

2. Freisinger Ernährungsdialog fordert mehr Aufklärung zur Verhinderung von Lebensmittelvernichtung

Bildung verhindert Lebensmittelverschwendung

„All inclusive mit Buffet ergibt automatisch Lebensmittelvernichtung“

Die Zahlen sind mehr als erschreckend: Das Vermeidungspotenzial für Lebensmittelverluste allein in Bayern liegt bei unglaublichen 1,31 Millionen Tonnen pro Jahr – das entspricht einer Menge von 73.000 vollbeladenen Lastwagen! Wie können die Verbraucher nun das Verschenden von Lebensmitteln aktiv verhindern? Das war die Frage beim 2. Freisinger Ernährungsdialog als Teil der Veranstaltungen zur Nachhaltigkeitsausstellung „Wege in die Zukunft“.

„Riechen und schmecken ist immer noch das Beste, um die Lebensmittelvernichtung zu verhindern“, erklärte Bestseller-Autorin Katarina Schickling („Der Konsumkompass“) auf dem Podium im Lindenkeller. „Das hat meine Oma immer schon so gemacht, lange bevor es ein sogenanntes „Mindesthaltbarkeitsdatum“ auf den Verpackungen gab“, so Schickling. Denn das sei das größte Problem, da „die meisten Lebensmittel noch viel länger haltbar sind!“. Auch Hochschul-Dozentin Manuela Gassner unterstützte bei der Podiumsdiskussion von vhs Freising und EIT Food, Europas größtem Innovations-Netzwerk für gesunde und nachhaltige Ernährung, diese Sicht: „In England heißt es ja auch viel sinnvoller „besser vor dem aufgedruckten Datum verzehren“, also nicht dass es danach automatisch schlecht wird.“

„Wir müssen dies viel mehr erklären und dazu noch viel mehr die Labels wie den Nutri Score auf den Verpackungen schulen, damit die Verbraucher wirklich Entscheidungen für gesunde Lebensmittel treffen können und die tatsächliche Haltbarkeit ist immer länger“, erläutert zudem der Ernährungsmediziner Professor Thomas Skurk von der TU München dazu. Oft würde das Mindesthaltbarkeitsdatum mit dem Hinweis „zu verzehren bis“ völlig verwechselt, der aber zurecht auf leicht verderblichen Lebensmitteln wie Hackfleisch zu finden sei.

Doch sei es nur der Verbraucher, der Lebensmittel vernichte, fragt Moderatorin Eva Walig (München TV), denn schon auf dem Feld würden ja auch krumme Gurken aussortiert, da sie der Handel erst gar nicht annehme. „Gurken sollen stapelbar sein“, pflichtete ihr Katarina Schickling zu. Das will der Handel aus praktischen Gründen, mit der Qualität der Gurke habe das nichts zu tun, wusste auch Landwirt Georg Schmied, stellvertretender Bezirksobmann des Bayerischen Bauernverbandes in Freising. Er bestätigte auch, dass der Handel lieber glänzende Äpfel, die mehrmals besprüht worden seien, immer bevorzuge in den Läden. Der „normale“ Apfel mit kleinen Stellen oder ein wenig Schorf sei nicht gewünscht aber „der ist genauso gut schmeckend und gesünder“. Hier könne aber vor allem der Konsument mit seinem Einkaufsverhalten gegensteuern.

Es gebe nicht einen Schuldigen an der Lebensmittelverschwendung, das gesamte System muss reformiert werden“, sagte Dr. Georg Schirrmacher Innovations-Netzwerk EIT Food, das sein Büro für Deutschland in Freising hat. Er blickte in Richtung Frankreich, wo der Gesetzgeber schon festgeschrieben hat, dass der Lebensmittel-Einzelhandel keine Lebensmittel mehr vernichten darf. So konnte sich dort eine mit der „Tafel“ vergleichbare Hilfsorganisation für Bedürftige aufbauen, die es zuvor so noch nicht gab. Auch werden in Frankreich nun über die Handy-App „To good to go“ (übersetzt: „zu gut zum Wegwerfen“) mehr Essen gerettet als im ganzen restlichen Europa

zusammen. Schirmmacher sah aber auch viel Positives schon verwirklicht: Startups die mit neuer Software die Überproduktion von Bäckereien eindämmen können, in dem sie genauer den wirklichen Verkauf der Filialen tracken würden. Oder mit Hilfe künstlicher Intelligenz zählen, wieviel Groß-Kantinen pro Essensausgabe später auf den zurückgegebenen Tablets noch an Essensresten finden, um beim nächsten Mal noch genauer den wirklichen Essens-Bedarf zu kochen.

Konkrete Tipps gegen die Lebensmittelverschwendung wollte TV-Moderatorin Eva Walig von den Podiumsteilnehmenden zum Ende der Podiumsdiskussion hören: „Kaufen Sie die einzelnen Bananen im Supermarkt, denn die bleiben immer übrig und werden am Abend dann weggeworfen“, erklärte Katarina Schickling. „Eine genau Einkaufsliste hilft sehr gegen spätere Lebensmittelvernichtung“, meinte Manuela Gassner. Und: „Zu gut für die Tonne“, das sei die beste und anerkannteste Internet-Plattform mit vielen weiteren Ratschlägen dazu. „Altes Brot ist das vielfältigste Lebensmittel: man kann es sogar zum Bierbrauen nutzen“, wusste Stanzl vom Cafe Übrig. Wer übrigens dort in der General-von-Nagel-Straße 9 einkehrt, wird nur mit geretteten Lebensmitteln bekocht und als Gast zahlt man nur seine Getränke. Stanzl: „Wir wollen so auch mit vielen Menschen ins Gespräch kommen, die nicht so viel über Lebensmittelverschwendung wissen und weiter aufklären.“ Und: vor allem bei Buffets bleibe immer Essen übrig. Schickling dazu: „Machen Sie besser auch keinen all inclusive-Urlaub mit Buffets, denn dort wird das meiste Essen automatisch vernichtet!“

Am Ende waren sich dann alle einig, dass man vor allem den Wert eines Lebensmittels schon Grundschulern besser vermitteln müsste, dass Kochen auf den Stundenplan gehöre, damit so später Lebensmittel eben nicht zu schnell in der Tonne landen. Und auch eine krumme Gurke ergibt ganz sicher einen leckeren Gurkensalat, wie auch „ein nicht gespritzter Apfel noch dazu viel gesünder ist als seine hochpolierten Artgenossen“, so Schmid.

Frank Horlbeck