

GREEN WG CHALLENGE



Challenge 8 Stufe 1

Sparlampen

Es ist erschreckend es mal in dem Ausmaß zu sehen, wie viele Lebensmittel tatsächlich tagtäglich im Müll landen, ohne dass wir als Verbraucher viel davon mitbekommen. Extra komprimieren, damit mehr Müll rein geht... Erschreckend auch deshalb, weil es nicht nur in Europa so gehandhabt wird, sondern eigentlich überall auf der Welt, wo es ähnliche Standards zu den Europäischen gibt. Der Film hat auch aufgezeigt, dass die Produkte manchmal gar nicht so kurz vorm Mindesthaltbarkeitsdatum waren und dennoch weggeschmissen wurden.

Klar gibt der Kunde viel vor, was er isst und wie viel davon, aber ist es nicht auch so, dass der Kunde nur das kaufen kann, was angeboten wird? Muss es zehn verschiedene Marken für Milch, Joghurt etc. geben? Denn im Endeffekt ist oftmals nur unter anderem Namen das gleiche drin. Ebenso wollen wir als Konsumenten immer volle Regale, auch dann noch, wenn wir zwei Minuten vor Ladenschluss erst das Geschäft betreten. Wie oft hat sich denn hierbei schon jemand mal gefragt, und was passiert in den nächsten fünf Minuten mit all den Lebensmitteln, die nur frisch verkauft werden?

Des Weiteren wird aufgezeigt, wie genau unsere Vorstellungen mittlerweile schon sind, wie ein Stück Gemüse oder Obst auszusehen hat, makellos und bitte in den und den Maßen. Und wie viel aufgrund eines solchen Denkens von uns allen dann schon vor dem Weg zum Supermarkt bereits weggeschmissen wird.

Und wieder einmal war zu sehen, dass wir alle etwas ändern können, angefangen bei unserer Sicht auf Lebensmittel, nicht nur alles günstig, sondern auch makellos und bitte ewig haltbar. Eine Aussage fand ich besonders anstößig, dass man, weil man keine Verwendung mehr für etwas hat, es noch wissentlich genießbar wegwirft, und falls man es dann doch wieder braucht, es halt einfach neu kauft.

Aber man merkt es oft selbst, wie man kritisch beäugt wird, wenn man sagt, ja das ist abgelaufen, aber ich esse es noch, denn es ist immer noch genießbar. Wir leben in einer Gesellschaft, in der sogar Wasser nicht mehr lange hält....

Wiederum gut, war auch zu sehen, wie dieser Müll verwertet wird und dass es durchaus gute Ideen gibt, die „Holz“-Pallets, die aus dem eigenen über gebliebenen Brot waren oder die Biogas-Anlagen. Dabei war neben dem positiven auch schnell der negative Aspekt ersichtlich, bisher gibt es viel zu wenige solcher Leute, die eine derartige Wiederverwertung des Mülls betreiben. Ebenso schön zu sehen, war das Beispiel der Tafel und wie viel sie doch aus den Lebensmitteln, die eigentlich schon Müll sind, noch verarbeitet werden können. Aber auch hier wieder, solche Projekte gibt es viel zu wenig, und allein diese bekommen nur einen Teil des „Mülls“ der Supermärkte.

Eins wird in dem Film ziemlich deutlich, wir haben alle den Bezug zu den Lebensmitteln verloren. Sie sind nichts mehr Wertvolles, uns am Leben haltendes, denn sie sind immer in einem riesigen Ausmaß vorhanden. Wir, als Verbraucher verschließen zum Teil die Augen, oder wollen es einfach nicht wissen, diese ungemütliche Wahrheit. Viel zu selten hinterfragen wir das uns Vorgelebte. Wir nehmen es so hin, denn alles andere wäre ja auch unbequem. Und wie so oft, hört man so Zahlen, wie etwa, wie viel Lebensmittel pro Tag pro Supermarkt im Schnitt weggeworfen werden, so hat man dabei keinerlei Vorstellung. Sieht man es hingegen mal, so wird es greifbarer, man begreift eher die Ausmaße und fängt an, seinen eigenen Konsum zu reflektieren. Was wir hierzulande wegschmeißen können sich manche Menschen, da wo die Lebensmittel ihren Ursprung haben, gar nicht mehr leisten. Denn alles wird für den Verkauf in den westlichen Ländern produziert und somit steigen die Preise.

In Europa dürfen die weggeworfenen Lebensmittel nicht mal mehr zu Tierfutter verarbeitet werden...

Aber nicht nur wir als Endverbraucher haben den Bezug zu diesen wertvollen Gütern verloren, sondern auch die Großhändler, für die mehrere Tonnen Orangen zum Wegschmeißen nicht viel sind. Die sich nicht die Mühe machen wollen, dass noch genießbare Obst aus den Kisten zu holen, da es sich schlachtweg für sie wirtschaftlich nicht lohnen würde.

Besonders gut in dem Film, waren die Vergleiche, die den Zahlen, die manchmal einfach nur ein unvorstellbares Ausmaß haben, dann eine bildhafte Bedeutung gaben.

Insgesamt stellt der Film alles ziemlich neutral dar, es werden auch keine Fragen gestellt, die in irgendeine Richtung etwas implizieren, deckt aber gleichzeitig auch sehr viele verschiedene Bereiche rund um das Thema Lebensmittel, von der Entstehung, bis hin zur Entsorgung ab. Mit vielen Bildern und wenig Worten ist der Film wahnsinnig informativ und er zeigt viele Sparten, vom Ende der Lebensmittelkette, vom Wegwerfen bis hin zu denen, die das Essen noch retten, oder diejenigen, die Lösungen zur Wiederverwertung gefunden haben. Sogar die Experten, die in dem Film gewählt wurden, bringen es deutlich, aber auf neutralem Niveau herüber, verständlich und eingängig für jeden. Er ist sachlich und genau deshalb überhaupt nicht beschönigend. Und das ist gut so, denn bei diesem Thema sollte man auch nichts schönreden, denn es ist grausam und wir könnten so einfach so vieles daran verbessern. Auch jeder Einzelne für sich.

„Mit dem was wir in Europa und Nordamerika an Lebensmitteln wegschmeißen, könnten alle Hungernden auf der Welt **dreimal** satt werden.“

Green Kimation

Zur Stufe 1 durften wir in das grüne Kino des Plus Green Campus zum Thema Lebensmittelverschwendug, Taste the Waste. Wir wussten bisher wenig über das grüne Kino und waren von der Organisation und dem Prinzip beeindruckt. Dass jeder etwas zum Essen mitbringen kann, was zu einem gemeinschaftlichen Buffet führen kann, wussten wir leider vorher nicht, nächstes mal wissen wir es aber besser. Allerdings fanden wir es daher auch schön, dass es Glühwein,

Punsch, Tee und Bier nach dem Prinzip „Give what you can“ durch eine Spendenbox gab.

Am Thema der Lebensmittelverschwendungen hatten wir großes Interesse und der Film zeigte einige Szenen, welche bei uns Übelkeit und Weltschmerz auslösten; Dass jede Einkaufsfiliale täglich bis zu 50 kg an Lebensmitteln vor dem Ablauf der Mindesthaltbarkeit entsorgt, dass Bananen aus Kamerun für Einheimische nicht bezahlbar sind und bei uns so früh entsorgt werden, dass Gurken gerade sein müssen und Äpfel mehr als 55 cm Durchmesser haben müssen, dass von Supermärkten verlangt wird, dass bis Ladenschluss das Brotregal komplett gefüllt bleibt... das alles waren die Fakten, die uns am meisten negativ berührt haben. Zwar wurden im Film auch Unternehmen vorgestellt, die eine Initiative ergriffen haben um dieser Wegwerf-tradition entgegenzuwirken, indem sie das alte Brot als Heizmittel verwenden oder Bauern, welche die Kartoffeln auf dem Feld lassen für Menschen, welche diese einsammeln, jedoch wurden uns allein durch den Film wenig Perspektiven vermittelt, durch welche wir selbst aktiver werden könnten. Lediglich Die Möglichkeit des Containerns wurde vorgestellt, jedoch ohne genauere Anleitung. oder dass reduzierte Produkte aufgrund des anstehenden Ablaufs der Mindesthaltbarkeit eher gekauft werden sollten oder vielleicht auch ein Apfel, der schon einen braunen Fleck hat. Die wirklichen Tipps kamen allerdings dann doch seitens Plus Green Campus durch das vorstellen des Food Sharing Prinzips und dem Handout zum Thema „Mülltauchen – aber wie?“. Wir danken euch für den schönen Abend und für die Auflösung der gefühlten Hilflosigkeit, die wir nach dem Film verspürt haben!

Die WWG-Wir werden Grün

Stufe 1: Kinoabend "Taste the waste"

Hier eine Auflistung von Informationen, die wir besonders interessant fanden (& die uns gleichzeitig traurig und nachdenklich gemacht haben):

1. Wir fanden es heftig mit anzusehen, dass im Supermarkt im Film viele Lebensmittel sogar noch vor dem Ablauf des **Mindesthaltbarkeitsdatum** weggeworfen wird. Der Supermarktleiter begründete dies mit "weil es sich nicht mehr verkauft". Die Lebensmittel wurden dann direkt mit einer großen Presse zusammengepresst und waren damit endgültig unverwendbar.

Unsere Gedanken & Ideen dazu:

→ Zuerst einmal handelt es sich ja lediglich um ein Mindesthaltbarkeitsdatum und die meisten Lebensmittel sind auch nach Überschreiten des Datums noch vollkommen in Ordnung. Das sollten mehr Leute wissen und sich in Folge dann auch trauen den Joghurt zu kaufen, der nur noch 3 Tage lang haltbar ist. Wir beide haben uns jetzt vorgenommen im Supermarkt dasjenige Produkt zu kaufen, das bald abläuft, wenn wir wissen, dass wir es sowieso direkt die nächsten Tage essen werden.

→ Eine Idee andere Idee wie man die Leute zu Kaufen der bald ablaufenden Produkte bewegen könnte bestände unserer Meinung auf diese Produkte Rabatt zu geben. Manche Supermärkte machen das ja auch schon und dann sind alle Produkte die am nächsten Tag im Müll landen würden z.B. 2 Stunden vor Ladenschluss um 25% reduziert. Dann kaufen doch bestimmt mehr Leute diese Produkte! Für uns zumindest wäre das ein weiterer Anreiz.

→ Und zuletzt fanden wir es furchtbar mit anzusehen wie die Lebensmittel gepresst werden. Da könnte man das Essen doch wenigstens in die Tonne hauen damit Leute sich sich das Essen von dort noch nehmen können und es nicht verschwendet wird. Aber Mülltauchen ist von vielen Supermärkten ja sowieso nicht gern gesehen und die meisten schließen deshalb ihre Mülltonnen ab oder sie sind eingezäunt. Man könnten das Essen auch zur Tafel geben o.ä. Eine andere Möglichkeit würde z.B. die App "To good to go" bieten, bei der Menschen für um die 3-4 € eine kleine Kiste an Lebensmitteln, die nicht mehr verkaufbar sind, von den Supermärkten abholen und verwenden. Ich habe die App schon mehrere Male hier in Salzburg ausprobiert und find es eine super Sache!

→ → Es gäbe also viele Möglichkeiten die Lebensmittel noch zu verwerten doch in den meisten Fällen werden die nicht genutzt. Und zwar weil wegschmeißen einfach und billiger ist für die Supermärkte und das eigene Kapitel über der Umwelt (und wie wir finden der menschlichen Logik) steht. Das ist das was für uns beim Film mal wieder überdeutlich rausgekommen ist und was uns sehr ärgert! Dieser Punkt dass Kapital an 1. Stelle steht findet sich auch in den nun folgenden Punkten der Auflistung wieder.

2. Später im Film wurde auf das Thema **Normen** für Lebensmittel eingegangen. Also wie genau z.B. die Form, die Größe und die Farbe eines Apfels sein soll, damit die Supermärkte den Bauern den Apfel abnehmen und ihn im Supermarkt verkaufen.
- Am Beispiel des Kartoffelbauers der im Film gezeigt wurde wurde deutlich wie abhängig die Bauern von den Supermärkten sind. Diese bestimmen welche Ware sie wollen (und zwar nur die Normgerechte) und wie hoch der Preis ist der der Bauer für seine Ware bekommt. Der Kartoffelbauer berichtete außerdem, dass die Normen immer strenger werden würden und deshalb immer mehr seiner Kartoffeln "unverwendbar" werden.

Unsere Gedanken & Ideen dazu:

→ Im Film wurde ein Farmers Market gezeigt, auf dem das ganze Gemüse, das nicht der Norm entsprochen hat verkauft wird. Das fanden wir eine super Idee und das sollte es öfter geben.

→ Eine weitere Möglichkeit wäre, dass bestimmte Verkaufsecken in Supermärkten einzurichten, oder sogar ganz eigene Läden, die nur "B-Ware" verkaufen, die doch die Norm gefallen ist. Wenn solche Läden gute laufen würden und Umsatz machen würden, dann würden auch die Supermärkte evtl. eine veränderte Nachfrage feststellen und den Bauern wieder mehr abkaufen bzw. die Normen wieder lockern.

→ Auch hier haben wir uns vorgenommen wenn wir selbst einkaufen gehen auch mal den Apfel zu nehmen, der Macken hat, um zu zeigen, dass Konsumenten eben auch das "nicht perfekte Obst" kaufen.

3. Wir wussten bisher nicht, dass es seit 2006 verboten ist Essensreste an **Tiere** zu verfüttern. Uns wurde nicht klar was der Grund dafür ist und schätzen dieses Verbot als ziemlich sinnlos und blöd ein.
4. Was ebenfalls neu für uns war, ist die Tatsache, dass durch Lebensmittelabfall **Methan** im Boden produziert wird, der stark raschen Klimawandel beiträgt. 15% der Methans in der Atmosphäre stammt aus dem Wegwurf von Lebensmitteln.
5. Diese Aussage aus dem Film fanden wir sehr anschaulich:
"Eine Packung Bohnen reiste über 10.000 km von Kenia nach Frankreich, nur um dort weggeworfen zu werden."
Wenn man sich das mal vor Augen führt merkt man wie absurd das ganze System ist und mich als Bohnenproduzent würde diese Info sehr traurig machen und ich würde mir denken wofür ich meine Arbeit dann überhaupt mache, wenn sie so wenig wertgeschätzt wird. (Wir achten schon seit längerem darauf vorwiegend lokale Produkte einzukaufen.)
→ Dazu fällt mir noch was ein, zum Thema "Welthunger". Die Tatsache ist ja auch nicht unbekannt, dass wir keine Ernährungsproblem mancher Bevölkerungsgruppen haben, weil wir nicht genug Essen haben würden, sondern es handelt sich lediglich um ein Verteilungsproblem. Brot für die Welt schreibt auf der eigenen website: "Täglich sterben fast 24.000 Menschen an den Folgen von Mangel- und Unterernährung. Andererseits sind mehr als zwei Milliarden Menschen übergewichtig und fettleibig."
6. Wir konnten das Leid der dunkelhäutigen Angestellten total nachvollziehen, dass es ihr wehtut noch verwendbares Essen wegzwerfen (und dass es anderen Leuten auch verboten

ist was davon auf dem Müll selbst mitzunehmen und zu verwenden.

Am Ende des Films wurde dann ja auch noch gesagt, dass diese Angestellte gekündigt wurde, weil sie und ihr Chef zu unterschiedliche Vorstellungen davon hatten welche Lebensmittel auf den Müll gehören und welche nicht.

Schlussfazit:

Diese Angestellte hat auch gesagt, dass wir die **Wertschätzung für unsere Lebensmittel verloren haben und auch die Wertschätzung für die Arbeit der Bauern die dahinter steckt**.

Da stimmen wir ihr voll und ganz zu. Das merken wir manchmal auch bei uns selbst. Wir werfen zwar nur sehr selten etwas zu Essen weg, aber wir nehmen es für selbstverständlich, dass uns ein Überfluss an Essen zur Verfügung steht (und das zu fast jeder Jahreszeit).

Durch die oben formulierten Maßnahmen wollen wir versuchen der Lebensmittelverschwendungen in Zukunft etwas entgegenwirken.

Grüne Karambolage

Stufe 1:

Taste the Waste, Folgen für Klima und Bevölkerung

Der Film "Taste the Waste", der im Rahmen des Grünen Kinos gezeigt wurde, kam gut an. Er informiert über die Zusammenhänge zwischen unserer Wegwerfgesellschaft und dem Anstieg an Lebensmittelpreisen, das wiederum den Hunger weltweit fördert.

Dass die Strategie der Supermärkte. "Es wird halt mehr gekauft, wenn was schönes dabei ist und wenn was schiachs dabei ist, wird es weggeschmissen" ist, war uns bewusst, das Ausmaß war uns aber nicht klar. Wir waren entsetzt darüber, dass in Frankreich Joghurts 6 Tage vor ihrem Verfall aus den Supermarktregalen geholt werden, um sie wegzwerfen.

Ebenfalls schockiert hat uns, als wir sahen, dass noch gut aussehenden Bananen und Tomaten von den Supermarktarbeitern in den Müll geworfen wurden. Doch es geht uns nicht nur in Europa zu gut. In Japan wird bei frischen Produkten, wie abgepacktem Sushi, das Haltbarkeitsdatum sogar in Stunden angegeben."Die Unternehmen können mehr Gewinn machen, wenn sie frische Ware im Regal stehen haben" "Was für eine Verschwendug, uns geht es zu gut"...

"Wie viele Lebensmittel weggeworfen werden, obwohl sie eigentlich noch genießbar wären" nur weil das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten war. Spannend war auch, dass die Menschen sich selbst besser einschätzen. Sie würden nur sehr wenige Lebensmittel wegschmeißen, diese Einschätzung aber unterhalb des wirklichen Verhaltens liegt.

Doch der Wegwerf-Wahnsinn fängt nicht erst in den Supermärkten an. Auch die Landwirte sortieren Gemüse aus, wenn es zu klein, oder Dellen hat. Insgesamt werden 40-50% bei der Kartoffelernte aussortiert. Diese Zahl hat uns sehr überrascht. Ich war einmal auf einem biologischen Hof, die Karotten, die krumm wuchsen wurden dann einfach den Kühen gegeben, oder zu Tiefkühlgemüse verarbeitet.

Auch krummes Gemüse wird von Supermärkten nicht gemocht, da es nicht in die Box passt oder den Normen des Handels nicht entsprechen. In den USA gibt es sogar eine computerbasierte Farbkontrolle für Tomaten - sehr verrückt!

Eine Möglichkeit dem ganzen Wahnsinn stückweise zu entgehen ist es die Zwischenhändler auszuschalten und direkt vom Farmer die Waren zu beziehen. Auch in Salzburg gibt es solche Food Coops - z.B. Salzkörndl <http://salzkoerndl.org/>.

Im Film wird eine Bäckereifiliale gezeigt. Eine große Auswahl an Brotsorten wird wohl vom Verbraucher erwartet. Statt 6 Sorten gibt es mittlerweile 60 Sorten, alle sollen lange da sein. Es gibt Bäckereien, die haben am Ende des Tages 20% über. Eine Möglichkeit ist es die alten Brötchen und andere Gebäckwaren zu verheizen, denn. Brot hat nahezu den selben Heizwert wie Holz.

“Die Halbierung des Lebensmittelmülls würde ebenso viele Klimagase vermeiden,
wie die Stilllegung jedes zweiten Autos”.

Vor allem das Dilemma von Véronique in einem französischen Großmarkt hat uns sehr bewegt. Sie kommt aus dem Kamerun und hat die Wertschätzung für Lebensmittel noch nicht verloren. In ihrem Heimatland haben viele nicht genug zu essen und hier werden einfach ganze Paletten an Obst und Gemüse weggeworfen, weil ein paar nicht mehr so gut aussehen und es zu aufwendig wäre diese einzeln auszusortieren. Sie fühlt sich machtlos, dem System gegenüber ausgeliefert. Sie hat Angst ihre Arbeit zu verlieren, also folgt sie den Regeln und wirft weg. Ergreifend war auch die Schilderung des Kleinbauerns in Kamerun, dort wo 34 Kleinbauern Land bewirtschafteten, ist nun eine Bananenplantage.

Durch das Wegwerfen der Lebensmittel werden die Preise auf den Börsenmärkten hochgetrieben und schwanken, damit können arme Leute nicht umgehen. Dadurch dass wir z.B. alte Brote wegwerfen, geht im Rest der Welt und bei uns der Preis hoch. Und je mehr wir wegwerfen, desto höher ist der Preis.

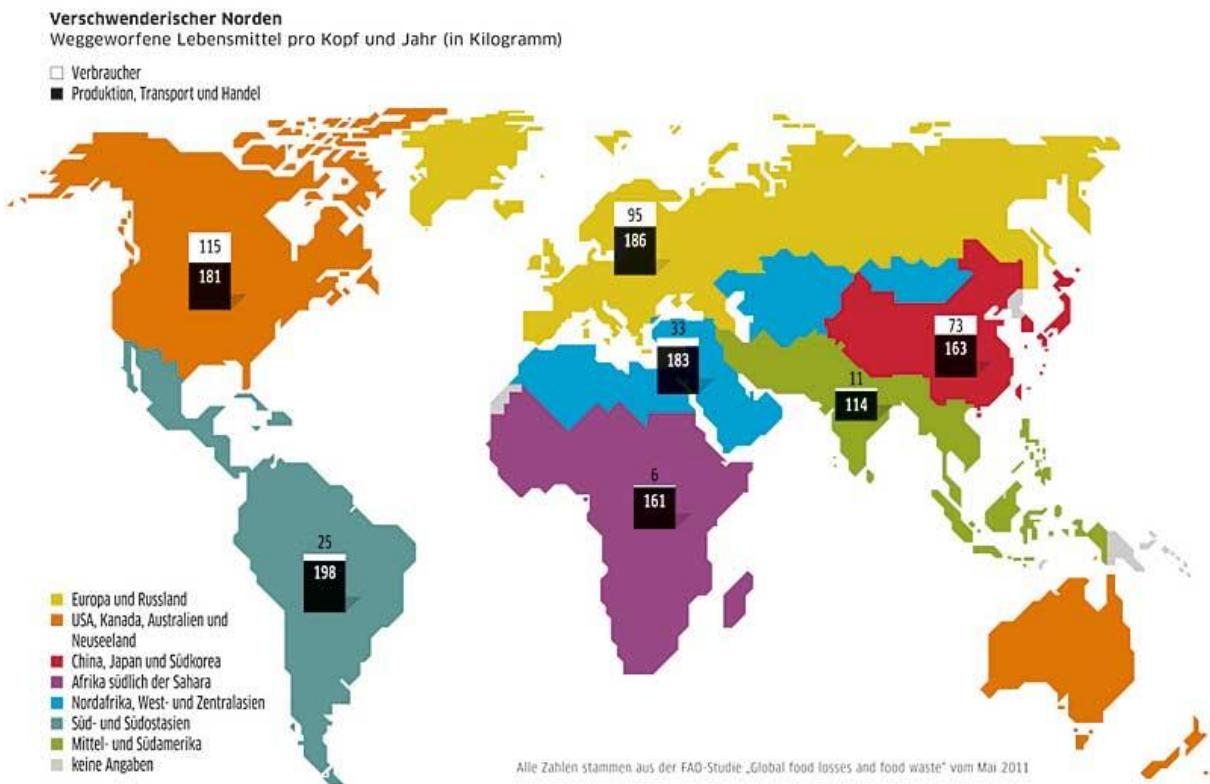
Eine Lösungsmöglichkeit ist es, wie In Japan aus Bioabfällen Schweinfutter herzustellen, statt wie wir in Europa Soja als Futtermittel zu importieren, was zur Abholzung des Regenwaldes führt. Eine weitere

Möglichkeit zeigt eine engagierte Gärtnerin in New York. Dachgärten sind eine tolle Möglichkeit den Kindern und Erwachsenen zu zeigen, wo ihr Essen herkommt. Es hat uns erschrocken zu hören, dass so viele Menschen den Bezug zu den Lebensmitteln verloren haben und eine Tomate nicht von einem Apfel unterscheiden können. Damit geht auch die Wertschätzung und den Bezug zu Lebensmitteln verloren. Warum nicht einfach mal an einem Joghurt riechen und ein Löffel probieren, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist? Es ist nur ein Richtwert zur Sicherheit, der oft über dem tatsächlichen Verfallsdatum liegt. Auch krumme Karotten, oder nicht ganz so rote Tomaten schmecken. Tast the Waste ist ein sehr empfehlenswerter Film, der zum Nachdenken anregt.

Holy Jules

Bio-Äpfel

- Schockierende, zum Nachdenken anregende Fakten:
- "In den deutschen Privathaushalten werden jährlich pro Kopf 81,6 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen. Um diese Menge zu erzeugen, wäre eine Anbaufläche von ungefähr 2,4 Millionen Hektar notwendig, die Fläche Mecklenburg-Vorpommerns. Weitere 56 Kilogramm Lebensmittel pro Kopf und Jahr gehen bei Industrie, Handel und Großverbrauchern verloren."
- eigentlich sei genug Essen für die gesamte Weltbevölkerung da- die Erde könne uns alle sogar 3x mit Nahrung versorgen!
- "Gemäß einer von der EU finanzierten Untersuchung **"Preparatory study on food waste across EU 27"** ([6,2 MBPDF](#)) gehen 42 Prozent aller weggeworfenen Lebensmittel auf das Konto der privaten Haushalte. 39 Prozent landen bei den Herstellern im Müll, 14 Prozent in der Gastronomie und fünf Prozent bei den Einzelhändlern."



- “Die Menschen in Afrika und im südlichen Asien werfen dagegen kaum etwas weg. Doch auch dort gibt es große Lebensmittelverluste von über 40 Prozent nach der Ernte und bei den folgenden Schritten, weil Lebensmittel unzureichend gelagert, verpackt und gekühlt werden.” -> während bei uns ein Überkonsum stattfindet, fehlt es in den Herkunftsländern an Nahrungsmitteln, da diese für den Export bestimmt sind
- -> wie im Film angeklungen: große Mengen der Ernte werden schon vor Ort aussortiert, da z.B. die Banane nicht die perfekte Größe oder Form hat und wird daher nicht der Nahrungsmittelkette zugeführt. Bauern müssen auf ihr angestammtes Land verzichten, da sie vertrieben werden und ihre Besitzurkunden nicht beachtet werden
- “Ein einzelner Supermarkt in Frankreich wirft jedes Jahr rund 500 Tonnen Lebensmittel weg, in einem Markt in Japan gibt man das Haltbarkeitsdatum sogar in Stunden an und wirft pauschal alle Produkte im gesamten Markt mit dem vorletzten Haltbarkeitsdatum weg. Eine Untersuchung in Österreich hat ermittelt, dass dort ein Supermarkt täglich etwa 45 kg genießbare Lebensmittel wegwirft.”
- „Ein Bauer in Deutschland muss bei der Kartoffel-Ernte rund 50 Prozent der Kartoffeln bereits auf dem Feld aussortieren und unterpflügen, da sie nicht dem Industrie-Standard in Form oder Aussehen entsprechen, obwohl es sonst beste Kartoffeln wären.“

Müll-Mädchen

Stufe 1: Film “Taste the waste”

- Japan als Paradebeispiele für große Lebensmittelverschwendungen (in Japan ist das Mindesthaltbarkeitsdatum sogar in Stunden geschrieben und täglich werden 50-60 Müllsäcke Lebensmittel dort weggeschmissen)
- Pro Tag werden in Wien pro Filiale 45 kg noch genießbare Lebensmittel weggeschmissen zeigte eine Erhebung über 10 Monate hinweg
- Lebensmittel die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben sind meistens trotzdem noch gut genießbar
- Gründe für diese Lebensmittelverschwendungen: Ansprüche der Kunden im Laden ("ich suche mir den hübschesten Apfel raus und den mit der braunen Stelle nehme ich sicher nicht")
- Es wäre ein enormes Einsparungspotential an Ressourcen, Energie und Arbeitskraft möglich, wenn nicht so viel weggeschmissen werden würde!
- viele Haushalte werfen zudem Sachen weg, bevor sie schlecht werden, da sie diese nicht mehr brauchen (Antworten aus Befragungen)
(→ vermutlich auch aus Ekel sowie übertriebener Angst vor Krankheiten und daraus resultierender Gewohnheit)
- Selbsteinschätzung bezüglich dem Wegschmeißen von Lebensmitteln ist geringer als dies tatsächlich der Fall ist
- schon bei der Ernte werden Kartoffeln aussortiert: zu klein, zu dick, mit Delle,... → 40-50 % werden aussortiert! Wegen Kriterien die mit der Lebensmittelqualität nichts zu tun haben! Kartoffelsammler sammeln die liegegebliebenen Kartoffeln ein :)
- Gurke: die EU hat die Gurken-Norm eingeführt, damit diese einfach zu verkaufen sind (damit sie besser in die Box passen)
- Äpfel die kleiner als 55 mm Durchmesser sind dürfen im freien Markt nicht verkauft werden (EU Standards)
- nicht die Ernährungsqualität, sondern die Handelsqualität entscheidet
- USA: Computer in den Supermärkten checken die Farbe von Tomaten. Wenn diese nicht ihren Farbtabellen entsprechen und nicht die Normgröße haben werden sie weggeschmissen
Projekt: Farmer verkaufen ihre Ware direkt an die Haushalte und nicht über den "Umweg" Supermarkt
(gibt es auch hier in Ö: Alina's Eltern in Innsbruck beziehen die "Bauernkiste")
- Es gibt viel mehr Brotsorten als vor 50 Jahren (5 damals heute sind es circa 30). Dadurch ist es schwierig dies zu kalkulieren. → manche Bäckereien schmeißen 20% der Brote weg.
(Dies können wir nach unserer jahrelangen Container-Erfahrung bestätigen: Brot ist bei weitem das am meisten weggeworfene Lebensmittel)
Supermärkte legen großen Wert darauf, dass bis abends das Brotregal voll ist. Dies wird in den Mietverträgen festgelegt.
Projekt: Übrig gebliebenes Brot wird gemalt und mit Holzspähne vermischt und die Backöfen damit beheizt. Wenn alle Bäckereien in Deutschland dies machen würden, würde man ein Atomkraftwerk sparen können!)
- Früher wurden die Lebensmittel aus Supermärkten noch verfüttert. Seit 2006 gibt es ein europaweites Verfütterungsverbot
- Aus dem Müll der Supermärkte wird z.T. Energie gewonnen
- Lebensmittel-Müll produzieren 15 % der Methan-Emissionen → Halbierung des Lebensmittelmülls würde so viele Klimagase vermeiden wie die Stilllegung jedes zweiten Autos!!
- im Gegensatz zu dieser Lebensmittelverschwendungen in Europa können sich Leute aus anderen Teilen der Welt (wie z.B. Kamerun) kein Fleisch und nicht einmal Bananen leisten, da diese zu teuer sind.
- immer mehr Normen an Bananenproduzenten (Größe, Dicke der Frucht und sogar die Anzahl an Bananen an einem Strunk!) → 8 % der Ernte wird an der Plantage bereits aussortiert
- in Kamerun wurden die Bauern zwangsenteignet und auf ihren ehemaligen Äckern Bananenplantagen errichtet.

- Aufgrund der Preisschwankungen der Lebensmittel führt unser Wegwerfen von Lebensmittel indirekt zu Hunger. Zudem könnte mit dem Essen, welches Europa und Nordamerika weg wirft alle Hungernden der Welt 3x satt werden!
- In Japan hat man angefangen das weggeschmissene Essen zu Tierfutter zu verarbeiten. In Europa ist dies verboten aus Angst vor Seuchen. Durch genügend hohes Erhitzen werden allerdings alle gefährlichen Bakterien abgetötet. In Europa müssen 5 Millionen Tonnen Getreide für Tierfutter produziert werden, weil die Verarbeitung von Speiseresten zu Tierfutter verboten ist!
- Wertschätzung für Lebensmittel ist verloren gegangen sagt eine Berliner Tafel. Oft vermittelt das Elternhaus diese wichtige Einstellung und Wertschätzung zu Lebensmittel nicht.
- Projekt: Honigbienen auf den Dächern in New York City.
- Vielen Menschen haben keine Idee wo das Essen herkommt! Wir können uns zudem jederzeit, auch außerhalb der Saison, jedes Lebensmittel kaufen, was eigentlich nicht selbstverständlich sein sollte!
- Projekt um den Menschen in New York City zu zeigen wo das Essen her kommt (Tomaten, Hühner,... auf den Dächern)
- Italien: "Kühlchränke sind Friedhöfe für Lebensmittel geworden. Aber eigentlich sollten sie das Essen konservieren!" (Initiative Last-Minute Markt, bei welcher 1000 Personen ein Gängemenu aus "Lebensmittel-Müll" erhielten)

Unsere Erkenntnisse bzw. unser Fazit:

- als die Null-Mädels wussten wir natürlich viele dieser Infos schon, allerdings hat uns die erneute Konfrontation damit nicht weniger betroffen gemacht.
Der Fakt, dass wir uns schon seit Jahren bis auf grundlegende Lebensmittel wie Reis, Nudeln, Salz etc (was wir allerdings auch schon oft gefunden haben) nur aus der Tonne ernähren, spricht dafür, dass in Bezug auf Lebensmittel gewaltig etwas schief läuft.
- Wir haben in den letzten Jahren gelernt, mit dem zu kochen bzw. das zu essen, was wir zur Verfügung haben → Wir hatten nie das Problem uns einen Speiseplan zu überlegen bzw. eine Einkaufsliste zusammenzustellen ;-)
- Außerdem haben wir selbst die Erfahrung gemacht, dass die Haltbarkeitsdaten auf den Lebensmittel viel!!!! zu knapp berechnet sind. Vor allem Joghurt, Sauerrahm usw. hält teilweise Monate länger, wenn es verschlossen bleibt. Außerdem kann jeder durch seine eigenen Sinne testen, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist oder nicht.
- Es geht darum ein Bewusstsein für die Lebensmittel wieder herzustellen, das durch den Massenkonsum verloren gegangen ist. Die Bereicherung durch die Natur muss erfahren und darf nicht rein als Ressource angesehen werden. Auch ein Apfel mit einer Druckstelle oder eine krumme Gurke enthält die gleichen Nährstoffe als augenscheinlich "makellose Lebensmittel". Es geht gegenwärtig nämlich nicht mehr um die Inhaltsstoffe eines Lebensmittels sondern um die optische Erscheinung und um praktische Gründe (Verpackung usw.) → Äußere Kriterien dürfen nicht Grund dafür sein, dass man Lebensmittel weg schmeißt! Deshalb haben wir uns bereits vor Jahren zur Aufgabe gemacht, Lebensmittel die gesellschaftlich nicht geschätzt werden zu retten.
- Für mich als Lehrerin spielt die Förderung der Bewusstseinsbildung eine besonders wichtige Rolle. Die neuen Generationen sollen kritische Denkweisen bezüglich ihrer Nahrungsmittel entwickeln. Dazu gehört es beispielsweise dazu zu wissen, welcher Prozess hinter den Chicken-Nuggets in einem Happy Meal stecken, da die meisten häufig nur das Endprodukt betrachten. Wertschätzung der Lebensmittel kann erreicht werden durchs "selber tun" bzw. kochen und komplette Verarbeitung →

Möglichkeiten zur Resteverwertung usw. geschehen. Dies ist eines von vielen Beispielen die umweltbewusste Denkweisen nachhaltig beeinflussen können.

- Die Preise gehen durch die Abfallwirtschaft zwar in die Höhe, die Qualität steigt aber nicht. Hinzu kommt, dass sich Arme nur noch schlecht Lebensmittel leisten können. Somit führt unsere Abfallwirtschaft auf der anderen Seite zu mehr Hunger.

Rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittel landen in Deutschland pro Jahr im Müll. Jeder Bundesbürger wirft rein statistisch rund 80 Kilogramm Lebensmittel pro Jahr weg.

(<https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/haltbarkeit-von-lebensmitteln/ist-das-noch-gut-muss-es-weg>)

Alina hat sich deshalb im Rahmen eines Seminars noch intensiver mit dem Thema Lebensmittelverschwendungen und Abfall beschäftigt:

Laut Richtlinie 2008/98/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. November 2008 wird Abfall als „*jeder Stoff oder Gegenstand, dessen sich sein Besitzer entledigt, entledigen will oder entledigen muss*“, bezeichnet. Abfall oder Müll wird von der Gesellschaft, vor allem seit der Industrialisierung, häufig als wertlos bezeichnet. Das Wegwerfen fällt umso leichter, wenn die Beschaffung neuer Güter einfach und preisgünstig ermöglicht wird. Der Abfall spiegelt dabei all die sich im Umlauf befindenden Güter wieder. Im Kreislauf der Abfallwirtschaft sind Massenproduktion, Massenkonsum, Individuen, Unternehmen und ganze Volkswirtschaften mit eingenommen.

Ein wesentlicher Grund für den Überschuss an Abfällen ist der Wertverlust. Sobald ein Wunsch befriedigt (indem beispielsweise alle Lebensmittel die im Supermarkt das Lustempfinden geweckt haben, gekauft wurden) oder das Gewissen beruhigt wurde, indem das Gefühl, dass man „alles haben kann“ vermittelt wurde, verlieren die jeweiligen Materialien oder Lebensmittel an Wert. Das Glücksempfinden des Menschen steigt mit Befriedigung und Erwartung. Dabei gibt es keine Grenze nach oben. Deshalb spielt auch ein „voller Kühlschrank“ in privaten Haushalten eine große Rolle, obwohl die Mengen an Lebensmittel oftmals nicht einmal verbraucht werden können und schlussendlich im Abfall landen.

Mit diesem Mengenprinzip arbeiten auch Supermärkte. Wer würde heutzutage in einem Supermarkt einkaufen wollen, in welchem die Regale am Ende des Tages halb leer sind? Die Gesellschaft hat unser Konsumverhalten bereits so weit vorangetrieben, dass wir uns bis kurz vor Ladenschluss noch immer mindestens 5 verschiedene Brotsorten, volle Regale von Obst, Gemüse, Milch, Fleischprodukte... etc. erwarten. Natürlich müssen die Lebensmittel auch rund um die Uhr frisch sein. Welche andere Möglichkeit, als die Ein-Tag-alten Lebensmittel weg zu schmeißen und alles neu aufzufüllen bleibt dann noch? Hinzu kommt, dass es für Lebensmittelhändler einen viel größeren Verlust darstellt, Kunden an die Konkurrenz zu verlieren, als Nahrung einfach wegzuschmeißen. Aufgrund des bestehenden Wettbewerbsdruck ist das Risiko zu hoch, dass Kunden, wenn ihnen nicht zu jeder Zeit die gesamte Produktpalette angeboten wird, wegbleiben könnten. Deshalb sind Überschuss und Entsorgung der Produkte bereits im Preis einkalkuliert, sodass der geplante Verschleiß finanziell kein Problem darstellt.

Um den Erwartungen der Konsumenten gerecht zu werden und sich die alltägliche „Wegwerfwirtschaft“ leisten zu können, ist der deutliche Übergang von Qualität auf Quantität nachvollziehbar. Es gibt zum Beispiel immer weniger Kleinbauern die die Möglichkeit haben, mit dem Verkauf ihrer regionalen Produkte einen Gewinn zu machen, da Großproduktionen in Massen Lebensmittel produzieren. Kaum gibt es noch Bäckereien die frisches Brot selbst backen. Bereits fertige Backmischungen werden in Supermarktketten fast ständig in den

Ofen geschoben. Die übrig gebliebenen Brotmassen, die aufgrund der minderwertigen Qualität sowieso nicht länger als einen Tag genießbar sind, landen nach Geschäftsschluss im Müll.

Rund ein Drittel (1,3 Mrd. Tonnen) der Lebensmittel die weltweit für den menschlichen Verzehr pro Jahr produziert werden, werden zu Abfall. Ein Viertel des weltweiten Wasserverbrauchs wird für den Anbau von Nahrungsmittel verwendet, die später im Müll landen.

Allein innerhalb der Europäischen Union werden laut Angaben der EU Kommission fast 90 Millionen Tonnen Lebensmittel im Jahr weggeworfen. Das sind rund 180 Kilogramm pro Person. Darunter werden drei Millionen Tonnen Brot im Jahr entsorgt, womit ganz Spanien versorgt werden könnte. In einem durchschnittlichen Haushalt landen ca. ein Viertel der eingekauften Lebensmittel im Müll. (39% direkt bei den Herstellern der Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion, 14% in der Gastronomie und 5% bei den Einzelhändlern). In Österreich kann man von mindestens 760.000 Tonnen an ungenutzter Nahrung ausgehen, die jährlich im Müll landet.

Die Ursachen beginnen bereits bei der Ernte: In Industriestaaten werden viele Lebensmittel gar nicht erst geerntet, weil sie nicht der erwarteten Norm bezüglich Form und Aussehen entsprechen. Schaffen es die Produkte zur weiteren Verarbeitung, ist es möglich, dass sie aufgrund einer Beschädigung der Verpackung entsorgt werden, obwohl der Inhalt völlig in Ordnung wäre. Somit kommt es immer wieder vor, dass es die Ware nicht einmal bis in den Supermarkt schafft. Ein weiterer Grund liegt in der fehlerhaften Einkaufsplanung sowie in der übertriebenen Vorsicht bei Haltbarkeitsdaten. Das letzte Glied der Kette, welche für das Abfallaufkommen verantwortlich ist, sind die Konsumenten, die schlussendlich auf das übermäßige Angebot einsteigen. In jedem Supermarkt werden täglich Produkte aussortiert. Die Gesundheitsbehörde verbietet das Verteilen übriggebliebener Lebensmittel an hungrige oder hilfsbedürftige Menschen, da der Supermarkt im Falle einer Erkrankung aufgrund abgelaufener Lebensmittel verklagt werden kann.

Die Wegwerfgesellschaft bewegt aber auch vereinzelt Menschen zur Konsumverweigerung, indem entsorgte Lebensmittel aus Abfallcontainern von Supermärkten mitgenommen werden. Diese Tätigkeit, die immer mehr zum Hype von Studentengruppen wird, bezeichnet man als „Dumpstern“, „Containern“, oder „Mülltauchen“. Das Sammeln von weggeworfenen Lebensmitteln wird genutzt, um sich den Mechanismen der Wegwerfgesellschaft zu entziehen. Containern wird vor allem aus ideologischen Gründen und als Protest gegen die Lebensmittelverschwendug gesehen. Zum einen wird damit ein Statement gesetzt um die Bevölkerung zum Nachdenken anzuregen und zum anderen das Verhalten der Konzerne genutzt, um sich kostensparend mit Lebensmitteln einzudecken. Eine genaue Zahl über die aktivistische Generation in Österreich die diesen Trend verfolgt, kann nicht genannt werden, da Aufzeichnungen dazu fehlen. Auslöser war vermutlich das „Dumpster – Diving“ in den USA. 1980 wurden zum ersten Mal in Massachusetts weggeworfene Lebensmittel öffentlich zubereitet. Die leitende Organisation der „Food not Bombs“ wurde zu einer politischen Aktion. Ziel war es vor allem auf die Widersprüche der Gesellschaft (Überfluss und Hunger) aufmerksam zu machen. Diese Organisation wurde zu einer weltweiten Bewegung, die nicht verkaufsfähige Ware wiederverwertet und sie kostenlos verteilt. Nennenswert ist außerdem die „Freegan-Bewegung“, welche sich ebenfalls gegen den Konsumwahn stellte und in der USA ihren Ursprung findet. Dabei werden öffentliche „Trash-Tours“ organisiert, bei denen man gemeinsam „Mülltauchen“ geht. Der Freeganismus hat sich bis Europa durchgesetzt. Die Gruppen werden mit Hilfe des Internets organisiert. Darunter findet man Tipps für das Containern, veröffentlichte Artikel mit politischen Hintergründen, sowie Organisationen von

Gruppen für nächtliche „Mülltauchszenen“. Folgende Abbildungen sollen verdeutlichen, welche Massen an noch genießbaren Lebensmittel, täglich weggeschmissen werden:





Wer ist für den Abfall verantwortlich?

Die Abfallwirtschaft, die aufgrund der Überproduktion resultiert, wird in erster Linie durch PolitikerInnen auf Bundesebene bestimmt. Die Verwaltungen auf Landesebene oder in den jeweiligen Regierungsgebieten sind für die Planung des Abfalls und Entsorgung zuständig. Beteiligte sind ebenso Fachbehörden, wie das Umweltbundesamt, Landesumweltämter, oder Sachverständigenrat für Umweltfragen. Eine große Rolle bezüglich der Abfallwirtschaft spielt außerdem die internationale Politik. So beeinflusst beispielsweise die EU durch Richtlinien und Verordnungen die Abfallgesetzgebung der Mitgliedsländer. Bezuglich der Abfallwirtschaft liegen demnach rechtliche Rahmenbedingungen vor, die durch staatliche Organe der Politik gesetzt werden.

Die Beseitigung von Abfall kann große Umweltschäden verursachen. Beispielsweise können Deponien zu Luft-, Wasser- und Bodenverunreinigungen führen oder Luftschadstoffe durch Verbrennungen freigesetzt werden.

Maßnahmen / Prävention

Da der Einsatz für die Umwelt aufgrund der steigenden Müllproduktion eine immer größere Rolle spielte, wurde die Thematik in den Abfallbewirtschaftungsmaßnahmen der EU behandelt, woraus folgende Ziele resultieren:

- Abfälle und somit Umwelt- und Gesundheitsbeeinträchtigungen reduzieren
- Die Ressourceneffizienz der EU verbessern
- Das Abfallaufkommen langfristig senken
- Abfälle die nicht zu vermeiden sind, sollen verstärkt als Ressource genutzt werden
- Recyclingquote soll erhöht werden
- Die sichere Beseitigung von Abfall soll gewährleistet werden (Beschränkung der Abfallverbrennung und Deponierung).
- Vollständige Umsetzung der abfallpolitischen Ziele in allen EU-Mitgliedstaaten.

Die Abfallrahmenrichtlinie wurde im Jahr 2008 überarbeitet. Die hier aufgezählten Punkte stehen in einer hierarchischen Ordnung. Somit wird die Abfallvermeidung als beste Option angesehen und erst im Anschluss die Wiederverwendung, Recycling und anderen Verwertungsarten. Die Deponierung wird als letzte Möglichkeit in Betracht gezogen.

Der Gedanke der Abfallvermeidung wurde erstmals 1986 in das Abfallgesetz (AbfF) aufgenommen. Die Umsetzung in die Praxis gestaltete sich jedoch sehr langsam und kompliziert. Die Industrie leistete großen Widerstand, da sie mit der Vermeidung bestimmter Produkte oder Überproduktionen keinen Gewinn erzielt hätte.

Ein weiteres Programm zur Prävention der Abfallwirtschaft entwickelte die internationale Organisation GAIA („Global Alliance for Incinerator Alternatives“). Die nicht-staatliche Organisation verteilt sich mit mehr als 800 Basisgruppen und Einzelpersonen über 90

Ländern. Mit ihrem „Zero-Waste-Programm“ beziehen sie sich auf neun wesentliche Komponenten:

1. Konsum und Wegwerfen reduzieren
2. Wiederverwendung
3. Verantwortung der Hersteller
4. Umfassenderes Recycling
5. Biologische Vergärung ökonomischer Materialien
6. Beteiligung der Bürger / Konsumenten
7. Verbot von Müllverbrennung
8. Herstellung von Produkten die haltbar und reparierbar sind
9. Förderung effizienter Politik, Gesetze, Anreize und Finanzierungsmöglichkeiten, damit diese hier aufgelisteten Systeme unterstützt werden können.

Somit sind nicht nur große Organisationen oder politische Gruppierungen ein wesentlicher Faktor, um gegen das Problem Abfall anzukämpfen, sondern jedes Individuum kann etwas dazu beitragen, indem darauf geachtet wird, fair gehandelte Ware, sowie saisonale und regionale Produkte zu konsumieren. Dies würde sich nicht nur positiv auf den Lebensmittelhandel und Lagerabfall auswirken, sondern verringert zusätzlich den Transport. Die Aufgabe eines Supermarktes wäre es, das Angebot auszudünnen und ältere Produkte günstiger anzubieten, damit die Müllmengen reduziert werden. Aber noch vor den Supermärkten stehen die großen Firmen und Handelsketten. Diese könnten gravierende Veränderungen erreichen, indem sie die Verminderung der Lebensmittelabfälle als Unternehmensziel festlegen und sich für eine klimafreundliche Welt und gegen den Welthunger einsetzen würden. Schlussendlich liegt die Macht in den Händen der Politik, die mit der Verteuerung von Müllentsorgung,- Transporte usw. auf Handelsketten, Supermärkte und Konsumenten einwirken könnten. Dann würden Geschäfte den Preis kurz vor Ablauf stark herunter setzen oder übrig gebliebene Lebensmittel spenden und somit das Abfallaufkommen stark reduzieren.

Um die Abfallbewirtschaftungsmaßnahmen wirklich umsetzen zu können und die Müllproduktion zu verringern, muss man sich die Frage stellen: „Wo fängt alles an?“ und die Antwort leitet uns zur Massenproduktion. Würden sich politische Maßnahmen nicht hauptsächlich auf die Abfallwirtschaft konzentrieren, sondern viel mehr die Ursachen und Hintergründe beleuchten, würde sich das immense Abfallproblem im Zuge dessen, zumindest Großteils, lösen. Zu Beginn wäre also eine maßgebliche Reduzierung, dann Umverteilung und erst zuletzt das Wiederverarbeiten notwendig. Am Ende der Lebensmittelkette braucht es nämlich fast keinen Müll mehr zu geben. Der kleine Rest was übrig bleiben würde kann dann immer noch an Bedürftige gespendet, wiederverwertet, recycelt (in Energie umgewandelt und als Dünger verwendet), kompostiert oder zu Biogas vergärt werden. Solange Überproduktionen existieren, müssen die im Übermaß produzierten Materialien, Lebensmittel usw. auch entsorgt werden. Der Weg ist deutlich nachvollziehbar: Wenn wir in der Mitte und am Ende der Kette Nahrung wegwerfen, müssen wir am Anfang mehr anbauen und produzieren. Da die Interessen aber vordergründig am Verdienst der Wirtschaft stehen und

nicht am Schutz unseres Planeten, an der Prävention der Verschwendung oder an der Gesundheit der Menschheit, wird uns dieses Problem immer weiter beschäftigen.

Vergangene Entwicklungen haben uns zu der Wirtschafts- und Lebensweise die wir heute führen, gebracht und die deshalb nur durch eine tiefgehende Veränderung unserer Denkweise und durch mehr Verantwortung, Bescheidenheit und Menschlichkeit wieder zu einer langfristig nachhaltigen und ökonomischen Wirtschafts- und Gesellschaftsform führen kann.

BreznohneKümmel

Stufe 1: Franzosen tun es, Japaner tun es, Amerikaner tun es, Deutsche tun es, Wir selbst tun es!

Während des Films „Taste the waste“ landeten Patrick und ich in einer Achterbahn voller Gefühle aus Wut, Verzweiflung, Unverständnis und Trauer. Immer wieder fragten wir uns WARUM? Doch wir nahmen uns auf keinen Fall von den Mittätern weg. Auch wir haben bevorzugt einen Apfel gekauft, ohne Delle und haben aus dem Elternhaus nicht immer vorbildlichen Umgang mit Essen und Essensverwertung mitbekommen.

Der Film in drei Worten: durchdacht, schockierend, aufweckend.

Die Filmmacher nahmen uns auf die Reise auf die einzelnen Schritte vom Feld bis zum Essen auf den Teller und haben es wirklich super verständlich aufgezeigt, wo überall Lebensmittelverschwendungen stattfindet. Wir finden der Film ist ein super Werk!

Natürlich wussten wir, dass die Lebensmittelverschwendungen immens ist, aber von solchen Ausmaßen waren wir wirklich schockiert. Schritte, die für uns so einfach Wirken, wie zum Beispiel das Haltbarkeitsdatum zu ändern oder das Dumpstern offiziell zu erlauben und zu ermöglichen werden durch stupide Regeln und Normen verhindert. Besonders die Szenen ohne Ton, haben für sich gesprochen.

Aufweckend waren die Erklärungen zur Energiegewinnung aus Biomasse. Wir haben gelernt, dass nicht nur die Verbraucher wegschmeißen, sondern dass es bereits auf dem Feld mit der Aussortierung beginnt!

Was wir uns davon mitnehmen:

Gegen Ende des Films saßen wir wie auf Kohlen und wären am liebsten sofort selbst zum Dumpstern gegangen. Das haben wir uns für die nächste Woche fest vorgenommen! Auch werden wir versuchen, zu einem nichtperfekten Lebensmittel zu greifen, wenn wir es auf dem Markt oder im Supermarkt sehen. Wir werden außerdem mal darauf achten wie viele Lebensmittel wir überhaupt wegschmeißen. Naja schlussendlich haben wir unsere Beziehung zu Lebensmittel nochmal komplett überdacht! Vielen Dank für den tollen Filmvorschlag!

Grüne Veltliner

In der 8. Woche der Green WG Challenge beschäftigten wir uns mit dem Thema Lebensmittelverschwendungen. Dazu schauten wir uns den Dokumentarfilm „Taste the Waste: Warum schmeißen wir unser Essen auf den Müll?“ an, der sich ausführlich mit der Verschwendungen von Lebensmitteln in der Landwirtschaft, im Handel und im Haushalt auseinandersetzt. Es werden Supermärkte in Frankreich und Japan vorgestellt, die hunderte Tonnen an Lebensmitteln vor dem Ablauf des Haltbarkeitsdatums jährlich wegwerfen, Bauern, die die Hälfte ihrer Ernte aussortieren müssen, da sie nicht den optischen Normen entsprechen, die durch die Handelsindustrie vorgegeben werden, Mülldeponien, die durch organischen Abfall einen riesigen Beitrag der globalen Methan-Emissionen verursachen. Bevor die Lebensmittel bei uns im Kühlschrank landen, durchlaufen sie eine lange Kette an Schritten von Produktion bis Verkauf und an jedem davon werden Unmengen an Nahrungsmitteln aussortiert und weggeworfen. Die Bilder von Tonnen an genießbaren Lebensmitteln, die entsorgt werden, sind schockierend. Nur weil eine Tomate nicht die richtige Farbe hat oder eine Kartoffel ein bisschen zu groß ist, können sie nicht mehr verkauft werden. Es lohnt sich mehr, Produkte wegzuschmeißen, die durch viel Arbeit produziert wurden, als sie anderweitig zu verwenden. Es wird in Europa und Nordamerika eine Menge an Lebensmitteln hergestellt, die die Menschen dort niemals essen könnten, nur damit die Regale im Supermarkt gefüllt sind. Die Regelungen scheinen absurd, aber die Handelskonzerne orientieren sich am Konsumenten. Im Supermarkt will jeder das schönste Gemüse und Obst und man greift nicht zum Joghurt, das in ein paar Tagen schon ablaufen wird. Man hat die Wertschätzung für Nahrung verloren, man ist es gewohnt, alle Lebensmittel aus aller Welt jederzeit verfügbar zu haben. Große Konzerne enteignen Bauern in Kamerun ihres Landes, um dort Bananen zu produzieren, die zehntausend Kilometer nach Europa transportiert werden, um sie dort doch wieder wegzutragen, während sich die Menschen dort kaum Essen leisten können. Der eine Teil der Menschheit lebt im vollkommenen Überfluss und schmeißt so viel gutes Essen weg, während der andere Teil hungert. Der Film zeigt Menschen auf der ganzen Welt in den verschiedensten Berufen, die alle Teil einer riesigen Industrie sind und verdeutlicht das Ausmaß des Problems und wie die Verschwendungen durch die Erhöhung der globalen Lebensmittelpreise verursacht und indirekt den Welthunger fördert. Es werden auch Menschen und Initiativen vorgestellt, die einen positiven Beitrag leisten möchten: Manche suchen sich ihren Bedarf an Essen in Abfalltonnen zusammen, eine Kooperation in den USA verkauft auf einem Markt aussortierte Lebensmittel von Bio-Bauern zu kleinem Preis, eine Tafel in Frankreich, geht Essen, das vernichtet werden soll, durch und spendet Essbares an Bedürftige, in Italien werden 1000 Menschen von Gerichten aus Aussortiertem satt. Der Lebensmittelmüll kann auch anders wiederverwendet

werden: Eine Bäckerei heizt mit Holzpellets und altem Brot, in Japan wird daraus Tierfutter hergestellt und durch die Verwertung in einer Biogasanlage kann aus organischem Müll Energie gewonnen werden. Es gibt unzählige Möglichkeiten die Verschwendungen zu reduzieren, aber viele Regelungen verhindern das Recycling. So ist es in Deutschland verboten, Essen aus Müllcontainern zu „klauen“ und aus Angst vor Seuchen kann das Recycling zu Tierfutter in Europa nicht durchgeführt werden. Aber es wird gut dargestellt, dass es durchaus Wege gibt, um die enorme Verschwendungen zu reduzieren. Als Endverbraucher kann man seinen Beitrag leisten, indem man - wenn möglich - selbst anbaut, regional, fair und vor allem auch bewusst einkauft, Lebensmittel haltbarer macht, kein Essen verkommen lässt oder nichts genießbares mehr weg wirft. Man sollte sich informieren, wie lange Essen tatsächlich genießbar ist unabhängig vom Mindesthaltbarkeitsdatum und versuchen, die Lebensmittelindustrie und -verschwendungen so wenig wie möglich zu unterstützen, nicht mehr einzukaufen als man braucht und möglichst viel Essen vor dem Mülleimer zu bewahren. Es ist wichtig, mehr Bewusstsein für dieses Thema zu schaffen, da vielen nicht klar ist, was hinter ihren Lebensmitteln steckt. Wir werden den Film auf jeden Fall weiterempfehlen und so vielleicht noch ein paar mehr Menschen zum Nachdenken anregen.

Taxhamster

Thema: TASTE THE WASTE

1. Unsere Meinung über den Film:

Obwohl man schon einiges über das Thema wusste, hat der Film noch einmal ein paar neue Aspekte aufgezeigt. Auch auf einer emotionalen Ebene hat uns der Film betroffen gemacht. Besonders das Schicksal der Dame aus Kamerun hat uns sehr nachdenklich gemacht und die Absurdität der europäischen und nordamerikanischen Lebensmittelrichtlinien sowie der Industrie vor Augen geführt.

Irgendwie hat einen der Film auch machtlos gemacht, da man zwar den eigenen Lebensmittelkonsum anpassen kann, jedoch gegen die Verschwendungen auf einer höheren Ebene nicht wirklich etwas machen kann. Zwar hieß es in dem Film, dass die abartigen Richtlinien (wie nur gerade Gurken etc.) durch den Verbraucher zustande kommen, andererseits finden wir, dass einem als Verbraucher nicht (mehr) die Wahl gelassen wird.

2. Fakten zu Lebensmittelverschwendungen:

- Weltweit landet 1/3 der Lebensmittel auf dem Müll.

In der EU fallen pro Person geschätzte 173 kg Lebensmittelabfälle und – Verluste an (Österreich: 760.000 Tonnen Lebensmittelabfälle). Umgerechnet auf Österreich sind das

143 vollbeladene Sattelschlepper täglich. Lebensmittelabfälle sind ein massives Problem für die Umwelt und es passiert viel zu wenig dagegen (Quelle: Mutter Erde).

- 53 % aller weggeworfenen Lebensmittel gehen dabei auf das Konto der privaten Haushalte. In einem durchschnittlichen Haushalt wird ein Viertel der eingekauften Lebensmittel weggeworfen, vieles davon ungeöffnet. 30 % landen bei Landwirtschaft und Produzenten im Müll, 12 % in der Gastronomie und 5 % im Handel (Quelle: Mutter Erde).
→ *Dieser Fakt kam im Film unserer Meinung nach nicht so gut rüber. Die Verantwortung wurde eher an die Konzerne und Produktion übertragen ohne dass über private Haushalte gesprochen wurde. Auch wäre es schön gewesen in dem Zusammenhang Tipps für das eigene Handeln zu bekommen, da man sich so etwas machtlos fühlt.*
- $\frac{1}{4}$ aller gekaufter Lebensmittel in Privathaushalten werden in den Müll geworfen
- Für ein Kilo Fisch auf unseren Tellern werden bis zu zehn Kilo Meereslebewesen tot oder sterbend zurück ins Meer geworfen. Bis zu 38 Millionen Tonnen Beifang, also 40 % des weltweiten Fischfangs, entstehen durch nicht-nachhaltige, unselektive Fischerei pro Jahr.
→ *Unser erster Gedanke zum Thema Fischfang und Lebensmittelabfall war, dass Fischfang ökologischer sein müsste, da hier Massentierhaltung seltener ist. Auch mit so einer hohen Rate an Verschwendungen haben wir nicht gerechnet.*

Chicas Verdes

Stufe 1- Film „Taste the Waste“



The Alternative Girls Power Duo

Das „grüne Kino“ ist eine tolle Veranstaltung, die wir gerne wieder besuchen.

Unser Fazit: >> Total arg, total traurig, total handlungsanimierend!!

Wir waren wirklich sprachlos, auch wenn uns vorher schon viele Fakten bekannt waren.

Quadratlatschen