

Was ist uns unser Essen wert?

Der Dokumentarfilmer Valentin Thurn diskutierte mit Aktiven des Collegium Academicum über Lebensmittelverschwendung

Von Sabine Hebbelmann

Selbstverwaltetes Wohnheim, Bildungsinstitution und kulturelles Zentrum: Zwar ist die Aula des neuen Collegium Academicum (CA) auf der Konversionsfläche des ehemaligen US-Hospital in Heidelberg noch nicht ganz fertig, doch das Veranstaltungsprogramm läuft bereits. An diesem Tag sind unter einem Zeltdach Bierbänke und gespendete Sessel im Rund angeordnet. Valentin Thurn betätigt den Beamer und zeigt eine Kartoffel in Herzform. Er ist viel in Schulen unterwegs und fragt: Wie kommt so eine Kartoffel zustande? Immerhin gibt es im Supermarkt gewöhnlich nur mehr oder weniger runde Kartoffeln.

„Knollenfrüchte mit Öhrchen und Beinchen verkaufen sich schlecht, 40 bis 50 Prozent der Kartoffeln werden aussortiert“, berichtet der Dokumentarfilmer, Journalist und Autor, der mit der Dokumentation „Taste the Waste“ dem Thema Lebensmittelverschwendung zu breiter Aufmerksamkeit verholfen hat. Für die Filmproduktion musste er viel recherchieren, denn vor elf Jahren gab es hierzu kaum Studien. Das unangenehme Thema sei schlicht verdrängt worden, sagt er.

Thurn fand heraus: Weltweit wird ein Drittel der Lebensmittel weggeworfen, in Deutschland die Hälfte. „Das Essen, das wir in Europa wegwerfen, würde zweimal reichen, um alle Hungernden der Welt zu ernähren“, heißt es im Trailer, den er zum Einstieg präsentiert. Dazu kommt, dass der



Valentin Thurn sprach auch mögliche Mittel gegen die Verschwendung an. F: Hebbelmann

Ernährungssektor für einen großen Teil der CO₂-Emissionen verantwortlich ist. Doch wie kommt es zu dieser immensen Verschwendung? „Bei uns sind es Handel und Verbraucher, im globalen Süden fehlt es an Kühlmöglichkeiten und Infrastruktur. Dort schmeißen die Verbraucher nichts weg, da wird alles aufgegessen“, sagt Thurn.

Eine Ursache sieht er im anonymen „System Supermarkt“, das zu einer Entfremdung und zu Unsicherheiten etwa in Bezug auf die Haltbarkeit führe. Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum seien auch nach Ablauf unbedenklich und meist noch genießbar. Beispielsweise könne ein Joghurt, der Monate darüber ist, noch gut sein. Doch traue sich kaum noch einer, zu riechen und zu schmecken. Anders sei es bei

Hackfleisch und anderen Produkten, die ein Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“) trügen und die danach nicht mehr verwendet werden sollten.

Thurn fordert, den Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum kenntlich zu machen. Doch er musste erfahren, dass die Ernährungsindustrie daran kein Interesse hat. „Wenn wir weniger wegwerfen, verkaufen die Supermärkte weniger.“ Auch wisse der Handel, dass die Leute mehr einkaufen, wenn Regale bis zum Ladenschluss voll sind und die Gemüseabteilung ein schönes Bild abgibt. Dass da am Ende des Tages viel übrig bleibt, verwundert nicht.

„Was können wir machen?“, fragt Thurn und zählt auf: mehr Wertschätzung für Lebensmittel entwickeln, die Produktion näher an die Konsumenten rücken, Urban Gardening betreiben oder auch die Überproduktion aufzukaufen. Stolz ist Thurn auf den Erfolg der Online-Plattform foodsharing.de, die er mitgegründet hat. Sie bietet Privatpersonen, Händlern und Produzenten die Möglichkeit, überschüssige Lebensmittel kostenlos anzubieten oder abzuholen, damit sie nicht in der Tonne landen. Die Tauschbörsen nennen sich „Fairteiler“ und können aus Kühlschrank, Regal, Schrank oder auch nur aus einem angeschlossenen Lastenrad bestehen. Auch die Projektgruppe des CA versorgt sich bei ihren Baueinsätzen zu einem erheblichen Teil mit geretteten Lebensmitteln, kocht frische, ve-

getarische Mahlzeiten und vermeidet Lebensmittelabfälle. Die Personen, die im September in das Wohnheim einziehen wollen, haben bereits Pläne für einen Gemeinschaftsgarten, einen eigenen Fairteiler und regelmäßige gemeinsame Kochaktionen.

Dass es regionale und lokale Lösungen braucht, wurde dem Dokumentarfilmer bei einer Weltreise klar, die er für den Film „Zehn Milliarden – Wie werden wir alle satt?“ unternahm. Nach seiner Rückkehr gründete er im März 2016 in Köln den ersten deutschen Ernährungsrat. Solche Ernährungsräte bringen Konsumenten, lokale Akteure der Lebensmittelversorgung wie Landwirte und andere Erzeuger, Vertreter von Interessengruppen, Aktivisten und Vertreter der kommunalen Verwaltung zusammen, um gemeinsam die lokale Versorgung mit Lebensmitteln auf soziale und ökologisch nachhaltige Weise zu beeinflussen.

Wie Thurn berichtet, hat das „Netzwerk der Ernährungsräte“ – mit Unterstützung namhafter Organisationen – einen Aufruf gestartet für einen Bürgerrat zu der Frage: Was ist uns unser Essen wert? In der Krisensituation mit steigenden Preisen sei das ein sehr aktuelles Thema, das viele betrifft. Der Koalitionsvertrag jedenfalls sieht die Einsetzung von Bürgerräten ebenso vor wie die Befassung mit deren Empfehlungen im Bundestag. Noch in diesem Jahr soll der erste Bürgerrat dieser Legislatur seine Arbeit beginnen.