

Lebensmittelabfall fängt zu Hause an und hört in Europa auf

Pro Region ruft zum Handeln auf, damit in der Region und in Deutschland weniger Nahrung im Müll landet

Von unserem Redakteur
Christoph Donauer

HEILBRONN Eines ist für die langjährige Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch klar: Wenn weniger Lebensmittel im Müll landen sollen, müssen alle mit anpacken. Zwölf Millionen Tonnen sind es jedes Jahr in Deutschland. Bis 2030 soll diese Menge halbiert werden. „Wir sollten dort ansetzen, wo die Menschen etwas tun können: Bei ihrem eigenen Einkaufsverhalten und in ihrer Gemeinde“, sagt Gurr-Hirsch bei einer Veranstaltung der Bürgerinitiative Pro Region am Mittwoch an der DHBW Heilbronn. Bürgermeister ruft die Pro-Region-Vorsitzende Gurr-Hirsch auf, mit Partnergemeinden, Landwirten, Schulen und dem Handel zu sprechen und Initiativen zur Lebensmittelrettung zu unterstützen. Alle Ideen seien willkommen, etwa wenn Landfrauen Koch-

kurse zu schwäbischen Gerichten geben, „die gar nicht so viel Fleisch haben und oft als Resteessen geeignet haben“. Dem stimmt eine Zuhörerin zu. „Die Kids müssen wieder kochen lernen.“ An Schulen und Volkshochschulen anzusetzen, hält sie für eine gute Idee.

„Gaisburger Marsch ist wunderbar, aber wie viele können ihn noch machen?“

Wer bei Lebensmittelverschwendung nur auf Supermärkte zeigt, macht es sich zu einfach. Das macht Beate Scheubrein, Studiendekanin für BWL und Handel bei einem Vortrag deutlich. Nur vier Prozent der Lebensmittelabfälle, rund eine halbe Million Tonnen, fielen in Groß- und Supermärkten an. „Neue Zahlen gehen dahin, dass der Handel noch geringer beteiligt ist“, sagt Scheubrein. Abfälle, kor-

rekt Abschriften genannt, „möchte der Handel auf jeden Fall vermeiden, weil ihm das Geld kostet“.

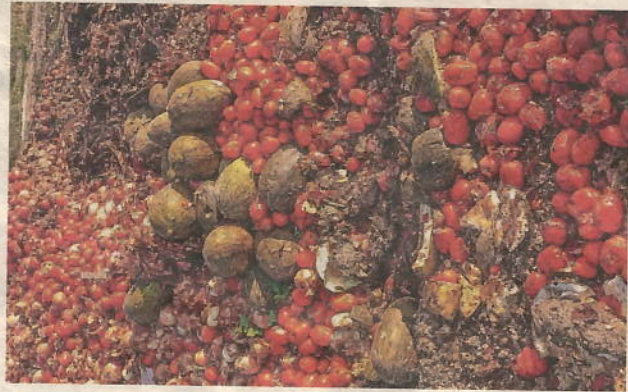
„Pervers“ findet es einer der Zuhörer, dass es für Obst und Gemüse immer noch genau vorgeschriebene Größen gibt: Zu große Früchte würden als „Backäpfel“ vermarktet, zu klein geratene Exemplare als „Kinderäpfel“. An den Erwartungen der Kunden habe sich in den vergangenen Jahren jedoch wenig geändert, sagt Scheubrein. „Wir sind als Kunden verwöhnt. Wenn der Apfel nicht so aussieht, wie wir denken, dass er aussehen müsste, wird es schwierig.“ Deshalb schaffe es auch einwandfreies Gemüse nicht immer ins Regal: Wenn die Sonne scheint, würden viele Verbraucher zum Salat greifen, wenn es regnet, werde mehr Brokkoli gegessen. „Der Han-

„Wir sollten dort ansetzen, wo die Menschen etwas tun können.“

F. Gurr-Hirsch

del muss aber zu einem Zeitpunkt planen, zu dem er noch nicht weiß, wie das Wetter am Wochenende wird.“ Ähnlich sei es in der Gastronomie: „Der Kunde erwartet bis zum letzten Moment, dass das Büfett gut gefüllt ist.“

Nicht zeitgemäß Für Edeka-Kaufmann Steffen Ueltzhöfer sind Handelsklassen nicht mehr zeitgemäß. „Ich glaube, wir müssen die Politik da treiben“, sagt er. „Wir Händler werden gequält, weil wir Lebensmittel wegwerfen aber wir haben gar keine rechtlichen Möglichkeiten, sie nicht wegzuerfen.“ Das müsse auf europäischer Ebene geregelt werden. Da verweist Frank Baasner auf das deutsch-französische Zukunftswerk, dessen Direktor er seit April ist. Dieses sammle Anliegen und lege sie dem Bundestag vor. „Die politische Kultur war selten so günstig für Bottom-Up-Ansätze.“



Lebensmittelabfall: Pro Region hat Ideen, wie man das Problem im Kleinen angeht.
Foto: Joaquin Corbalar/stock.adobe.com