

Lebensmittel verdienen mehr Wertschätzung

Minister, Bäcker und Autoren diskutierten über Umgang mit Essen

jea **Dahlbruch**. Zum Film „Taste the Waste“ (deutsch: Probier den Abfall) mit anschließendem Publikumsgespräch hatte der Kreisverband der Grünen in das Viktoria-Kino in Dahlbruch eingeladen. Den Dokumentarfilm von Valentin Thurn über den Skandal der globalen Lebensmittelverschwendung ließen sich immerhin gut 200 Besucher nicht entgehen. Im Anschluss an den Film nach dem Buch „Die Essensvernichter“ von Valentin Thurn und Stefan Kreuzberger stellten sich NRW-Verbraucherschutzminister Johannes Remmel, Kreuzberger als Co-Autor des Buches, das auch die Grundlage für den Film bildete, sowie Reinhard Hesse, Geschäftsführer der gleichnamigen Bäckerei in Welschen Ennest, den Fragen des Publikums.

Erschreckend und kaum vorstellbar, dass das Essen, das in Europa weggeworfen wird, zweimal reichen würde, um alle Hungernden dieser Welt zu ernähren. Erdrückend und kaum nachvollziehbar, dass allein in deutschen Haushalten jährlich Lebensmittel für rund 20 Mrd. Euro weggeworfen würden. Kaum fassbar, aber wahr: In den Abfallbehältern der Supermärkte seien sogar einwandfreie und original verpackte Nahrungsmittel mit gültigen Mindesthaltbarkeitsdaten zu finden. In Buch und Film deckt der Autor ein weltweites System auf, an dem sich alle beteiligen würden, erläuterte Kreuzberger. Die Auswirkungen auf Umwelt und Weltklima seien verheerend. Der Film machte aber deutlich, dass ein weltweites Umdenken stattfindet und Menschen mit Ideenreichtum und Engagement dem Irrsinn Paroli bieten.

Wer Reinhard Hesse aufmerksam zugehört hatte, der konnte zumindest in den Betrieben seiner Bäckerei Positives

erkennen – ja, wenn es auch da nicht die wirtschaftlichen Zwänge durch die Discounter gebe. So seien ständig volle Regale und untadelige Waren wie natürlich auch bei anderen Lebensmitteln die Forderungen mit der Folge einer Überproduktion. Soweit bei den Backwaren nicht Wiederverwendung oder Preisnachlässe und Abgabe an Tafeln in Betracht kämen, würden entstehende Überproduktionen der Futtermittelherstellung zugeführt, so Hesse.

Es müsse wieder eine Lebensmittelwertschätzung stattfinden, waren sich die drei Gesprächspartner einig. Es müsse endlich im globalen Denken ein Wertewandel stattfinden, um der Verschwendung von Ressourcen mit ihren verheerenden Folgen entgegenzuwirken.

Minister Remmel fand das Thema sehr komplex. Die Menschen seien emotional berührt, das Thema sitze tief. Es sei mit allen Beteiligten zu bereden. Auch das Verbraucherverhalten sei letztendlich mit ein Verursacher. Land und Bund hätten inzwischen Gutachten in Auftrag gegeben, um zu nationalen verlässlichen Zahlen über die Verschwendung zu kommen und Lösungen auf europäischer Ebene zu finden. Einen Ansatz sieht Remmel in der Bildungsaufgabe in Schulen und Kindergärten, um bereits bei den Kindern die Wertschätzung von Lebensmitteln zu verankern. Ein Problem sei auch die Bewertung von Mindesthaltbarkeitsdaten, hieß es aus der Runde.

Weitere Ansatzpunkte waren die Nutzung von Anbauflächen, regionale Vermarktung, Bürokratie und Gesetzesflut und der „Konflikt Teller/Tank“, also die Nutzung landwirtschaftlicher Anbauflächen für Treibstoffgewinnung.



Moderator Peter Neuhaus (2. v. l.) diskutierte mit Johannes Remmel, Stefan Kreuzberger und Reinhard Hesse (v. l.) über die Verschwendung von Lebensmitteln. Foto: jea