

## Essen aus dem Müll

---

Wir leben in einer Überfluss- und Wegwerfgesellschaft. Der Berg weggeworfener Lebensmittel in Europa wird immer größer – und damit auch die Belastung für Umwelt und Klima – und natürlich auch den privaten Geldbeutel. Nach Schätzungen der Welternährungsorganisation FAO werfen die Verbraucher in den Industriestaaten jedes Jahr mehr als 220 Millionen Tonnen Essen weg. Allein in Deutschland landen jährlich 20 Millionen Tonnen Lebensmittel auf dem Müll.

Das deutsche Bundeslandwirtschaftsministerium arbeitet an einer umfassenden Studie, die erstmals konkrete Zahlen über die Art und Menge der weggeworfenen Nahrungsmittel liefern soll. Auch die Gründe für die weltweit steigenden Wegwerfraten sollen untersucht werden. Bis Ende 2011 sollen erste Ergebnisse vorliegen.

In diesem Zusammenhang man auch fragen, ob die Verpackungsgrößen im Einzelhandel zum Alltag unserer modernen Gesellschaft passen. Vielen Menschen fällt es zudem schwer, zu beurteilen, ob ein Produkt noch genießbar ist. Einige besonders leicht verderbliche tierische Produkte tragen ein Verbrauchsdatum und müssen dann auch wirklich gegessen sein. Die meisten Produkte tragen aber ein Mindesthaltbarkeitsdatum und sind manchmal noch lange nach dessen Ablauf ohne Gefahr essbar.

Die Lebensmittelvielfalt in den Supermärkten ist verführerisch. Schnell wandern beim Einkaufen mehr Lebensmittel in den Korb als man eigentlich benötigt. Und einige davon landen später im Müll - oft auch, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) abgelaufen ist.

Der Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) wird vom Verbraucher oft so verstanden, dass ein Lebensmittel nicht mehr genießbar und daher wegzuwerfen ist. Dies ist jedoch eine Fehlinterpretation. Das MHD ist kein Verfallsdatum, sondern eine Gütegarantie. Lebensmittel sind oft auch nach dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch genießbar und dürfen weiter verkauft werden. Anders beim Verbrauchsdatum: Es gilt für leicht Verderbliches und ist deshalb strikt einzuhalten.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften wie Geruch, Farbe und Geschmack behält. Ist die angegebene Mindesthaltbarkeit nur bei bestimmten Temperaturen oder sonstigen Bedingungen gewährleistet, so ist ein entsprechender Hinweis anzubringen (§ 7 Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung - LMKV). Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ist die Ware nicht automatisch verdorben. Sie darf noch verkauft werden, wenn sie einwandfrei ist.

Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln wie zum Beispiel Hackfleisch, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, ist anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums ein Verbrauchsdatum anzugeben. Die Verpackungen müssen die Aufschrift "verbrauchen bis ..." tragen.

Die Hersteller von Lebensmitteln kennen die Eigenschaften, z.B. die Lagerfähigkeit und die Stabilität der von ihnen hergestellten Erzeugnisse am genauesten, etwa aufgrund von Haltbarkeits- und Stabilitätsstudien, die sie anfertigen. Deshalb ist es Aufgabe der Hersteller, das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum auf Grundlage ihrer Kenntnisse und Daten zum Produkt in eigener Verantwortung festzulegen. Dabei ist das Datum so zu wählen, dass das

Lebensmittel mit Ablauf der angegebenen Frist die vom Verbraucher erwarteten spezifischen Eigenschaften besitzt und nicht gesundheitsschädlich ist.

Verbote zum Schutz der Gesundheit und Vorschriften zum Schutz vor Täuschung sind im Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) verankert. So ist es verboten, gesundheitsschädliche oder nicht sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen (§ 5 LFGB).

Auflehrend gegen das massenweise Wegwerfen noch essbarer Lebensmittel hat sich nun ein neuer Trend entwickelt: „Containern“.

Containern, auch Dumpstern genannt, bezeichnet die Mitnahme weggeworfener Lebensmittel aus Abfallcontainern, manche sagen auch „Mülltauchen“. Das Containern erfolgt in der Regel bei Abfallbehältern von Supermärkten, aber auch bei Fabriken. Die Nahrungsmittel werden meist wegen abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum, Druck- und Gammelstellen oder als Überschuss weggeworfen. Viele dieser Lebensmittel sind jedoch ohne wesentliche Geschmacks- und Qualitätseinbußen und ohne erhöhtes gesundheitliches Risiko eine gewisse Zeit genießbar.

Meist machen sich junge Leute abends auf, um weggeworfenes Essen der Supermärkte aus den Müllcontainern herauszufischen. Teilweise sind die Waren abgelaufen. Oft ist es auch so, dass Platz für neue Ware gemacht werden muss. Dann wird auch schon einmal nicht Abgelaufenes weggeworfen. Tatsächlich landen jeden Tag 45 Kilo Lebensmittel pro Supermarkt auf dem Müll. Das ist die Hälfte aller Lebensmittel im Handel. Bei Backwaren liegt die Zahl bei 500.000 Tonnen Brot pro Jahr. Man könnte sich fragen, warum die Waren weggeworfen werden und nicht verschenkt, Bedürftige gäbe es genug, auch in Deutschland. Aber jede kostenlos vergebene Ware bedeutet Verlust und wer die Ware geschenkt bekommt, der kauft nicht mehr ein.

Es gibt zwar Menschen, die aus finanzieller Not heraus nach essbaren Lebensmitteln in den Containern suchen, aber bei vielen handelt es sich um eine Protesthaltung gegen die Wegwerfgesellschaft, eine politisch motivierte Lebenseinstellung. In Deutschland gibt es derzeit etwa 5.000 Mülltaucher. Viele Händler haben nun begonnen, sich gegen die Mülltaucher zu wehren, sie bringen Schösser oder Umzäunungen an den Containern an oder kippen Flüssigkeiten in den Container, so dass die gesamte Ware verdorben ist. Einige schicken inzwischen sogar Wachpersonal auf Streife zu den Mülltonnen.

Das Containern ist in Deutschland nicht ganz risikofrei. Zwar stehen bei den meisten Supermärkten die Containertüren offen, allerdings ist das Betreten des Geländes verboten. Denn auch Müll gilt laut Gesetz als Eigentum und folglich das Containern als Diebstahl. Gemäß österreichischem Recht stellt Containern prinzipiell keine Straftat dar, da Müll als *herrenlose Sache* gilt; wenn keine Sachbeschädigung wie etwa durch Aufbrechen von Schlössern verübt wird.

Da man oft viel von einem Produkt, aber selten eine ausgewogene Auswahl in den Abfällen findet, vernetzen sich manche Containerer: So hat sich in Wien das *Gemüse- und Obstkollektiv* die Straßenzüge und Stadtteile aufgeteilt. Nach dem Containern treffen sich die einzelnen Gruppen und tauschen ihre Waren aus.

Besonders Obst und Gemüse wird weggeschmissen, Salate werden wegen eines braunen Blatts ausgemustert, ganze Stiegen mit Pfirsichen landeten wegen einer einzigen faulen Frucht auf dem

Müll. Früchte mit Schönheitsfehlern erreichen den Handel oft erst gar nicht. Und inzwischen erwartet der Kunde einwandfreie Ware im Regal und kauft kein Obst mit „Fehlern“. Doch waschen reicht bei den Waren aus dem Container allerdings nicht. Im Container können Bakterien an die Ware geraten. Deshalb essen viele nur erhitztes Gemüse. Die Hitze tötet die Bakterien. Ein „Mülltaucher“ berichtet in einem Interview: „Seit ich container, ernähre ich mich bewusster und gesünder.“ Früher war er stark übergewichtig, hat viel Fast Food gegessen. Als Mülltaucher hat er fast 60 Kilo abgenommen.

Das Überangebot an Lebensmitteln und ihre niedrigen Preise verführt zum einen die Menschen, mehr zu kaufen als sie essen können. Doch nicht nur der Verbraucher, auch der Handel trägt Verantwortung. Der Autor und Regisseur Valentin Thurn hat zu dem Thema recherchiert und einen Film gemacht: "Taste the Waste", der zurzeit in den deutschen Kinos läuft, er zeigt das Ausmaß dieser Verschwendung. "Taste the Waste", probiere den Müll.

Können wir das, was in den Containern landet, überhaupt als Müll bezeichnen?

