEIH WFILMS

KURZFASSUNG

Der Artikel in 9 Sekunden

Wenn Lebensmittel im Übermaß weggeworfen werden, schädigen sie die Umwelt, vergrößern den Hunger in der Dritten Welt und entwerten die Arbeit der Essenserzeuger. Der Dokumentarfilm „Taste the waste“ begleitet Menschen, die Speisen wegwerfen und die, die sie retten.

Ein Dokumentarfilm, den jeder gesehen haben sollte: „Taste the Waste“ wird aktuell in ausgewählten Kinos gezeigt.



Zwei Männer mittleren Alters wühlen in einem Wiener Keller im Müllcontainer. Sie fördern Gläser mit Bockwürstchen, Gemüse und sogar einen Strauß Rosen zutage. „Am Anfang war es schon eine Überwindung, da reinzugreifen. Da haben wir sogar Handschuhe getragen.“ Die beiden sehen ganz normal, nicht bedürftig aus, und schnell wird klar: Sie durchpflügen den Müll nicht, weil sie sonst nichts zu essen haben. Sie tun es, weil sie hier Essen im Überfluss finden. Das meiste wurde weggeworfen, obwohl es noch essbar ist. Mülltauchen nennt sich dieser Trend, mit dem sie gegen Überproduktion und Entwertung von Lebensmitteln protestieren. Seit über zehn Jahren ernähren sie sich so und essen nicht schlechter als andere Menschen. Und, wie einer der beiden sagt: „Das hier ist viel schöner, als im Supermarkt einzukaufen. Es fördert die Kreativität, wenn wir nur mit dem kochen, was wir hier finden.“

MIT „TASTE THE WASTE“ nimmt Regisseur Valentin Thurn die Zuschauer mit auf eine Reise durch die Welt

der Essensverschwendung. Wir werden Zeuge, wie Mitarbeiter eines französischen Supermarkts Joghurtbecher entsorgen, die noch sechs Tage haltbar sind. „Die Kunden kaufen sie nicht mehr“, sagt einer von ihnen, und er hat recht: Jeder von uns schaut im Kühlregal auf die Mindesthaltbarkeitsdaten der Produkte und vergleicht sie miteinander. Und dann wird meist die Milch, der Käse oder die Wurst genommen, die noch am längsten haltbar ist. Die Marktbesitzer reagieren dann damit, die Waren auszusortieren und zu entsorgen. Ein großer Supermarkt produziert so an die 500 Tonnen Abfall im Jahr. In der EU werden jährlich 90 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Geladen in Lastwägen, wäre das eine Kolonne einmal rund um den Äquator.

ÄHNLICHES WIE VOR DEM KÜHLREGAL spielt sich in der Obst- und Gemüseabteilung ab. Folgendes Szenario: Man möchte Äpfel kaufen, und es liegt ein schöner, runder, roter Apfel neben einem mit braunen Druckstellen, einem sehr kleinen oder einem verwachsenen. Die wenigsten von uns würden nicht nach dem Prachtstück von einem Apfel greifen. Und so werden am Ende

alle die Früchte weggeworfen, die nicht den optischen Kriterien der Kunden entsprechen. Die Filmemacher begleiten einen deutschen Landwirt bei der Kartoffelernte. Da er strikte Vorgaben von der Industrie einzuhalten hat, muss er 40 bis 50 Prozent der Kartoffeln auf dem Feld liegen lassen. „Es sieht hier dann immer so aus, als hätten wir gar nicht geerntet“, sagt er. Zu klein: wird aussortiert. Zu groß: sieht nicht wie eine Frühkartoffel aus. Dellen und Macken: nicht verkaufsfähig. Dabei wird keine Rücksicht darauf genommen, ob die Kartoffeln genießbar sind oder nicht. US-amerikanische Farmer berichten davon, dass Gemüsehändler mit Scannern die Farbe der angelieferten Tomaten kontrollieren und mit Farbtabelle vergleichen. Fünf bis zehn Prozent aller Tomaten fallen so allein durch das Raster (und in den Müllcontainer), weil sie nicht den richtigen Rot-Ton haben. In der EU gibt es eine Reihe von Standards, die vorgeben, wie Obst und Gemüse in den Handel kommen sollten. So dürfen Äpfel mit einem Durchmesser von weniger als 55 Millimetern nicht verkauft werden. Geradezu als

MIT DEM ESSEN, DAS WIR IN EUROPA UND NORDAMERIKA WEGWERFEN, KÖNNTEN ALLE HUNGERNDEN DER WELT DREIMAL SATT WERDEN.

Synonym hierfür gilt die so genannte Gurkenverordnung, nach der zu krumme Gurken kein Gütesiegel erhielten und somit oft direkt in den Abfall wanderten. Auch wenn die Verordnung seit 2009 außer Kraft ist, wird sie in der Praxis noch immer angewandt. Begründung: Gerade Gurken lassen sich besser in Kisten verpacken. Und da es aus Angst vor Seuchen seit Ende 2006 in der EU verboten ist, Lebensmittelabfall an Tiere zu verfüttern, wird der Müllberg immer höher und höher.

DABEI WERDEN MIT DEN ENTSORGTEN LEBENSMITTELN nicht nur alle Anstrengungen und Ressourcen weggeworfen, die bei ihrer Herstellung aufgewendet wurden. Lebensmittelmüll schädigt auch die Umwelt. Abfall aus Nahrungsmitteln produziert etwa 15 Prozent der globalen Methan-Emissionen. Methan ist 25-mal schädlicher für die Ozonschicht als Kohlenmonoxid. Die Gleichung ist einfach: Mit halb so viel Lebensmittelmüll würden wir ebenso viele Klimagase vermeiden wie durch die Stilllegung jedes zweiten Autos. Dazu kommt: Durch das EU-Verbot, Tieren Speiseabfälle zum Fressen

**SZENEN AUS DEM FILM
„TASTE THE WASTE“**



Verschwendung, wo man hinschaut: Bananen in Kamerun, Orangen in Frankreich, Brot in Deutschland, alles wird aussortiert und weggeworfen.



Links // Die Organisation „Die Tafeln“ verteilt aussortierte Lebensmittel an Bedürftige.
 Rechts // Die Müllforscherin Felicitas Schneider untersucht den Abfall von Haushalten und Supermärkten.

zu geben, müssen jährlich fünf Millionen Tonnen Getreide zusätzlich angebaut werden. Das entspricht der Ernte von ganz Österreich. Um diesen Mengen Raum zu geben, werden nicht selten Regenwälder abgeholzt.

NOCH VIEL SCHLIMMER IST JEDOCH FOLGENDE TATSACHE: Mit dem Essen, das wir in Europa und Nordamerika wegwerfen, könnten alle Hungernden der Welt dreimal satt werden. Unsere Verschwendung lässt auf den weltweiten Märkten die Preise für Lebensmittel ansteigen. Preise, die arme Menschen oft nicht mehr zahlen können. Im Film äußert sich ein Familienvater aus Kamerun: „Ich kann für meine fünfköpfige Familie keine vier Bananen auf einmal kaufen, das ist zu teuer. Und Fleisch essen wir vielleicht einmal im Jahr.“

DOCH „TASTE THE WASTE“ lässt den Zuschauer nicht hoffnungslos zurück. Der Film zeigt auch Menschen, die der Überproduktion etwas entgegensetzen. Ein Bäcker aus Hilden verbrennt die übrig gebliebenen Backwaren und heizt so seine Öfen an. Er sagt: „Wenn alle deutschen Bäckereien das tun würden, könnten wir ein Atomkraftwerk sofort abschalten.“ Ein Biomarkt in den USA bittet seine Besucher mit 50 Cent zur Kasse, die dann so viel krummes und verfärbtes Obst und Gemüse mitnehmen können, wie sie wollen. Die Berliner Tafel veranstaltet in Schulen Kochkurse für Kinder, damit diese wieder Wertschätzung für Lebensmittel entwickeln. Und das ist die Botschaft, die „Taste the Waste“ vermittelt. Oder um es mit einem italienischen Vertreter der Organisation Slow Food zu sagen, der am Ende des Films zu Wort kommt: „Wir sollten uns mäßigen. Man kann auch genießen, wenn man genügsam ist.“

DER REGISSEUR VALENTIN THURN



Als preisgekrönter Dokumentarfilmer, Produzent und Autor hat sich Valentin Thurn schon mit so ziemlich jedem Thema befasst, das die Menschen beschäftigt.

Seien es die Zustände in deutschen Krankenhäusern, illegale Einwanderer oder das Geschäft mit Leihmüttern – Thurn packt heiße Eisen an. Im Oktober 2010 lief sein Film „Frisch auf den Müll“ in der ARD und löste ein heftiges Echo bei Zuschauern, Medien und in der Politik aus. So entschloss Thurn sich, den Stoff – Lebensmittelverschwendung weltweit – für die Kinoleinwand weiterzuverfolgen, und drehte das Nachfolgeprojekt: „Taste the Waste“.