

Der Mensch ist, was er isst

Br. Stefan Federbusch

„Niemand isst für sich allein“
(Kampagnenmotto von Brot für die Welt)

Hungerkatastrophe

Etwa 1 Milliarde der derzeit rund 7 Milliarden Menschen dieses Planeten hungert. 12 Mio. Menschen leiden in Ostafrika an Hunger. Eine Katastrophe, die vorhersehbar war und doch erst wahrgenommen wurde, als es wieder mal zu spät war. Das Recht auf Nahrung beinhaltet bereits die Allgemeine Erklärung der Menschenrechte von 1948 im Artikel 25. Mit der Millenniumserklärung im September 2000 haben sich die Staats- und Regierungschefs von 189 Mitgliedstaaten der Vereinten Nationen verpflichtet, die Zahl der Hungernden bis 2015 zu halbieren. Von diesem Ziel sind wir weit entfernt. Im Jahr 2008 führten stark gestiegene Lebensmittelpreise in einer Reihe von Ländern zu politischen Unruhen. Anfang Februar 2011 teilte die FAO, die Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen, mit, dass die weltweiten Nahrungsmittelpreise den höchsten Stand seit 1990 erreicht haben. Im Jahr 2050 werden rund 9 Milliarden Menschen unsere Erde bevölkern. Wie kann deren Ernährung sicher gestellt werden? Wenn das reichste Fünftel der Weltbevölkerung 16-mal so viel Nahrung verbraucht wie das ärmste Fünftel, dann ist dies eine Frage der Verteilungsgerechtigkeit.

Lebensmittel in Deutschland

In Deutschland gibt es über 100.000 verschiedene Lebensmittel. Jährlich kommen ca. 10.000 neue Lebensmittel-Produkte auf den Markt. Der Trend zu Fast-Food (Schnellgerichte), Convenience-Food (Fertiggerichte) und Functional Food (Lebensmittel mit medizinischem Zusatznutzen) ist ungebrochen. Dabei sind die gesundheitsschädigenden Wirkungen bekannt: zu viel, zu süß und zu fett. Als ernährungsbedingt gelten mittlerweile etwa 30 Prozent aller Krankheiten. Zudem steigt die Zahl der Übergewichtigen: Bei Kindern beträgt sie etwa 20 Prozent, bei Frauen 42 Prozent und bei Männern 58 Prozent (Zahlen von 2005). Das renommierte Worldwatch Institut in Washington meldete, dass zum Jahrtausendwechsel erstmalig in der Geschichte der Menschheit die Zahl der übergewichtigen Menschen höher ist als die Zahl der Unterernährten.

Noch vor rund hundert Jahren aßen die Menschen das, was im Nahbereich ihres Lebensumfeldes wuchs. Nachdem seit der Entdeckung Amerikas die Kartoffel nach Europa kam und später der Reis aus Asien Einzug hielt, entwickelte sich im 20. Jh. unsere Esskultur zunehmend unabhängig vom Angebot des eigenen Lebensraumes. Heutzutage steht so gut wie jedes Lebensmittel zu jeder Zeit zur Verfügung. Insgesamt kam es zu einer „Industrialisierung“ der Lebensmittelerzeugung.

Die Hälfte aller Lebensmittel wird unverbraucht vernichtet

Von meinen Eltern habe ich noch die Maxime mitbekommen, keine Lebensmittel verderben zu lassen. Sie waren geprägt von den Erfahrungen der Lebensmittelknappheit der Nachkriegsjahre und haben noch leibhaftig gespürt, was Hunger bedeutet. Umso erschreckender ist die Tatsache, dass in Deutschland die Hälfte aller Lebensmittel - geschätzte 20 Millionen Tonnen

- unverbraucht vernichtet wird. Im Biowerk der Stadt Hamburg beispielsweise sind es 60 bis 80 Tonnen pro Tag an sogenannten überlagerten Lebensmitteln, die der Handel entsorgt. Hinzu kommen die Speisereste aus Gastronomie, Betriebskantinen, Krankenhäusern, Altenheimen und sonstigen Einrichtungen. Das Blockheizkraftwerk erzeugt daraus Strom und Fernwärme für 2500 Haushalte. Die größte Firma im Geschäft mit Essensresten – die Firma Re-Feed – sammelt 1200 Tonnen Küchen- und Speiseabfälle, Brot und Backwaren, Obst, Gemüse und Fleischreste - täglich.

Lebensmittelvernichtung durch den Konsumenten

Warum bei uns die Hälfte aller Lebensmittel weggeworfen werden, bevor sie überhaupt den Verbraucher erreichen und welche Folgen das für das Klima und die Ernährung von 7 Milliarden Menschen hat, erklärt der Film „Taste the Waste. Die globale Lebensmittelverschwendung“, der Ende August / Anfang September 2011 in die deutschen Kinos kam. Der 88-minütige Dokumentarfilm von Valentin Thurn beschreibt die Veränderungen, die sich in bezug auf unser Nahrungsangebot und unseren Umgang damit vollzogen haben. Während in den 60er und 70er-Jahren des letzten Jahrhunderts noch rund 40 Prozent des Einkommens für Lebensmittel ausgegeben werden musste, sind es heute nur noch 10 Prozent. Die Discounter und Supermärkte unterbieten sich gegenseitig in den Lebensmittelpreisen. Häufig wird nur noch einmal die Woche Großeinkauf gemacht und der Kühlschrank vollgestopft. Ob tatsächlich während der Woche alles aufgebraucht wird, ist eine andere Frage. Oft bleibt keine Zeit zum Kochen, wird doch mal ausgegangen oder man hat doch Appetit auf was Anderes. Also landet manches ungeöffnet im Müll, ebenso der Rest von vorportionierten Mengen. Für Deutschland gibt es keine wissenschaftliche Untersuchung, die den Anteil an Lebensmittelabfällen im häuslichen Müll dokumentiert. Rund 100 kg sollen es sein, die Europäer pro Person an Nahrungsmitteln entsorgen; in Deutschland im Wert von 25 Milliarden Euro. Für Österreich liegt eine Untersuchung von Felicitas Schneider vom Institut für Abfallwirtschaft vor, die besagt, dass in Wien pro Haushalt und Jahr durchschnittlich Lebensmittel im Wert von 400,- Euro weggeworfen werden.

Lebensmittelvernichtung durch den Handel

Das Wegwerfverhalten beginnt aber bereits beim Händler. Gerade bei Obst und Gemüse wird großzügig entsorgt, sobald einzelne Teile nicht mehr ganz frisch aussehen. Hinzu kommt, dass dem Verbraucher stets die komplette Palette der Waren angeboten werden soll und das auch fünf Minuten vor Ladenschluss. Die Angst der Unternehmen, Kunden an die Konkurrenz zu verlieren, ist immens. Gerade bei Brot und Backwaren führt dies zu einem extremen Überschuss dann entsorgter Produkte. Eine Durchschnittsbäckerei wirft zehn bis zwanzig Prozent ihrer Tagesproduktion weg. Aufsummiert sind dies 500.000 Tonnen Brot pro Jahr; ausreichend, um ganz Niedersachsen damit zu versorgen. Milch- und Käseprodukte werden zwei Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aus den Regalen entfernt. Das Datum wird von den Herstellern aufgedruckt, nicht etwa einer Behörde oder von Lebensmittelkontrolleuren. Zahlreiche Produkte sind ungeöffnet bei sachgemäßer Lagerung weitaus länger haltbar. Das Mindesthaltbarkeitsdatum garantiert lediglich eine bestimmte Komponente des Produkts, z.B. die Cremigkeit des Joghurts. Lediglich bei Fleisch-, Fisch- und Eiprodukten ist das Verbrauchsdatum aus hygienischen Gründen unbedingt zu beachten. Teilweise bieten Supermärkte „ablaufende“ Produkte zu ermäßigten Preisen. Eine Supermarktkette in den Niederlanden führte kürzlich folgende Idee ein: Kunden, die ein Produkt entdecken, das eine Ablauffrist von unter zwei Tagen hat, dürfen es kostenfrei mitnehmen.

Exakte Zahlen liegen noch nicht vor. Erste Auswertungen von Studien gehen von einer Wegwerfquote im Handel von 1,6 Prozent aus. Selbst dies aber würde bedeuten, dass die deutschen Händler jährlich Nahrungsmittel im Wert von fast 2 Milliarden Euro entsorgen.

Lebensmittelvernichtung beim Erzeuger

Die Aussortierung beginnt aber bereits auf dem Acker bzw. bei den Herstellern. Das berühmteste Beispiel ist die Gurke. Deren Krümmung wurde von der EU bis 2009 normiert: nicht mehr als 1 cm auf 10 cm Länge. Nach Protesten wurde diese Norm zwar offiziell abgeschafft, doch der Handel behielt die Standards einfach bei, da sich gerade Gurken besser verpacken lassen. Die Folge: Tonnen krummer Gurken vergammeln und werden gar nicht erst in den Handel gebracht. Ebenso ergeht es Äpfeln und Kartoffeln. Bei letzteren verbleiben vierzig bis fünfzig Prozent der Ernte gleich auf dem Feld. Dies nur um optischer Zwecke wegen, nicht etwa um der Geschmacksqualität willen. Ebenso bleiben Tonnen von Äpfeln ungenutzt, wenn ihr Durchmesser geringer als sechs Zentimeter beträgt.

Hinzu kommt, dass unsere Handelsnormen und Ernährungsgewohnheiten das Welthungerproblem verstärken. Auch in den Ländern des Südens wird ein großer Teil des Ertrags erst gar nicht auf den Weg gebracht, weil er der geforderten Norm nicht entspricht. Bei Bananen beispielsweise sind dies ca. 10 Prozent. Zum anderen sorgen wir durch die Nachfrage für einen Preisdruck auf dem Weltmarkt.

Spekulation mit Agrarprodukten

Da die Preise für Grundnahrungsmittel wesentlich durch die Börsen mitbestimmt werden, sorgen sie dafür, dass sich Menschen in armen Ländern kaum noch die Grundnahrungsmittel leisten können. Die Verantwortung für diesen Zustand wird zu einem Teil den internationalen Spekulanten zugeschrieben. Die Akteure auf den Finanzmärkten haben Agrarrohstoffe wie Weizen, Reis oder Soja als lukratives Geschäftsfeld entdeckt. Sie haben keinerlei Interesse an der Ware an sich, sondern lediglich am Gewinn durch Weiterverkauf. In den Jahren 2003 bis 2008 haben die institutionellen Anleger ihre Warentermingeschäfte von 15 Milliarden auf 200 Milliarden Euro gesteigert. Seit der Finanz- und Immobilienkrise dürften die Investitionen noch bedeutend größer geworden sein. „Ich sehe die Gefahr, dass durch reine Spekulationen erheblicher Einfluss auf die Preise genommen wird“, warnte Verbraucherschutzministerin Ilse Aigner.

Subventionspolitik der EU

Mit rund 60 Milliarden Euro subventioniert und steuert derzeit die Europäische Union die Landwirtschaft. „Wussten Sie, dass eine Milchkuh in Europa pro Jahr mehr finanzielle Unterstützung erfährt als ein Mensch in einem Entwicklungsland zum Leben hat?“, fragt Entwicklungsminister Dirk Niebel (FDP) die Leser des „Die Tagespost“-Forum „Entwicklungspolitik – neue Perspektiven“ und fährt fort: „Subventionierte EU-Agrarprodukte führen zur Überproduktion, die – mit weiterer finanzieller Förderung – zu Dumping-Preisen in Entwicklungsländern landen und die dortigen lokalen Märkte zerstören, deren Aufbau nicht selten durch Entwicklungsmaßnahmen unterstützt wurde.“ Dies führt beispielsweise dazu, dass mit Soja aus Übersee in riesigen hochsubventionierten Mastanlagen Fleisch produziert wird, dessen Überschüsse und Reste wir zu Dumpingpreisen nach Afrika verscherbeln und den dortigen einheimischen Bauern ihre Existenzgrundlage rauben. Durch unsere Importe von Futtermitteln, Baumwolle, Obst und Gemüse sichern wir anderen Ländern zwar gewisse Einnahmen, beanspruchen zugleich aber deren Flächen, die für die eigene Lebensmittelproduktion nicht mehr zur Verfügung stehen. Hinzu kommt der indirekte Wasserelexport; d.h. wir entziehen durch

unsere Importe Ländern Wasser, die teilweise unter Trockenheit leiden. Das Problem ist also hinreichend bekannt.

Tank oder Teller?

Derzeit wird knapp ein Drittel der Getreideproduktion für die Fleischproduktion eingesetzt. Dies bedeutet eine „Veredelung“ mit hohem Kalorienverlust. Zur Produktion von 1 Kalorie Fleisch sind 7 Kalorien Getreide notwendig, die anderweitig zur Ernährung Hungernder zur Verfügung stehen könnten. Ein weiteres Viertel wird für Biosprit oder andere industrielle Produkte aufgewandt. Somit steht nicht einmal die Hälfte für die direkte menschliche Ernährung zur Verfügung.

Landwirtschaft und Klimawandel

Die Forscher des Stockholmer Water Institute gehen davon aus, dass weltweit etwa die Hälfte der landwirtschaftlichen Erzeugnisse auf dem Müll landen. Katastrophal sind die Folgen für das Weltklima, denn bis zu einem Drittel der Treibhausgase werden in der Landwirtschaft produziert; das ist mehr als der gesamte Ausstoß des weltweiten Transportsektors. Dabei verursacht die Produktion von Fleisch und Milch ein Vielfaches an Emissionen verglichen mit pflanzlicher Nahrung. Doch auch hier ist es vor allem die energieintensive Düngerherstellung, die zur Freisetzung der Klimagase beiträgt. Hinzu kommen Transport, Kühlung, Beheizung der Gewächshäuser sowie die Verpackung.

Mitte 2010 präsentierte das Umweltprogramm der Vereinten Nationen (UNEP) eine Studie in Paris, die die Landwirtschaft als einen der wichtigsten Faktoren für die Größe unseres ökologischen Fußabdrucks herausstellt: „Sie ist verantwortlich für 20 Prozent der Treibhausgasemissionen, für 60 Prozent der Phosphor- und Stickstoffemissionen und für 30 Prozent der Gift-Emissionen in Europa – insbesondere von Chemikalien. Auf Kosten der Landwirtschaft gehen zudem 70 Prozent des weltweiten Süßwasserbedarfs und 38 Prozent der gesamten Fläche“, erläuterte Prof. Dr. Edgar Hertwich, und strich dabei heraus, dass die Produktion von Fleisch und Milchprodukten den größten Anteil an den Emissionen und am Ressourcenverbrauch haben. Zum Vergleich: Eine Halbierung des Lebensmittel Mülls brächte also ebenso viel Einsparung an Treibhausgasen wie die Stilllegung jedes zweiten Autos.

Verbraucherverhalten

Was wir brauchen, ist nicht unbedingt Verzicht. „Es geht um mehr Effizienz und um ein Bewusstsein dafür, dass Mechanismen, die für einzelne Unternehmen rentabel sein mögen, volkswirtschaftlich gesehen katastrophal sind. Die Verschwendung von Essen ist auch eine Verschwendung von kostbaren menschlichen und natürlichen Ressourcen. Lebensmittel werden mit einem enormen Energieaufwand erzeugt. Das Stockholmer Water Institute errechnete, dass ein Viertel des gesamten Wasserverbrauchs der Erde für die Produktion derjenigen Lebensmittel vergeudet wird, die schließlich vernichtet werden“ (Valentin Thurn).

Gerade im Nahrungsmittelbereich läuft vieles über die Abstimmung mit den Füßen und das Einkaufsverhalten von uns Konsumenten. An uns liegt es, was wir im Einkaufswagen haben und wie wir unseren Lebensmitteleinkauf gestalten.

Ein möglicher Ansatz: Der Kauf regionaler Produkte verringert die Abfallmengen beim Transport. Es werden auch weniger genormte Lebensmittel verbraucht. Der Kauf von Bio-Produkten senkt den Pestizidverbrauch und verbessert die Klimabilanz. Der Kauf von Fair-Trade-Produkten sorgt für gerechtere Entlohnungen der Erzeuger. Die Reduktion des Fleischkonsums stellt mehr pflanzliche Erzeugnisse zur Ernährung bereit (die eben nicht mehr an Tiere verfüttert werden) und trägt ebenfalls zur Verbesserung der Klimabilanz bei.