

Jedes Jahr werden in Deutschland Millionen Tonnen
essbare Lebensmittel einfach weggeworfen. Eine Rundreise zu Menschen,
die das nicht länger hinnehmen wollen

Text Anja Reiter Fotos Fritz Beck



EIN HOCH AUF DIE VIELFALT!

Karotten wie die von Biobäuerin Barbara Knötzinger kommen selten in den Handel (oben).
Zero-Waste-Köchin Sophia Hoffmann (rechts) verwendet Gemüse samt Strunk und Stiel



Wie retten wir
Lebensmittel vor
der Tonne?

Jeden Herbst fährt Barbara Knötzinger auf dem Büachelehof bei Blindheim, nördlich von Augsburg, schweres Geschütz auf. Mächtige Maschinen holen die Kartoffeln und Karotten aus der Erde, auch Pastinaken und Wurzelpetersilie werden auf insgesamt 230 Hektar Land geerntet. Doch nur ein Bruchteil ihres Biogemüses sieht so makellos aus wie in den Werbeprospekten der Supermärkte. Die Kartoffeln sind mal zu groß, mal zu klein, andere haben Druckstellen oder sind drollig verformt. Einige Karotten sind aufgeplatzt, andere zu dick oder zu dünn. Dem Geschmack tut das keinen Abbruch. Und doch muss die Biobäuerin in der Abpackhalle erst einmal gründlich sortieren.

02

Warum gilt verformtes Gemüse als Problem?

„Dreißig bis vierzig Prozent unserer Karotten und Kartoffeln gelten als Ausschuss“, seufzt Barbara Knötzinger. Die 31-jährige Landwirtin mit dem schwäbischen Dialekt ist Chefin ihres eigenen Hofes – und überzeugte Gemüseretterin. Doch das Retten wird der Biobäuerin nicht leicht gemacht. Ein Großteil ihrer Ernte schafft es nur schwer in die Einkaufskörbe, Kochtöpfe oder Kühlschränke – wegen der strengen Vorgaben des Lebensmitteleinzelhandels darüber, wie „normgerechtes“ Obst und Gemüse auszusehen hat. Denn sind die Supermarktchefs mit Qualität, Größe oder Aussehen der Ernte nicht zufrieden, entsorgen sie schon mal die komplette Lieferung, bevor sie überhaupt in den Verkauf kommt. Säckeweise Zwiebeln oder Karotten landen im Müll, mitsamt ihrer Verpackung.

Kartoffeln etwa mit einem Durchmesser unter 35 Millimeter gelten dem Handel als zu klein, bei mehr als 70 Millimetern als zu groß. 15 Prozent der deutschen Kartoffelernte gelangt gar nicht erst in den Verkauf, ergab eine Studie des Umweltbundesamtes. Bei Salatköpfen werde sogar jeder dritte wieder untergepflügt, weil er den optischen Ansprüchen nicht genügt.

Knötzinger versucht solche Verluste zu vermeiden, schließlich hat sie ihr Gemüse mit viel Liebe und Sorgfalt durch das ganze Jahr begleitet. An der Misere gibt sie auch den Verbrauchern eine Mitschuld: „Die Leute sind zu pingelig“, sagt sie, „sie picken sich nur das perfekte Gemüse heraus.“ Am Ende des Einkaufstages blieben die asymmetrischen, abgebrochenen Exemplare liegen, egal ob auf dem Bauernmarkt, im Bioladen oder beim Discounter. Knötzinger hält den Verlust so gut es geht in Grenzen. Aussortiertes Gemüse verarbeitet sie zu Saft, Kartoffelchips oder Gewürzmischungen. Krumme Karotten verfüttert sie an ihre zwei Pferde und an das Pony, auch die Rinder scheren sich beim Essen nicht um möglichst gleichmäßige



KRUMM, ABER SCHÖN
Biobäuerin Barbara Knötzinger zeigt ihre Gemüseernte und führt durch ihre Abpackhalle. Was nicht perfekt aussieht, gelangt gar nicht erst in den Handel, beklagt sie

Proportionen. Seit einigen Jahren kooperiert Knötzingers Familienbetrieb mit dem bayrischen Start-up „Etepetete“, das krummes Bio-Obst und -Gemüse vermarktet und verkauft. Dabei arbeitet Etepetete noch mit vier weiteren Biobetrieben zusammen. Einmal in der Woche holt eine Spedition die Ausschussware am Büachelehof ab. In München wird das eigenwillige Gemüse in schlicht gestaltete Boxen gepackt, mit Rezepten versehen und verschickt. Für Barbara Knötzinger ist das ein Schritt in die richtige Richtung. Doch selbst die toleranten Etepetete-Kunden sind manchmal nicht frei von Schönheitsidealen. „Am liebsten hätten sie Kartoffeln in Herzform!“

greenpeace magazin 3.21

03

Warum ist „Müll“ essen strafbar?

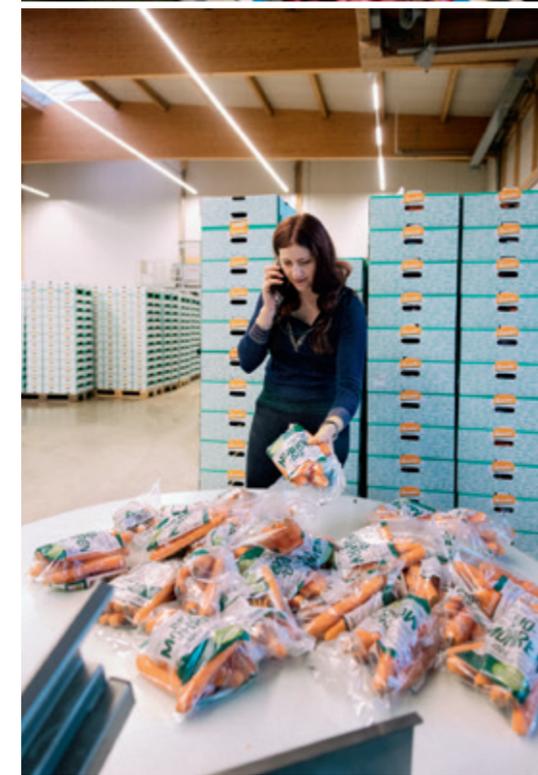
Weltweit geht jährlich etwa ein Drittel der Lebensmittel auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren. Wäre Lebensmittelverschwendung ein Land, läge es hinter China und den USA auf Platz drei der größten Verursacher von Treibhausgasen. Während es in Entwicklungs- und Schwellenländern oft an geeigneten Maschinen, Kühllhäusern und der Logistik fehlt, um die Ernten überhaupt zu den Menschen zu bringen, ringen wir in Deutschland mit dem Überfluss. Ein schier unerschöpfliches Angebot von Lebensmitteln sorgt dafür, dass viele Menschen offenbar nicht mehr zu schätzen wissen, was da auf unseren Feldern wächst oder im Kühlschrank liegt.

Nach dem Acker ist der Handel die nächste Station der Verschwendung. Viele Menschen erwarten auch beim Feierabendeinkauf noch gut gefüllte Auslagen und Kühlregale. Doch was sich am nächsten Tag kaum noch verkaufen lässt, wird aussortiert. Im März veröffentlichte das Thünen-Institut einen Bericht zum Problem der Lebensmittelabfälle im deutschen Einzelhandel. Erstmals wurden dafür nicht nur Daten von Supermärkten oder Discountern einbezogen, sondern auch die von Drogeriemärkten, Bäckereien, Fleischereien, aus dem Onlinehandel, von Wochenmärkten und Tankstellen. Demzufolge wurden 2019 rund 500.000 Tonnen Lebensmittel aussortiert. Nach Schätzungen wird davon ein Drittel gespendet, etwa an die Tafeln. Die restlichen zwei Drittel werden entsorgt.

Die Studentinnen Caroline Kuhn, 29, und Franziska Schmitt, 27, wissen ziemlich genau, welche Produkte in der Tonne landen. Bis vor zweieinhalb Jahren zogen sie abends regelmäßig los, um im Abfall ihrer lokalen Supermärkte nach brauchbaren Lebensmitteln zu suchen: Obst und Gemüse mit leichten Druckstellen, aussortiertes Toastbrot, nach den Feiertagen auch mal Schoko-Nikoläuse. Zu Hause kochten sie aus den gesammelten Zutaten gern mehrgängige Menüs für sich und ihre Nachbarn. „Containern“ oder „Dumpstern“ nennen sie ihre Form der Essensbeschaffung. Damit wollten sie nicht in erster Linie Geld sparen, sondern dem Umgang mit Lebensmitteln in unserer Gesellschaft etwas entgegensetzen.

In einer Juninacht im Jahr 2018 öffneten Caro und Franziska mit einem Vierkantschlüssel den Müllcontainer des Olchinger Edeka-Marktes. Sie füllten ihre mitgebrachten Taschen mit Minigurken, Sahnepudding, Heringsfilet und Laugenbrezeln. Plötzlich tauchten zwei Polizisten auf. „Sie haben uns wie Schwerverbrecher behandelt“, erinnert sich Franziska.

Containern ist in Deutschland verboten, die strafrechtliche Verfolgung aber eher unüblich. Die meisten Verfahren werden wegen Geringfügigkeit eingestellt. Anders bei Caro und Franziska: Wegen „Diebstahl in einem besonders schweren Fall“ verurteilte das Amtsgericht Fürstfeldbrück die beiden zu einer Geldstrafe von 1200 Euro. Die nächste Instanz milderte das Urteil auf 15 Tagessätze zu je 15 Euro auf Bewährung ab – und wies die beiden





ESSEN RETTEN ALS VERBRECHEN

Franzi und Caro (links) hatten sich Lebensmittel aus einem Container genommen, die ihr örtlicher Supermarkt dort entsorgen wollte. „Schwerer Diebstahl“, befand ein Gericht

an, je acht Arbeitsstunden bei der örtlichen Tafel abzuleisten. Einen Freispruch lasse die Rechtslage nicht zu, hieß es. „Wir haben uns mit einer Frage an die Öffentlichkeit gewandt“, erklärt Franziska, nunmehr vorbestraft. „Findet ihr das richtig?“

Beim Videointerview in ihrer WG-Küche sieht man hinter Caro und Franziska Einmachgläser im Regal sowie ein Plakat, das Gemüsesorten ihrer Saison zuordnet. „Die Strafverfolgung hat

Auch Lebensmittelmüll ist Eigentum, sagt das Verfassungsgericht, die Mitnahme bleibt verboten

uns total belastet, weil wir nach unserem Gewissen das Richtige getan haben“, resümiert Caro. „Zugleich waren wir überwältigt von so viel positivem Zuspruch.“ Laut einer Online-Befragung des Meinungsforschungsinstituts Civey finden 81 Prozent der Deutschen, dass Containern straffrei sein sollte.

Mit Hilfe ihres Unterstützerkreises reichten Caro und Franziska Verfassungsbeschwerden in Karlsruhe ein. Und blitzten

ab. Im August 2020 erklärte das Bundesverfassungsgericht, die „wirtschaftliche Wertlosigkeit einer Sache“ berechne nicht zur Mitnahme, dies gelte auch für Lebensmittel im Müllcontainer eines Supermarkts. Die aktuelle Gesetzeslage lasse keine andere Entscheidung zu. Im April 2019 war die Linke im Bundestag mit dem Versuch gescheitert, das Gesetz zu ändern und die Bestrafung des Containerns abzuschaffen. Vergangenen Dezember lud der Bundestagsausschuss für Recht und Verbraucherschutz zu einer Anhörung zum Thema. Auch Max Malkus, der Anwalt von Caro und Franziska, war dabei und plädierte für die Entkriminalisierung. Doch ging aus der Diskussion noch kein neuer Gesetzentwurf hervor. Dabei wäre es auch möglich, das Wegwerfen verzehrfähiger Waren generell zu verbieten wie in Frankreich oder Tschechien, wo sie zum Beispiel an karitative Organisationen abgegeben werden müssen. Doch die deutsche Regierung setzt bislang lieber weiter auf „freiwillige Lösungen“ zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung.

Caro und Franziska wollen sich davon nicht unterkriegen lassen. Auf ihrem Blog „Containern ist kein Verbrechen“ werben sie weiter für eine Reform des Gesetzes und unterstützen andere angeklagte Essensretterinnen. Nur das Containern lassen sie wegen ihrer Bewährungsstrafe bis auf Weiteres lieber sein.

greenpeace magazin 3.21

04

Wie rettet man Lebensmittel, bevor sie überhaupt in der Tonne landen?

Diese Frage stellte sich der Journalist Frank Bowinkelmann auch. Mit ein paar Mitstreiterinnen und Mitstreitern gründete er 2012 die Initiative Foodsharing e.V. Die Grundidee: Sogenannte Foodsaver – Essensretter – holen in Supermärkten, Bäckereien oder Cafés übrig gebliebene Lebensmittel ab und bringen sie an einen öffentlich zugänglichen Ort. Jeder, der mag, kann sich an „Fairteilern“ kostenlos bedienen. Auch wer in den Urlaub

fährt oder einfach zu viel eingekauft hat, kann überschüssige Lebensmittel auf der Website anbieten. „Schon am Tag, an dem wir online gingen, brachen die Server aufgrund der Belastung zusammen“, erinnert sich Frank Bowinkelmann.

Über 30.000 Freiwillige in Deutschland, Österreich und der Schweiz helfen mit und machen seine Initiative heute zu einer internationalen Bewegung. Mehr als 8000 Betriebe kooperieren mit dem Verein, darunter Bio Company und Kaufland, aber auch lokale Cafés oder Restaurants. Doch bis heute bewegen sich die Spender und Ehrenamtlichen in einer rechtlichen Grauzone. Die Frage ist: Wer haftet dafür, wenn verdorbene Lebensmittel gegessen werden?

ESSEN FÜR ALLE
Frank Bowinkelmann vom Verein Foodsharing vor einer Verteilstation für überschüssige Lebensmittel. Freiwillige holen das Essen von Supermärkten, Restaurants oder auch privaten Haushalten und stellen es kostenlos zur Verfügung



„Dass die rechtliche Situation nicht geklärt ist, verunsichert viele Spenderbetriebe“, erklärt Bowinkelmann. Der 58-Jährige hat es sich zum Video-Interview hinter seinem Computer im nordrhein-westfälischen Kerpen gemütlich gemacht. Bowinkelmann, graues Haar und bunt gemustertes Hemd, wünscht sich, dass die Bundesregierung klare Bedingungen schafft – etwa mit einem Gute-Samariter-Gesetz wie in Italien. Dort sind die Wohltätigkeitsorganisationen, die Lebensmittel sammeln, für die korrekte Lagerung und Überwachung verantwortlich und nicht mehr die Spenderfirmen. Zusätzlich erhalten Händler und Gastronomen Steuervorteile, wenn sie Lebensmittel spenden. „Lebensmittel wegzwerfen, muss deutlich teurer werden als sie weiterzugeben!“

Um die Essensrettung ist in den vergangenen Jahren eine Art sekundärer Lebensmittelmarkt entstanden. Diverse Start-ups bieten unterschiedliche Lösungen für die Verwertung an. Sirplus aus Berlin (Eigenwerbung: „Retten ist das neue Einkaufen“) verkauft Reste günstig über einen Onlineshop, Abo-Boxen und auf sechs „Rettermärkten“. Das 2019 gegründete Start-up SPRK will mithilfe künstlicher Intelligenz völlig neue Lieferketten in der Lebensmittelindustrie entwickeln, um Bestellungen zu optimieren und Überschüsse schneller und schlauer zu verteilen – liegen gebliebene Äpfel aus dem Supermarkt zum Beispiel sollen nicht mehr im Müll landen, sondern beim Saftproduzenten. Das auch in Deutschland aktive dänische Start-up „Too Good To Go“ (TGTG) ermöglicht es seinen mehr als 5000 Partnern, darunter Marktgrößen wie Edeka, Starbucks oder Nordsee, Lebensmittel kurz vor Ablauf der Mindesthaltbarkeit oder auch bereits vorbereitete Mahlzeiten vor Restaurantschließung per App weit unter Preis zu verkaufen und so vor der Mülltonne zu bewahren. Die an sich gute Idee ist nicht ganz unumstritten. Denn es stellt sich die Frage, ob solche Geschäftsideen das

Manche Lebensmittelretter-Apps stützen das System des Überflusses, anstatt es zu überwinden

System der Überproduktion und der allzeit vollen Regale nicht sogar noch unterstützen anstatt zu helfen, es zu überwinden. Für ein wachstumsorientiertes Start-up wie TGTG ergibt sich ein zusätzlicher Widerspruch, laufen die Geschäfte doch um so besser, je mehr Lebensmittel es zu retten gilt.

Frank Bowinkelmann und sein Verein Foodsharing wollen mehr sein als eine Vertriebsplattform, sie wollen die Überschüsse selbst reduzieren helfen und dabei auch private Haushalte auf das Thema aufmerksam machen. Die Foodsharing-Bildungsakademie bildet Multiplikatoren zum Thema Lebensmittelverschwendung aus, damit diese später ihr Wissen weitergeben können. Sein Ratschlag: „Schauen Sie in Ihren Küchenabfall – und überlegen Sie, was sich davon vermeiden lässt.“

05

Was kann man in der eigenen Küche tun?

Laut Umweltbundesamt landen pro Jahr 6,7 Millionen Tonnen Lebensmittel in unseren Restmüll- und Biotonnen. Eine vierköpfige deutsche Durchschnittsfamilie wirft Lebensmittel im Wert von knapp tausend Euro weg. Der private Essensmüll macht den Löwenanteil der Verschwendung aus: An erster Stelle stehen Obst und Gemüse, dann Selbstgekochtes, Brot und Backwaren, schließlich Milchprodukte, sogar Tiefkühlkost. Je stärker verarbeitet die Produkte sind, desto mehr Ressourcen gehen unnötig verloren.

Dabei ist Essensverschwendung vermeidbar, glaubt Sophia Hoffmann. In ihrer Küche in Berlin-Friedrichshain entwickelt sie Rezepte aus Zutaten, die anderswo im Müll gelandet wären: „Brotlinge“ aus altem Brot. Karottenkuchen aus den Pressrückständen, die beim Entsaften von Möhren und Roter Bete übriggeblieben sind. Eine Torte aus Keksresten und verschmähnten Schoko-Weihnachtsmännern. „Zero-Waste-Küche“ nennt sie diesen Ansatz, über den sie ein Kochbuch geschrieben und eine Webinar-Reihe entwickelt hat.

Sophia Hoffmann, markante Ponyfrisur, auffällige Tattoos, kam über Umwege zum Kochen: Sie erbt die Freude an der Geschmacksvielfalt und an kreativen Experimenten von ihrem Vater, einem Schauspieler, der in ihrer Kindheit in München für die Alltagsküche verantwortlich war. Bevor sie professionell zu kochen begann, absolvierte sie eine Friseurlehre, arbeitete als DJane und Musikjournalistin. „Vor zehn Jahren habe ich mit dem Kochen eine kreative Sprache gefunden, in der ich mich voll und ganz zuhause fühle.“ Sie absolvierte Praktika in Restaurants und lancierte einen erfolgreichen Foodblog. Von Anfang an verstand sie sich dabei auch als Aktivistin: „Unser Konsum ist politisch“, sagt sie, „durch unsere Entscheidungen werden nicht nur die Natur und die Tiere, sondern auch Menschen systematisch ausgebeutet.“ Auf Instagram klärt sie ihre 22.000 Follower auch über die Schattenseiten des Koch-Hypes auf. In Podcasts und Youtube-Videos spricht sie mit Gastronomen, die wie sie die „Leaf to Root“-Philosophie verfolgen – also den Ansatz, sämtliche genießbaren Teile eines pflanzlichen Lebensmittels zu verwerten, vom Strunk bis zur Schale.

„Verschwendung passiert durch fehlende Wertschätzung“, sagt Sophia Hoffmann. Sie findet ihren Zugang zum eigentlichen Wert der Lebensmittel durch die sinnliche Auseinandersetzung. „Riechen, fühlen, sehen, schmecken: Wir sollten uns den Lebensmitteln wieder intuitiv annähern.“ Ihr Rat: Den Joghurt mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum probieren, bevor er im Abfall landet. Das Selleriegrün nicht wegwerfen, sondern anhand des Geschmacks überlegen, wofür man es verwenden könnte. Aber auch der Expertin gelingt es nicht, Küchenabfälle ganz zu vermeiden. „Es könnte immer noch weniger sein.“ Aber alles ist besser, als gar nicht erst damit anzufangen. ●



BROTRESTE ALS MAHLZEIT
Profiköchin Sophia Hoffmann hat Spaß daran, aus scheinbar überschüssigen Lebensmitteln etwas Leckeres zuzubereiten, und lässt dabei auch altes Brot nicht verkommen

greenpeace magazin 3.21