

erstellt: 08.05.2014

## Vom Acker in die Tonne: Stand der Dinge bei der Lebensmittelverschwendung

**O-Ton:** Oliver Scholz, cateringart scholz + wieferich gbr, Heerdterbuschstr. 15, 41460 Neuss;

Friedbert Klefenz, Bosch Packaging Technology, Robert Bosch GmbH, 71301 Waiblingen;  
Valentin Thurn, Thurnfilm, Marsiliusstr. 36, 50937 Köln;

Werner M. Dornscheidt, Vorsitzender der Geschäftsführung, Messe Düsseldorf GmbH,  
Stockumer Kirchstr. 61, 40474 Düsseldorf

**Länge:** 4:46 (divers kürzbar)

**Autor:** Harald Schönfelder

**Info:** Zwei Tage lang haben die Teilnehmer des Save Food-Kongresses die Köpfe rauchen lassen. Sie haben Ideen zusammen getragen, wie sich hier in Europa und in den Entwicklungsländern Nahrungsmittelverschwendung vermindern lässt. Der Beitrag fasst den Stand der Dinge zusammen und lässt einen Caterer, einen Dokumentarfilmer, den Initiator der Initiative Save Food und einen Vertreter der Verpackungsindustrie zu Wort kommen.

**Anmoderation:** Ein Drittel aller Nahrung geht in Deutschland verloren, das schätzt die Initiative Save Food. Die Lebensmittel wie zu krumme Möhren oder Äpfel mit Druckstellen wandern einfach in den Müll, obwohl sie noch essbar wären. Auf dem Save Food-Kongress auf der Messe Düsseldorf stellt die Initiative das Problem vor und auch mögliche Lösungen.

-----

### **Beitragstext:** O-Ton

Oliver Scholz heißt der Lebensmittelretter. Für die Teilnehmer des Kongresses hat der Caterer sein Geschäft umgebaut. In ihr Mittagessen wandern nun die zu kleinen Möhren, die Paprika mit Macken in der Haut. Alles Sachen aus dem "Waste-Warenkorb", die also nicht in den Handel gelangen würden.

O-Ton

Und auch da geht das fröhliche Wegschmeißen weiter. Wer schon mal beobachtet hat, welche Mengen Brot die Bäcker abends wieder aus den Regalen räumen und wieviel Gemüsethekenbewohner den nächsten Morgen nicht mehr erleben, der erkennt die Dimensionen. Aber die Industrie verspricht Abhilfe. Mit Verpackungen, die an den Konsum der Kunden angepasst ist. Friedbert Klefenz von Bosch Packaging sagt, dass Single-Haushalte gerne kleinere Packungen möchten.

O-Ton

Aber ist das der richtige Weg? Plastik drum um die kleinere Portion? Denn viel wird ja schon weggeschmissen, weil die krummen Gurken nicht normgerecht in Packungen passen. Valentin Thurn hat mit seinem Dokumentarfilm "Taste the Waste" und dem Nachfolger "Die Essensretter" zum ersten Mal ein großes Publikum für das Thema interessiert. Er plädiert für Mehrwegverpackungen und intelligente Verpackungen statt einfach nur Kleinerer oder mehr Plastik.

O-Ton

Denn Europa ist nur die eine Seite. Hier wandert viel Essen aus dem Kühlschrank oder den Supermärkten in den Müll. In den Entwicklungsländern geht die Müllproduktion direkt auf dem Acker los. Werner Dornscheidt, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Düsseldorf und Initiator von Save Food beschreibt es anhand der Mnago in Kenia.

O-Ton

Herausgekommen sind Mangosäfte und Trockenfrüchte, natürlich in Plastik verpackt. Ein

Problem gemindert, ein anderes kommt dazu. Denn in den Entwicklungsländern fehlt die Recycling-Infrastruktur, die den Verpackungsmüll verwerten kann. Trotzdem ist das ein Schritt in die richtige Richtung. Erst seit drei Jahren ist das Problem auf der Tagesordnung, als "Taste the Waste" in die Kinos kam, wusste noch niemand, wie viel Essen einfach verschwindet. Valentin Thurn sagt, ihm persönlich gingen die Veränderungen zu langsam. Aber drei Jahre sind gesellschaftspolitisch und in der Wirtschaft eine sehr kurze Zeit. Von daher sagt er:

O-Ton

Eines der kleinen Unternehmen ist Oliver Scholz mit seinem Unternehmen Cateringart. Nach dem Kongress will er den Gedanken des Waste-Warenkorbs mit in die reale Welt jenseits des Messegeländes nehmen und in den Alltag übernehmen.

O-Ton

Harald Schönfelder, Redaktion ... Düsseldorf

zum Beitrag gehörende mp3-Dateien:

vertont: SF\_14\_Nahrungemittelverschwendung\_und\_Loesungen\_BTR.mp3

nur O-Töne: SF\_14\_Nahrungemittelverschwendung\_und\_Loesungen\_BTR\_unvertont.mp3