

Mülltaucher

Umwelt Mehr als 27 Millionen Kilogramm genießbare Lebensmittel landen in Deutschland täglich im Abfall. Unterwegs mit einem jungen Paar, das sich sein Essen aus der Tonne holt. Von Melanie Maier

Es ist kurz vor Mitternacht. Marita und Tim* stellen ihre Fahrräder und einen Anhänger hinter den Mülltonnen, im Schatten der Straßenlaternen, ab. Sie streift sich Einweghandschuhe über, im Abfall mag sie nicht mit bloßen Händen wühlen. Er zieht eine Stirnlampe über seine schwarze Wollmütze, dann geht er zu den drei Containern, die direkt an der Straße stehen. Ganz oben auf den Müllsäcken, in der linken Ecke des Containers, liegt ein Kürbis. Marita nimmt ihn in die Hände, streicht prüfend über seine orangefarbene Haut, dreht ihn einmal um, um die Unterseite zu begutachten. Keine Kerben, keine Dellen. „Tadellos“, sagt sie.

Fast jede Woche kommen Marita und ihr Freund Tim, beide 28 Jahre alt, an diese Straßenecke in einem Stuttgarter Stadtteil, um sich aus den Müllcontainern eines Supermarkts mit entsorgten Lebensmitteln einzudecken. Containern, Mülltauchen, Dumpster Diving – für das, was sie tun, gibt es viele Begriffe.

„Seit ungefähr eineinhalb Jahren kaufen wir nur noch Grundnahrungsmittel ein“, sagt Marita und legt den Kürbis neben Lauch, Paprika und Salatpackungen in eine dunkelgrüne Plastikbox. Mehl, Müsli, Reis und Nudeln finden die beiden nur selten in den Containern. Dafür umso mehr Gemüse, Obst, Joghurt – und Schnittblumen. In dieser kalten Winternacht holt sie zwei Bund weiße Nelken aus dem Müll. Die meisten der zarten Blüten sind noch nicht einmal aufgegangen.

Gigantische Verschwendung

Den Entschluss, Lebensmittel zu essen, die im Müll gelandet sind, haben die Studentin und der freischaffende Fotograf aus Überzeugung gefasst – und nicht etwa, weil sie sich den wöchentlichen Großeinkauf in Supermarkt nicht leisten könnten. Ihnen geht es vor allem darum, dass sie nicht akzeptieren wollen, dass viele Lebensmittel weggeworfen werden, die noch einwandfrei sind, bei denen häufig nicht einmal das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist. Mit dem Containern wollen sie auf die enorme Lebensmittelverschwendung aufmerksam machen, es ist ein Statement gegen die Wegwerfgesellschaft.

Tatsächlich landet aus Supermarktregalen so manches direkt in der Tonne, was ohne Weiteres noch genießbar wäre. Saftflaschen, von denen sich das Etikett ein bisschen abgelöst hat beispielsweise. Oder Schokoladenriegel, deren Verpackung beschädigt ist. 288 Kilo Bananen werfen deutsche Supermärkte weg – pro Minute. Ein paar braune Flecken auf der Schale, und schon will sie niemand mehr kaufen. Würde man die entsorgten Bananen in Kisten stapeln, hätten sie nach eineinhalb Stunden die Höhe des Berliner Fernsehturms erreicht, heißt es auf der Internetseite der Initiative „Leere Tonne“.

Die Kampagne, zu der sich im vergangenen Jahr die Organisationen Aktion Agrar, BUND-Jugend, Foodsharing und Slow Food Youth Deutschland zusammengeschlossen haben, richtet sich gegen die Lebensmittelverschwendung hierzulande. Sie fordert einen gesetzlichen Wegwerfstopp für Supermärkte.



Die Ausbeute der nächtlichen Sammelaktion

In Frankreich gilt ein solcher Beschluss bereits. Seit 2015 dürfen Supermärkte ab 400 Quadratmeter Größe nicht verkaufte Waren nicht mehr wegwerfen. Sie müssen sie billiger abgeben oder spenden. Un genießbare Lebensmittel können zu Tierfutter verarbeitet oder kompostiert werden. So möchte die französische Regierung die Abfallmenge bis zum Jahr 2025 halbieren.

In Deutschland sind etwa 90 Prozent der Supermärkte und Discounter freiwillige Partner des Bundesverbands Deutsche Tafel. Sie spenden Lebensmittel, die kurz vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum stehen oder von denen zu viel bestellt wurde.

Auch der Supermarkt, zu dem Marita und Tim einmal pro Woche gehen, gibt Ware ab. Trotzdem stapeln sich in den Containern die Müllsäcke – einige voller Obst und Gemüse, andere voller Milchprodukte, Fleisch- und Wurstwaren.

Fischplatten und Rasierklingen

„Diese Jahreszeit ist für uns perfekt“, sagt Tim und greift nach einem Müllsack. „Die Container sind quasi ein riesiger Kühlschrank.“ Im Sommer rieche es oft unangenehm, „die tieferen Schichten sehen wir uns dann gar nicht an“. Im Winter muffeln die Container bloß wie der Biomüll daheim, wenn man ihn ein paar Tage lang vergessen hat zu leeren – erträglich. Tim öffnet einen Sack, schaut hinein, legt ihn zurück. An verpackter Wurst hat er als Vegetarier kein Interesse. Der nächste Müllsack stammt aus der Obst- und Gemüseabteilung. Tim bringt ihn zu den Fahrrädern.

Marita sieht sich den Inhalt genauer an. Als Erstes entdeckt sie ein Netz Zitronen. Eine ist verschimmelt, die übrigen sechs könnten eigentlich noch im Regal liegen. Sie reißt das Netz auf, wirft die Zitrone mit den pelzig-grauen Flecken zurück in den Sack und greift nach einem Bund Karotten, an dem zwei, drei Stück fehlen. „Möhren finden wir eigentlich immer“, sagt sie. Aber auch ganze Fischplatten, Mineralwasserflaschen, Säcke voll Grillkohle oder Rasierklingen im Wert von etwa 250 Euro haben die beiden schon im Müll entdeckt.

Plötzlich ein Geräusch. Das Tor der Tiefgarage hinter Marita öffnet sich, ein Auto taucht auf, fährt langsam vorbei. Der Fahrer sieht neugierig aus dem Fenster. Tim und Marita machen einfach weiter. Probleme mit Anwohnern oder der Polizei hatten sie bisher nicht. „Einmal hat uns eine Frau aus dem Fenster beobachtet“, sagt Marita. „Wir sind dann lieber gegangen.“

Juristischer Grenzbereich

Streng genommen ist die Suche nach Lebensmitteln im Abfall illegal. In Deutschland hat auch der Müll einen Eigentümer. „Im Prinzip ist das, was wir machen, Diebstahl“, sagt Tim. Im November wurden in Rottenburg zwei Frauen von der Polizei gestellt, als sie gerade Lebensmittel aus dem Müllcontainer eines Discounters holten.

Ob in solchen Fällen tatsächlich ein Straftatbestand erfüllt sei, hänge davon ab, ob der betroffene Supermarkt „seinen Besitzwillen an der Ware aufgegeben hat oder nicht“, sagt Jan Holzner von der Staatsanwaltschaft Stuttgart. Er vergleicht die Situation mit der eines Pfandflaschensammlers: „Findet er eine Flasche in einer öffentlichen Mülltonne, kann er davon ausgehen, dass der Käufer keinen Besitzwillen mehr an ihr hat.“ Zurzeit läuft eine von Aktivisten initiierte Online-Petition beim Bundestag mit dem Ziel, dass das Strafgesetzbuch und das Bürgerliche Gesetzbuch geändert werden, um das Containern grundsätzlich zu legalisieren.

Um Mitternacht machen sich Marita und Tim auf den Heimweg. Von ihren vier grünen Kisten sind zwei randvoll. „Eine verhältnismäßig geringe Ausbeute“, sagt Tim und steigt aufs Fahrrad. „Wir sind mittlerweile rigoros geworden“, sagt Marita. Am Anfang haben sie so gut wie alles mitgenommen, was noch in Ordnung war – überwältigt von der schieren Menge an unverdorbenen Lebensmitteln, die in der Tonne landen. Sogar Wurst und Fleisch haben die zwei Vegetarier mit-



Die Lebensmittel werden aus dem Müllcontainer geholt und per Fahrrad abtransportiert.

Fotos: Lichtgut/Max Kovalenko

„Für Leute, die um 6 Uhr morgens aufstehen müssen, um zur Arbeit zu gehen, ist das eher nichts.“

Marita weiß, dass nicht jeder ihrem Vorbild folgen kann.

genommen. Sie wollten all das, was sie nicht selbst verbrauchen, an Freunde und Bedürftige verschenken.

Es war immer noch zu viel. „Jetzt nehmen wir nur noch mit, was wir aufessen.“ Der Sahnepudding, den sie auch im Laden nicht kaufen würden, bleibt also in der Tonne. Exotisches Obst wie Mangos oder Melonen, das sie aus ökologischen Gründen eigentlich nicht in den Einkaufswagen legen würden, kommt dagegen weiterhin mit nach Hause. Die nächtliche Nahrungssuche ist für das Paar zur Routine geworden.

Es nieselt. Nach einer kurzen Fahrt durch die Nacht stellen Marita und Tim die Fahrräder im Hof vor Tims Wohnung ab. In der warmen Küche ziehen sie erst einmal die Jacken aus. Dann stellt Marita die zwei vollen Kisten neben die Spüle, wäscht alle Lebensmittel ab. Auch die ungeschälten Bananen. Tim ordnet das noch feuchte Obst und Gemüse auf dem Fischgrätenholzbohlen zu einem Quadrat an. Er holt seine Kamera aus dem Schlafzimmer, steigt auf die Vitrine und fotografiert die Ausbeute der Nacht von oben.

Mehr als 60 solcher Bilder hat Tim inzwischen aufgenommen. Zweimal hat er sie bereits ausgestellt, auf dem Helden-

markt in Fellbach und beim Zirkus Mutter Erde Festival in Stuttgart. Mit den Fotos möchte er auf die Lebensmittelverschwendung aufmerksam machen.

Dass die Suche nach Essbarem im Müll keine Lösung für jeden ist, ist ihm und seiner Freundin aber bewusst. Containern sei mit viel Aufwand verbunden, sagt Marita: „Für Leute, die um 6 Uhr morgens aufstehen müssen, um zur Arbeit zu gehen, ist das eher nichts.“ Viele Menschen, sagt sie, würden die Suche im Müll bestimmt auch als eklig oder als beschämend empfinden. „Und man bekommt eben nicht immer das, worauf man gerade Lust hat.“

Für Marita und Tim ist das eingeschränkte Angebot kein Problem mehr. Sie haben sich darauf eingestellt, aus den Zutaten etwas zu kochen, die ihnen gerade zur Verfügung stehen, und einen saisonal bedingten Überschuss an Obst oder Gemüse sinnvoll zu verwenden. Finden sie im Herbst beispielsweise viele Äpfel, kochen sie Apfelmus daraus. Und im Frühjahr gebe es auch einmal vier Wochen lang jeden Tag Spargel, sagt Marita. Denn selbst dieses teure Gewächs finden sie kistenweise.

* Die Namen wurden geändert.

EIN DURCHSCHNITTSHAUSHALT VERSCHWENDET JÄHRLICH 940 EURO

Abfall Knapp elf Millionen Tonnen Lebensmittel entsorgen Industrie, Handel, Großverbraucher und Privathaushalte jährlich. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie des Instituts für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft der Universität Stuttgart 2012. Demnach entfällt der Großteil der Lebensmittelabfälle (61 Prozent) in Privathaushalten. Auf Groß-

verbraucher wie Gaststätten oder Kantinen sowie die Industrie entfallen jeweils rund 17 Prozent, auf den Handel etwa fünf Prozent.

Bürger Im Schnitt wirft jeder Bundesbürger pro Jahr 81,6 Kilogramm Lebensmittel weg – etwa 225 Gramm pro Tag. Am häufigsten im Müll landen Gemüse und Obst. Wer sich online bei der Initiative

„Foodsharing“ registriert, kann zu viel gekaufte Lebensmittel verschenken – oder bei anderen abholen. Etwa 65 Prozent der Lebensmittelabfälle in Privathaushalten wären völlig oder teilweise vermeidbar. Der Wert dieser Abfälle wird pro Kopf auf jährlich 235 Euro geschätzt. Bei einem Vier-Personen-Haushalt summiert sich der Betrag also im Schnitt auf rund 940 Euro. *mma*