

Teller statt Tonne

Lebensmittel landen in Deutschland massenhaft im Eimer – Mülltaucher und Foodsharer sagen der Verschwendung den Kampf an

Von **Christin Hartard**

RAVENSBURG/ULM - Hungern muss Tim nie. Der Kühlschrank zu Hause bei seiner Mutter ist immer gefüllt, der Tisch immer gedeckt. Trotzdem zieht der 17-jährige Schüler abends durch die Ulmer Innenstadt auf der Suche nach Lebensmitteln – begehrt sogar Hausfriedensbruch, um an sie heranzukommen.

Es ist ein kühler Herbstabend, nur die Laternen spenden noch Licht: Tim steht im Hinterhof eines Supermarktes, den Kopf tief in eine Mülltonne gebeugt. Mit der bloßen Hand wühlt er im Müll, schiebt unter dem Lichtkegel seiner Taschenlampe faule Äpfel und klebrige Joghurtbecher beiseite. Schließlich hebt er eine Packung Couscous hervor. Nach einem prüfenden Blick ist klar: Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist noch nicht erreicht. Die Packung wandert in seine Tasche. Mülltaucher nennen er und Tausende Gleichgesinnte das.

Äpfel mit braunen Druckstellen, Salatköpfe, deren oberste Blätter welk sind, oder Joghurt, der bald abläuft: Nach Ladenschluss landen viele Lebensmittel in den Supermarkttönen. Auf genau die haben es die Mülltaucher abgesehen. Wie Tim sind die meisten von ihnen nicht auf diese Lebensmittel angewiesen. Im Gegenteil: Die Mülltaucher wollen mit dieser Lebensweise ein Zeichen setzen. Gegen Lebensmittelverschwendung, gegen unsere Wegwerfgesellschaft. „Es landen so viele Sachen im Müll, die eigentlich noch gut sind“, sagt Tim. „Das kann nicht sein.“

Menüs aus dem Müll

Elf Millionen Tonnen Lebensmittel werden laut einer Untersuchung der Universität Stuttgart jedes Jahr weggeworfen in Deutschland. Auf den Handel fallen davon nur fünf Prozent. Was nach wenig klingt, reicht einer ganzen Szene, um Menüs aus der Tonne zu kochen. Beweisfotos gibt es zur Genüge in entsprechenden Gruppen auf Facebook. Kartons voller Bananen, Tomaten, Tütensuppen, Fruchtsäfte oder Fertiggerichte werden auf den heimischen Küchenentwürfen aufgereiht und fotografiert, um sie im sozialen Netzwerk zu teilen. Fast 5300 Mitglieder hat die größte deutschlandweite Facebook-Gruppe. In Ulm sind es immerhin 64.

Ziegenkäse statt Möhren

Auch an diesem Abend ist Tim nicht der einzige Mülltaucher auf den Straßen Ulms. Noch bevor er die Container zu der Ecke sehen kann, hört er ein Rascheln. Eine ältere Frau macht sich bereits an einer der Tonnen zu schaffen. Kurz halten beide inne. Als klar ist, dass keiner von ihnen ein Polizist oder Supermarktmitarbeiter ist, durchsuchen sie die Tonnen gemeinsam. Ein kurzer Plausch inklusive – gerade so, als hätte man sich eben an der Supermarktkasse getroffen. „Leider nicht so viel Gemüse da heute“, sagt Tim. „Aber mögen Sie Ziegenkäse?“ Er hält ihr die Packung hin. Nein, will sie nicht. Sie sucht



Fette Beute: Christian Rahe von Foodsharing Ravensburg und eine Helferin haben in der Markthalle Gemüse abgeholt, das andernfalls auf dem Müll gelandet wäre. FOTO: CHRISTIN HARTARD

nach Möhren. Auch Tim hatte sich mehr erhofft. Tims Vermutung: „Wahrscheinlich waren wir nicht die ersten.“

Gemeinsam mit seiner neuen Container-Bekantschaft bringt er wieder Ordnung in die Tonnen. Was nicht mitgenommen wird, kommt da hin, wo es war. Die Müllsäcke in den Tonnen binden die beiden wieder zu. Schließlich soll keiner merken, dass sich jemand am Müll bedient hat. Rechtlich gesehen sind die Supermarktketten nämlich noch Eigentümer der weggeworfenen Lebensmittel. Das Mülltauchen ist somit Diebstahl, das Betreten des Supermarktgeländes Hausfriedensbruch. Erst im Mai dieses Jahres musste sich in Reutlingen eine 26-Jährige vor Gericht verantworten. 30 Kilogramm

Die Schlemmerseiten

Mit Geschichten rund um das Thema **Essen und Ernährung** hat die „Schwäbische Zeitung“ die Entstehung des Magazins „Schlemmerseiten – Regionale Lieblingsrezepte vom Starkoch veredelt“ begleitet. In dem Magazin gibt es 30 Rezepte, die Leser der „Schwäbischen Zeitung“ eingeschickt haben. Profikoch Christian Henze hat die Rezepte nachgekocht, probiert und verfeinert. Die Schlemmerseiten sind seit dem 20. November in allen Geschäftsstellen der „Schwäbischen Zeitung“ erhältlich. (sz)

Obst und Gemüse hatte sie aus der Tonne eines Supermarktes gefischt. Das Verfahren wurde schließlich eingestellt.

Viele Supermärkte würden die Mülltaucher tolerieren, so Tim. Als er einmal von einem Mitarbeiter an den Tonnen erwischt wurde, hat der ihn lediglich gebeten, mit dem Durchsuchen der Tonnen bis nach Ladenschluss zu warten. Fragt man auf offiziellem Weg bei den Supermärkten an, hört sich das schon etwas anders an.

„Da im Restmüll auch verdorbenes Fleisch oder zerbrochenes Glas entsorgt wird, ist es extrem gefährlich, sich aus Mülltonnen zu bedienen“, sagt etwa eine Sprecherin der Bio-Supermarktkette Alnatura. Auch Kaufmann wertete des Gesundheitsrisikos davor, Lebensmittel aus den Containern zu essen. Dort werde nur Ware entsorgt, die verdorben oder ungenießbar sei. Alles andere werde vorher reduziert oder an die Tafel gegeben. Tims Erfahrungen spiegeln diese Aussagen nicht wider. Er hofft auch auf diesem Abend wieder auf einen Beutel voller Leckereien – frisch aus der Tonne.

Gemüse für alle

Ein Innenhof in Ravensburg. Dort steht ein Regal befüllt mit grünen und roten Paprika, Tomaten und Salatköpfen. Das Gemüse ist an manchen Stellen schon etwas braun, aber durchaus noch essbar. Für diese Lebensmittel musste sich niemand in die Mülltonne beugen. Das Regal, in dem sich das Gemüse befindet, nennt sich „Fairteiler“ – und ist sozu-

sagen der legale Gegenentwurf zum Mülltauchen.

Dahinter steckt der deutschlandweit aktive Verein Foodsharing – zu Deutsch: Essen teilen. Auch in Ravensburg gibt es eine Regionalgruppe. Die Mission: Supermärkte, Händler oder Bäckereien davon überzeugen, dass unverkäufliche Lebensmittel nicht in der Tonne landen sollten, sondern in jenem Regal. Hier darf sich dann jeder einfach umsonst bedienen. Ganz egal, ob bedürftig oder nicht. Eine öffentliche Speisekammer sozusagen, die mehrmals pro Woche von ehrenamtlichen Helfern aufgefüllt wird.

Christian Rahe vertritt Foodsharing in Ravensburg. Drei große Kisten prall gefüllt mit Gemüse holt er gemeinsam mit einer anderen Helferin an diesem Tag in der Markthalle ab. Wie einen Schatz vor die Brust gedrückt tragen sie die Plastikboxen durch die Gassen der Ravensburger Innenstadt zum „Fairteiler“ in der Herrenstraße. Wieso Rahe das in seiner Freizeit auf sich nimmt? „Ich kann nicht mit ansehen, wie Ressourcen verschwendet werden“, sagt Rahe.

Das will auch Gärtner Thomas Hinder nicht. Er hat Foodsharing das Gemüse geschenkt. Er hat es gepflanzt, gezogen und geerntet. Es geht nach monatelanger Arbeit wegschmeißen, nur weil es nicht mehr taufreich ist? Für Hinder keine Opti-

on. Über seine Verkaufstheke in der Markthalle wird das Gemüse aber wohl auch nicht mehr gehen. „Die Kunden wollen für einen guten Preis eine gute Ware. Ware, die schon einen Tag alt ist, bleibt da liegen. Selbst wenn ich sie reduziere“, sagt Hinder.

„Ich kann nicht mit ansehen, wie Ressourcen verschwendet werden.“

Christian Rahe von Foodsharing Ravensburg

So einsichtig wie er sind nicht viele. „Es ist schwierig, Händler zu finden, die sich beteiligen“, sagt Rahe. „Wahrscheinlich haben sie Angst, dass Gewinne ausfallen.“ In Ravensburg seien es gerade einmal fünf Händler, die Foodsharing unterstützen.

Doch Foodsharing will nicht nur die Supermarktketten und Geschäfte erreichen: Auch Verbraucher sollen umdenken. Denn sie tragen mit 82 Kilogramm pro Kopf jedes Jahr den Großteil zur Lebensmittelverschwendung bei. Foodsharing will das ändern. Wer zu viel eingekauft hat, spontan in den Urlaub fährt oder feststellt, dass die neu gekaufte Schokolade doch nicht schmeckt, kann das Essen über eine Internetplattform des Vereins anderen in der Nähe anbieten.

So wie Denise aus Ulm. Sie fordert die Foodsharing-Mitglieder auf, mit der Tupperdose bei ihr vorbeizukommen: „Wir haben in unserem schönen kleinen Garten sehr, sehr viel Trauben. Die schmecken wirklich wunderbar. Allerdings sind es so

viele, dass wir sie nicht alle selbst aufessen können. Wir würden die Trauben gern mit euch teilen, bevor sie beginnen auf den Boden zu fallen.“

Lebensmittel retten, bevor sie im Abfall landen: Bis sich dieses Konzept durchsetzt und auch Lebensmittelketten mitziehen, wird Tim wohl noch einige Touren durch die Hinterhöfe der Supermärkte machen. Für heute allerdings stiehlt er sich ein letztes Mal vorbei an beleuchteten Hauseinfahrten zu den Supermarktcontainern. Als er einen der Container öffnet, durchdringt das Quietschen des Stahls die Stille. Und siehe da: Tim wird fündig. Joghurtbecher, die erst übermorgen ablaufen, ein paar Äpfel und neben dem Container eine Kiste mit jeder Menge Brot.

Ein bisschen enttäuscht ist Tim trotzdem. Der 17-Jährige hatte auf Schokolade gehofft. Ganze 15 Kilogramm Schokoriegel hat er einmal aus dem Müll geholt – alles noch lange haltbar. „Ich hab sogar beim Hersteller angerufen und gefragt, ob irgendetwas mit der Fuhr nicht in Ordnung ist, ob die Riegel vielleicht zurückgerufen wurden.“ Dem Hersteller war jedoch kein Mangel bekannt.

Am nächsten Tag hat Tim die Riegel in seiner Schulkasse verteilt. Dass die Schokolade aus dem Müll war, hat da niemanden gestört. Im Gegenteil: So manch einem gefiel wohl der Gedanke, ein Stück Schokolade zu essen und ganz nebenbei auch noch etwas gegen Lebensmittelverschwendung zu tun.

Jagd auf Greifvögel

Auch in Baden-Württemberg werden regelmäßig Habichte, Rotmilane oder Wanderfalken illegal getötet – Die Aufklärungsquote liegt bei null

Von **Roland Böhm**

STUTTGART (Isw) - Bei Weinstadt war's ein Wanderfalk, bei Bleichstetten ein Rotmilan. Immer wieder werden im Land verwundete, gefangene oder vergiftete Greifvögel gefunden, für deren Tod oder Verletzung laut Naturschutzbund NABU die Menschen verantwortlich sind. Auf einer NABU-Liste steht neben dem Wanderfalken „Abtrennung des linken Beins durch ein scharf schneidendes Werkzeug“, neben dem Rotmilan „Abtrennung der Beine durch Tellereisen“.

Vergiftete Fleischköder

Andere Greifvögel starben demzufolge nach Vergiftung etwa durch Carbofuran oder Chloralose. Vergiftete Fleischköder wurden gefunden, andernorts auch Giftfelder. Die Täter dieser Attacken bleiben stets unbekannt. Im Südwesten liegt die Aufklärungsquote im Gegensatz zu anderen Regionen bei null, weil Landes-

chef Andre Baumann berichtet. Dabei würden im Südwesten inzwischen nach Nordrhein-Westfalen die meisten getöteten Greifvögel sicher gestellt. Laut NABU wurden 2014 bundesweit 700 Fälle dokumentiert, bei denen 1130 Greifvögel gefangen, verletzt, getötet, abgeschossen oder beim Brüten gestört wurden. „Das sind kriminelle Taten“, sagt Jürgen Becht von der Arbeitsgemeinschaft Wanderfalkenschutz im NABU. Schwerpunkte solcher Taten im Südwesten sind Schwäbisch Hall und Heilbronn.

Die Vergiftung streng geschützter Greifvögel sei „kein Kavaliersdelikt“, heißt es im Naturschutzministerium, und müsse „mit aller Härte“ verfolgt werden.

Die Dunkelziffer sei hoch, berichtet Baumann, zumal viele Tötungen gar nicht als solche erkannt würden, etwa weil der tote Greifvogel dann selbst zur Nahrung werde. „Wir bekommen nur die Spitze des Eisbergs mit“, sagt Baumann. Der Habicht –

Vogel des Jahres 2015 – werde oft zum Opfer, aber auch der Wanderfalk. Beide sind bedrohte Arten und strengstens geschützt.

Stecken Taubenzüchter dahinter? Die perfideste Art, einen Greifvogel

zu töten, ist es laut NABU, präparierte Tauben als Köder zu benutzen. Dabei werde deren Nackengefieder mit einer hochkonzentrierten Giftlösung bestrichen und die Tiere losgeschickt. Der Wanderfalke als erster

Fressfeind der Taube schlägt die „Giftpombe“ – und stirbt.

„Die Taubenzüchter fürchten um ihre Rassetiere“, vermutet Baumann. Doch Christoph Schulte vom Verband Deutscher Brief-Taubenzüchter, wehrt sich. „Schwarze Schafe mag es geben, aber als Verband können wir uns von so was nur distanzieren“, sagt der Redakteur der Verbandszeitschrift „Die Brieftaube“. Es sei aber auch so, dass die Zahl der Wanderfalken deutlich zugenommen habe. Und viele Taubenzüchter hätten so ihre Mühe mit dem Greifvogel, der seine Beute im Flug schlägt – darunter Brieftauben. Deren ideeller Wert sei nicht zu beziffern. Viele sind 50 Euro wert, die besten aber mehrere Zehntausend Euro, wie Schulte bestätigt. Es soll auch schon mal eine Taube für über 300 000 Euro versteigert worden sein.

Oder sind es die Jäger? Die Fressfeinde des Niederwilds, wie die Greifvögel, sind bei Jägern nicht beliebt. „Jäger sehen in Greifvögeln

Konkurrenten bei der Jagd auf Hasen, Rebhühner und Fasane“, heißt es beim NABU. Doch Armin Liese, Sprecher des Landesjagdverbands in Stuttgart, hält das für abwegig. „Die Anschuldigungen sind nicht haltbar.“ Das Gegenteil sei wahr: Die Jäger beteiligten sich aktiv am Artenschutz, etwa beim Monitoring für Greifvögel. Kein Jäger würde seinen Jagdschein gefährden, indem er streng geschützte Vögel vergifte oder abschiesse. Womöglich gingen die Vögel daran zugrunde, dass sie aus dem Fettgewebe diverser Kleinsäuger Giftstoffe aus der Landwirtschaft aufnähmen.

Die Forderung des NABU nach einer Schwerpunktstaatsanwaltschaft mit speziellen Kenntnissen in der Umweltkriminalität hat Justizminister Rainer Stöckelberger (SPD) übrigens zuletzt zurückgewiesen. Alle Staatsanwaltschaften hätten Spezialabteilungen, um solche Fälle ordnungsgemäß zu bearbeiten, schreibt Stöckelberger dem NABU.



Wanderfalk mit Beute. Im Südwesten werden nach Nordrhein-Westfalen die meisten Greifvögel getötet. FOTO: DPA