erstellt: 08.05.2017
Save Food: Gründe für die Lebensmittelverschwendung

O-Ton: --
Länge: 3:47 (5 Antworten kürzbar, einzeln und individuell einsetzbar)
Autor: Harald Schönfelder

Info: Ein Drittel aller Lebensmittel landet ungegessen auf dem Müll. Auf der Interpack kümmert sich die "Save Food"-Initiative um dieses Problem. Unser Messereporter hat die Welternährungsorganisation (FAO) der Vereinten Nationen gefragt, warum das so ist und was dagegen getan werden kann. In Europa zum Beispiel landen pro Jahr und Einwohner rund 300 kg Essen auf dem Müll.

Anmoderation: Mehrere Milliarden Tonnen Essen werden jedes Jahr auf der Erde produziert. Egal, ob Fleisch, Gemüse oder Getreide: Nur ein Teil schafft es bis in den Magen der Erdbewohner. Der Rest, nämlich rund ein Drittel aller Nahrungsmittel, wandert ungegessen in den Müll. Um dieses Problem kümmert sich auf der Messe Interpack die FAO, die Welternährungsorganisation der UN. Unser Messereporter Harald Schönfelder hat sie in der Messe Düsseldorf besucht.

Frage 1: Wie groß ist das Problem der weggeworfenen Lebensmittel denn?

Frage 2: Was folgt daraus, woran liegt das denn? Hat die FAO dazu was gesagt?

Frage 3: Genau, die Supermärkte und wir Kunden stehen gerne in der Kritik, weil beide zu sehr nach dem Aussehen des Essens gehen. Was ist da dran?

Frage 4: Auch wenn wir, die Endverbraucher, den geringeren Anteil an der Verschwendung haben, was können wir denn tun?

Frage 5: Was kann denn getan werden, damit weniger Essen auf dem Müll landet. Hat die FAO auch Lösungen präsentiert?

Abmoderation: Danke an unseren Messereporter Harald Schönfelder. Das Thema Essensverschwendung beziehungsweise Essensverluste ist das Thema der Sonderausstellung "Save Food" auf der Interpack in der Messe Düsseldorf. So heißt auch eine Initiative, die von der FAO, der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen mitgegründet wurde. Und dort gibt es zu dem Thema auch einige Materialien. Unter dieser Adresse ist sie im Internet zu finden: www.fao.org/save-food

---

Antwort 1: Das kommt ganz auf den Standpunkt an, rein geographisch gesehen. Wir hier in Europa sind nach Nordamerika die größten Essensverschwender. Gut 300 Kilogramm landen pro Kopf im Müll, rein rechnerisch. Das heißt nicht, das jeder von uns 300 Kilogramm Lebensmittel wegwirft. Rund 190 Kilogramm werden auf dem Weg von der Ernte zum Supermarktregal entsorgt. Auf jeden Privatmenschen entfallen dann noch rund 100 Kilogramm, die er im Lauf des Jahres wegwirft. Das ist eine riesige Menge, doch merken wir recht wenig davon. Zum Vergleich: Im südlichen Afrika wandern 150 Kilogramm pro Jahr von der Produktion in den Müll, zu Hause entsorgen die Menschen nur 5 Kilogramm ungegessen. Und diese Verluste , die merken die Menschen dort schon deutlicher.

Antwort 2: Also bei uns sind die Wege vom Acker zur Verarbeitung und die Verarbeitung selber das Problem - neben dem Endverbraucher. Das liegt laut der FAO vor allem in der Überproduktion. Die Landwirte wissen natürlich nicht genau, wie das Wetter wird. Die Lieferverträge mit den Produzenten sehen bestimmte Mengen vor, was darüber hinaus geerntet wird, will niemand abnehmen. Dann wird es eben weggeworfen oder untergepflügt. In den ärmeren Ländern liegt es öfters daran, dass die Bauern aus wirtschaftlicher Not früh ernten müssen und die geernteten Feldfrüchte dann oft für den menschlichen Verzehr einfach nicht geeignet sind. Aber das ist nur die eine Seite, nämlich die auf dem Acker.

Antwort 3: Das ist so, hat die FAO festgestellt. Manches geht gleich zurück an den Absender, sozusagen, anderes wird zu Tierfutter verarbeitet. Einfach, weil die Farbe, das Gewicht, die Form nicht den offiziellen Anforderungen der Supermärkte genügen. Und auch in der Produktion gibt es das: Wenn Kartoffeln zu Fritten werden, dann sind manche der Kartoffelstreifen zu kurz nach den Richtlinien, weil sie zerbrochen sind. Die werden dann weggeworfen. Anders sieht es wieder in den Entwicklungsländern aus. Oft hakt es da bei der Lagerung, die Temperaturen sind zu hoch, Wasser ist verunreinigt, es gibt unfreundlichen tierischen Besuch in den Lagern oder es werden zu viele Pestizide verwendet. In den armen Ländern wird zum Beispiel Milch in Metallkannen auf offenen Karren zur Verarbeitung gefahren. Wie das ausgeht, kann man sich ungefähr vorstellen.

Antwort 4: Das ist ausnahmsweise wirklich mal einfach: weniger kaufen. Denn das machen die Menschen in den Entwicklungsländern noch so: Da wird weniger gekauft, also einfach nur das, was auch verbraucht wird. Das geht hier ja eigentlich auch, vor allem, da wir von der Gefriertruhe bis zum Kühlschrank die Sachen ja auch problemlos haltbar machen können. Das psychologische Problem hierzulande, sagt die FAO, ist, dass es einfach zu viel Essen gibt. Vor allem die "all you can eat"-Buffets kritisieren sie. Die verführen zum Vollladen der Teller, was noch drauf ist, wenn der Kunde satt ist, das wandert dann in den Müll. Und was ich auch von manchen Pizzerien kenne, die nach Hause liefern: Die Mengen sind so groß, dass von einer Portion eigentlich zwei Leute satt werden können. Und da wandert sicher auch viel in den Müll.

Antwort 5: Ja, ein paar habe ich schon genannt. Zum Beispiel hier bei uns: Weniger mäkelig sein, wenn die Früchte mal etwas anders aussehen und an uns als Konsumenten: nur das kaufen, was auch gegessen wird. Für die Entwicklungsländer fordert die Organisation vor allem einen besseren Marktzugang für die Bauern. Wer seine Feldfrüchte besser verkaufen kann und bessere Preise bekommt, kann die Früchte später auch besser lagern. Das bedeutet aber auch, dass die Ausbildung besser werden muss und dass die Kleinbauern einfacher an günstige Kredite kommen, damit sie sich zum Beispiel eine Kühlkammer auch leisten können - und die Solaranlage um die Kühlanlage zu betreiben. Das sind die größten Punkte, da gibt es noch mehr wie Kooperativen zu gründen, um bessere Preise als Einzelkämpfer zu bekommen.

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

Interpack_17_Food_Loss_und_FAO_KLG.mp3