



# in den Müll

Brot, Obst, Gemüse oder Fleisch: Nur noch Abfall

Tiere verfüttert – oder verbrannt. Brot hat nahezu den selben Heizwert wie Holz.

Zur automatisierten Verschwendung kommt es in der Nahrungsmittelindustrie. So hat Tristram Stuart, der in seinen Büchern bereits seit Jahren die Verschwendung geißelt, unter anderem eine Sandwich-Fabrik besucht. Stuart berichtet, dass sie jeden Tag 13 000 Scheiben frisches Brot entsorgt. Nicht, weil sie schlecht plant, sondern weil sie von jedem Laib die ersten und letzten beiden Scheiben nicht nutzt.

Aber verhungern deswegen Menschen? »Ja«, behauptet Stuart. »Denn die Millionen Tonnen Weizen und Mais, die wir wegwerfen, kaufen wir auf demselben Markt wie die Menschen in Pakistan oder Afrika. Wenn wir die Nachfrage unnötig in die Höhe treiben, drängt der Preisdruck diese Menschen aus dem Markt.«

Laut der Welternährungsorganisation FAO sind die Weltmarktpreise für Getreide seit 2000 um satte 200 Prozent gestiegen.

Die Konsumgesellschaft verlangt nach Vielfalt und prall gefüllten Regalen – und das zu jeder Zeit, sagt der Handel. Über Schwund aber schweigt man sich dort aus. Lebensmittelverluste in Supermärkten sind – bislang jedenfalls – ein gut gehütetes Geheimnis. Selbst das EHI Retail Institute, das für die Branche forscht, verfügt über keinerlei exakte Zahlen. Das soll sich ändern. Eine Studie läuft.

In ersten Schätzungen wurde die Wegwerfquote auf etwa fünf Prozent taxiert. Ein Missverständnis, heißt es inzwischen. Erste Auswertungen der Umfragen hätten gezeigt, dass diese Quote nicht mehr als 1,6 Prozent betrage, sagt Michael Gerling, Geschäftsführer des EHI und des Bundesverbandes des Deutschen Lebensmittelhandels. Doch selbst das bedeutet, dass die Händler Nahrungsmittel im Wert von fast zwei Milliarden Euro jährlich entsorgen. Das Sortiment zu reduzieren, um den Schwund zu minimieren, hält Gerling für problematisch. Das verbiete der scharfe Wettbewerb, sagt er: »Die Kunden wandern ab, wenn es etwa nur noch eine Sorte Kartoffeln gibt.«

Zur großen Verschwendung trägt ein kleiner Stempel bei: das Mindesthaltbarkeitsdatum. Es ist den Deutschen sehr wichtig, zeigen Umfragen. Und wird oft missverstanden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum zeigt nämlich nicht an, bis wann ein Lebensmittel haltbar ist, sondern bis wann es seine ursprünglichen Eigenschaften bewahrt. Verdorben ist es danach noch nicht. Umrühren beim Joghurt reicht beispielsweise, um ihn wieder cremig werden zu lassen. Man sollte sich mehr auf seinen Geschmack und seine Nase verlassen, raten Verbraucherschützer. Den Hinweis darauf, wann ein Lebensmittel tatsächlich entsorgt werden muss, gibt der Vermerk »haltbar bis« oder »zu verbrauchen bis«. Er ist zum Beispiel bei Hackfleisch vorgeschrieben.

Dass so viele Nahrungsmittel vernichtet werden, findet wohl nicht nur die deutsche Verbraucherministerin Ilse Aigner »erschütternd«. Allerdings beruhen die 20 Millionen Tonnen, die angeblich in Deutschland auf dem Müll landen, nur auf Schätzungen. Weil die Ministerin es genauer wissen will, hat sie Nachforschungen in Auftrag gegeben, Resultate liegen allerdings noch keine vor.

Der Folienspezialist Cofresco, der zur Melitta-Gruppe gehört, kann stattdessen mit konkreten Zahlen aufwarten, wenn es um private Haushalte geht. Laut seiner Studie werfen sie allein in Deutschland jährlich Lebensmittel im Wert von 25 Milliarden Euro in den Müll. Andere Umfragen liefern die Begründung: Sie haben schlicht zu viel gekauft. Jeder Vierte wirft Nahrungsmittel deshalb weg, weil die Verpackungen einfach zu groß sind. Kein Wunder, wenn 500 Gramm Toastbrot 1,09 Euro kosten – und die Hälfte nur 10 Cent weniger.

»Die Kunden der Biobranche gehen sorgsamer mit Lebensmitteln um«, sagt Joyce Moewius vom

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft. Zwar gibt es auch hier keine genauen Zahlen. Aber die Kunden akzeptierten beispielsweise leere Regale, vor allem, wenn es um Backwaren geht; oder schrumpeliges Obst und Gemüse. Es würden auch noch Waren kurz vor dem Verfallsdatum gekauft, so die Beobachtung von Ökohändlern. Außerdem könnten sie wegen der Nähe zu ihren Lieferanten flexibler planen und ordern.

Allesamt, auch große Supermarktketten, rümen sich, mit den Tafeln in Deutschland zusammenzuarbeiten. Davon gibt es in Deutschland rund 900. Sie reichen aussortierte, aber unverdorbene Lebensmittel an Bedürftige weiter. Es sind die Umverteilungsmaschinen einer unbedacht konsumierenden Gesellschaft, die immer aus dem Vollen schöpfen will. Allein die Berliner Tafel verteilt pro Monat bis zu 650 Tonnen noch verwertbarer Lebensmittel, die sonst auf dem Müll gelandet wären.

Doch nicht immer klappt das Zusammenspiel. Dann landet der Überschuss eben in Be-

trieben wie dem Hamburger Biowerk. Dort sorgt eine Separationshammermühle dafür, dass aus den Lebensmitteln alles aussortiert wird, was später den Prozess im Bioreaktor stören könnte; etwa Verpackungen. Danach gehen Bakterien an die Arbeit. Bei 38 Grad sorgen sie für die Umwandlung des Biobreis in Gas. Das wiederum treibt den Verbrennungsmotor eines Blockheizkraftwerkes an und ermöglicht so die Erzeugung von Strom und Fernwärme. 2500 Hamburger Haushalte decken so ihren Energiebedarf.

Das Biowerk der Stadt Hamburg zählt noch zu den Kleinen in der wachsenden Branche. Im deutschen Geschäft mit Essensresten ist die Firma ReFood die Größte: Satte 1200 Tonnen Küchen- und Speiseabfall, Brot und Backwaren, Obst, Gemüse sowie Fleischreste sammelte das Unternehmen im vergangenen Jahr ein. Am Tag,

Weitere Informationen im Internet: [www.zeit.de/Nahrungsmittel](http://www.zeit.de/Nahrungsmittel)

## Vier Cent für fünf Früchte

Warum die Mangos von Bauer Melesse im Hungerland Äthiopiens vergammeln VON PHILIPP HEDEMANN

Melesse ganzer Stolz vergammelt am Baum. Ab und zu fällt er dumpf plumpsend zu Boden, und fressen die Kühe ihn nicht auf, wird es in ein paar Tagen anfangen zu stinken. Melesse Stolz sind die Früchte seiner 30 Mangobäume. Im Südosten Äthiopiens droht 4,5 Millionen Menschen der Hunger, in Melesse Dorf in der Region Benishangul-Gumuz im Westen des Landes gibt es Mangos im Überfluss. Und wie ihm geht es auch anderen: Manchmal 30, mitunter sogar 70 Prozent aller Früchte verrotten nach der Ernte.

»Jesus liebt mich, deshalb habe ich so viele und so süße Mangos«, sagt Melesse. Die reifen haben junge Helfer gerade von seinen Bäumen geschüttelt und zu großen Haufen aufgetürmt. Ein Unternehmer aus der zwei Tagereisen entfernten Hauptstadt Addis Abeba will sie mit seinem Lastwagen abholen. Einen Birr, umgerechnet rund vier Cent, zahlt der Mann für fünf Früchte. In Addis Abeba kostet ein Glas Mangosaft dann zehn bis 25 Birr.

Aber der Händler lässt auf sich warten. »Vielleicht hat er jemanden gefunden, der noch billiger verkauft als ich. Dann sehen die guten Mangos bald so aus«, sagt Melesse und hebt eine Handvoll faseriger, brauner Kerne auf, die in seinem Garten liegen. Sonne, Regen und Fliegen verwandeln die festen Früchte in wenigen Tagen in eine stinkende Pampe. »Ich verliere sieben von zehn Mangos«, schätzt der 83-jährige Bauer. Wenn der Gestank der vergammelnden Früchte unerträglich wird, übergießen die Dorfbewohner die Haufen mit teurem Benzin und verbrennen, was niemand haben will.

Melesse tut das nicht. Vor 30 Jahren wurde der Bauer unter dem kommunistischen Diktator Mengistu Haile Mariam aus dem kargen Norden in den fruchtbaren Westen des Landes zwangsumgesiedelt, weil der Boden in seiner Heimat nicht genug hergab, um ihn und seine Familie zu ernähren. »Damals gab es oft Hunger, und jetzt soll ich das, was der Herr uns schenkt, verbrennen? Das kann doch nicht sein«, sagt er. Man hat ihm erzählt, dass in anderen Teilen Äthiopiens wieder Millionen Menschen auf Lebensmittel-Hilfslieferungen aus dem Ausland angewiesen sind. Täglich betet Melesse, dass der Herr ihnen ein paar Mangos schenkt.

Damit soll es nicht genug sein: Der Bauer findet, dass das Dorf eine eigene Mangosaft-Fabrik brauche. Dann müsse nichts vergammeln, »und die ganze Welt wird erfahren, wie süß unsere Mangos sind«, sagt er. Aber reicht das wirklich? In der Handelskammer im

zehn Kilometer von Melesse Mangobäumen entfernten Provinz-Hauptort Asosa heißt es, dass eine Fabrik alleine nichts bringe, weil es an ausgebildeten Arbeitskräften mangle. Also brauche es Ausbildung und Training. Und selbst das wäre nicht genug, meint die regionale staatliche Investitionsagentur: »Eine Fabrik mit gut ausgebildeten Leuten? Die Mangosaison dauert doch höchstens drei Monate«, sagt dort ein junger Mann. »Was wir brauchen, ist ein Großinvestor, der einen Damm baut, das Land bewässert und andere Früchte wie Orangen und Avocados anbaut. Dann könnte die Safffabrik das ganze Jahr laufen, der Investor wird reich, und bei uns vergammeln keine Mangos mehr.«

Mitslal Kifleyesus meint, man müsse den Mangobauern vor allem ihren Stolz zurückgeben. Ihre Firma Ecopia will zusammen mit örtlichen Bauern-Kooperativen in Asosa eine Manufaktur zur Mangoverarbeitung bauen. »Von Asosa sind es 660 Kilometer bis Addis Abeba und 1500 Kilometer bis zum Hafen in Dschibuti, auf teilweise katastrophalen Straßen. Nur wenn wir die Produkte vor Ort veredeln, lohnt sich der Transport«, sagt die ehemalige Unternehmensberaterin.

Doch von Veredelung haben die Mangobauern noch nie etwas gehört. Einkochen, Entsaften, Trocknen? Fehlangeige. »Wir wissen nicht, was man mit den Mangos machen kann. Das muss uns doch erst mal jemand zeigen«, sagt Bauer Melesse. Zur nächsten Saison soll das geschehen, »dann sind wir mit einer neuen Manufaktur vor Orts«, verspricht Mitslal Kifleyesus, die in der mangofreien Zeit unter anderem Hibiskus und Okraschoten verarbeiten möchte.

Bis es so weit ist, wird die 14-jährige Zinet weiterhin jeden Samstag mit einer Kiepe voller Mangos zum Markt in Asosa marschieren. Fast 100 Früchte schüttelt sie am Abend von den acht Bäumen ihres Vaters, macht sich dann im Morgengrauen auf den zweistündigen Marsch nach Asosa. Dort steht sie unter dem Grasdach eines Marktstandes, verkauft ein paar Mangos für sehr wenig Geld. »Was wir bis vier Uhr nachmittags nicht losgeworden sind, verschenken wir. Wenn es keiner haben will, schmeißen wir es weg. So müssen wir nichts wieder zurückschleppen«, sagt Zinet.

Melesse geht nicht mehr zum Markt. Er verschenkt seine Mangos lieber gleich an die Kirchgänger im Ort. Manche tun ihm den Gefallen und nehmen ein paar mit.



Bauer Melesse präsentiert seine Ernte

## WIR HOLEN DAS BESTE FÜR DIE ERDE AUS DER ERDE.

Wir fördern aus unseren Lagerstätten Rohstoffe, aus denen wir hochwertige, natürliche Düngemittel, Industrie- und Salzprodukte herstellen. Dabei greifen wir auf über 100 Jahre Wissen und Erfahrung zurück. Unsere Düngemittel sind eine wichtige Voraussetzung, um die Erträge in der Landwirtschaft zu steigern. So leisten wir einen erheblichen Beitrag zur nachhaltigen Ernährung der Weltbevölkerung. Auch bei der Herstellung vielfältiger Industrieerzeugnisse sind unsere Rohstoffe Kali und Salz unverzichtbar. Mit unseren Produkten bieten wir lebenswichtige Mineralien für Wachstum, Gesundheit und mehr Lebensqualität. Unser Erfolg: weltweite Spitzenpositionen in wachsenden Märkten.

**k+s**  
Wachstum erleben.

DÜNGEMITTEL    SALZ    ERGÄNZENDE GESCHÄFTSBEREICHE    [www.k-plus-s.com](http://www.k-plus-s.com)