

<http://www.derwesten.de/staedte/nachrichten-aus-siegen-kreuztal-netphen-hilchenbach-und-freudenberg/broetchen-fuer-die-tonne-id6243769.html>

LEBENSMITTELVERNICHTUNG

Brötchen für die Tonne

13.01.2012 | 19:25 Uhr



Szene aus dem Film: Taste the Waste.

Foto:

Über die Wertschätzung für Lebensmittel sprachen der NRW-Umweltminister Johannes Remmel, Bäckerei-Chef Reinhard Hesse und „Die Essensvernichter“-Co-Autor Stefan Kreuzberger.

Gemeinsam mit Valentin Thurn beschäftigt er sich in dem Buch mit der Frage „Warum die Hälfte unseres Essens in dem Müll landet und wer ist dafür verantwortlich?“. Sein Kollege Thurn verfilmte den Stoff – „Taste the Waste“ lief bereits in 15 Ländern. Am Donnerstag sahen über 200 Besucher den Film im Viktoria-Kino und nahmen an einer Diskussion teil.

Zwei Mülltaucher suchen in der großen Tonne eines Supermarktes nach Essen. Den größten Teil ihrer Nahrung holen die Männer von dort. Ein Supermarkt-Mitarbeiter in Frankreich räumt Regale aus – die Milchprodukte erreichen erst in sechs Tagen das Mindesthaltbarkeitsdatum. In den Müll wandern sie jetzt schon. Die Begründung: Nun kauft sie eh keiner mehr. 90 Millionen Tonnen Lebensmittel werden jährlich in Europa weggeworfen – 500 000 Laster könnte man damit beladen.

„Es wird immer auf den Verbraucher geschoben“, so Stefan Kreuzberger nach dem Film. Allerdings würden zwei Drittel aller Produkte vom Hersteller weggeworfen. Kartoffeln mit Riss, Tomaten in zu dunklem Rot und Salatgurken mit zu großer Krümmung. Sie alle schaffen es erst gar nicht in den heimischen Mülleimer, weil sie schon vor dem Supermarktregal aussortiert und vernichtet werden. „Es liegt in der Natur der Sache, dass wir als Handwerker unserem Produkt Wertschätzung entgegen bringen“, sagt Reinhard Hesse. Er steht mit seinen 400 Mitarbeitern und 45 Bäckerei-Filialen auf der regionalen Herstellerseite. Er sieht die Unternehmen in der Pflicht die Überhänge zu minimieren. „Der Markt schert sich nicht darum.“

Regionalität statt Discounter

Per Gesetz dürften zum Beispiel zehn Prozent des Vortagsbrotes in neuen Teig eingearbeitet werden, viele wüssten das nicht. Im Film hat ein Bäcker eine andere Verwertung gefunden: Er heizt seine Öfen mit Brot-Holz-Pellets. In den vergangen 50 Jahren habe sich viel verändert, so Hesse. Kleine Unternehmen hätten gegen die großen Ketten kaum eine Chance.

Sich gegen den Discount zu wehren und die Regionalität zu stärken, forderte auch Umweltminister Johannes Remmel. Es fehlten mittlerweile oft der Bäcker und der Fleischer vor Ort. Während es bei der Energiewende klare Lösungen gebe, sei das Thema hier viel komplexer, vor allem weil es in Deutschland kaum Zahlen dazu gebe. „Das Thema gehört in die Schulen und Kindergärten – und zwar als eigenes Fach. Aber da stehen wir erst am Anfang.“

Irmine Skelnik