

Teller statt Tonne

Essen Es wird geschätzt, dass ein Drittel aller Nahrungsmittel im Müll landen. Aus Protest dagegen bekochen Studenten ihre Kommilitonen mit gesammelten Ernteresten. Von Leona Stolterfoht

Maden, Schimmel und verfaulte Eier zum Mittagessen? Dafür würden sich wohl kaum mehr als 50 Studenten an einer lange Tafel drängen. Vielmehr wollen sie mit ihrer Aktion zeigen, dass vermeintliche Erntereste und Brote von vor zwei Tagen noch gut schmecken. Nur weil die Kartoffeln etwas unförmig und die Karotten nicht mehr ganz so knackig sind, können sie nicht mehr im Supermarkt verkauft werden.

Mit der Aktion will die Studentengruppe Fresh aus Hohenheim auf die Lebensmittelverschwendung aufmerksam machen. Haben sich in den 60er Jahren Studenten zu Sit-ins zusammengeschlossen, um mit Sitzstreiks gegen Diskriminierung zu protestieren, veranstaltet die heutige Generation Eat-ins, um mit Mahlzeiten im öffentlichen Raum auf den Umgang mit Lebensmitteln aufmerksam zu machen. Für manche ist es eine witzige Alternative zur Mensa, andere wollen mit der Aktion etwas bewegen: „Es geht hier nicht nur um Essen für den Magen, sondern auch um Nahrung fürs Herz und für den Kopf“, sagt Steffen Schweizer von Fresh:

„Schaltet eure Handys aus, sprecht mit den Nachbarn und feiert das Essen.“

Steffen Schweizer, Gruppe Fresh

„Deshalb: schaltet eure Handys aus, sprecht mit den Nachbarn und feiert das Essen.“

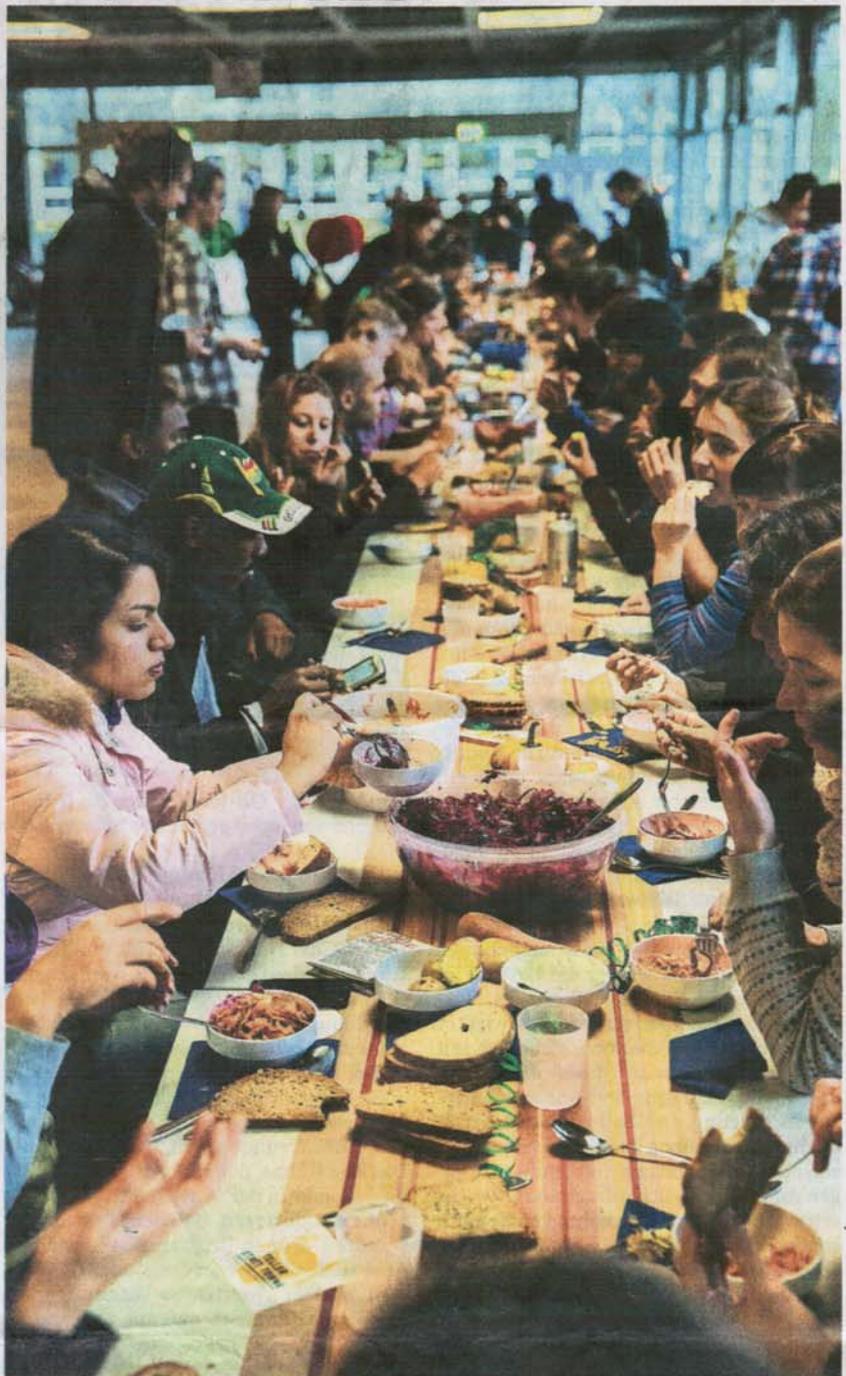
Es gibt Krautsalat mit Roter Beete, Karottensalat mit Ingwer, Kürbissuppe, Kartoffeln mit Quark und Brot. Ein Teil des Gemüses stammt vom

Meiereihof, dem uneigenen Bauernhof, dessen Produkte prinzipiell nicht verkauft werden dürfen, die anderen Sachen haben Bauernhöfe aus der Umgebung gegeben – die Landwirte hätten sie wegen kleiner Schönheitsfehler nicht verkauft.

„Wir haben ein Eat-in auf der Königstraße veranstaltet“, sagt Steffen Schweizer, der wie die meisten anderen aus der Studentengruppe Fresh Agrarwissenschaften studiert. „Es ist wichtig, dass wir darüber reden, wie viele Lebensmittel im Müll landen. Es ist mindestens ein Drittel. Das darf kein Tabu bleiben.“

Einer der Vorreiter der Bewegung ist der britische Aktivist und Autor Tristram Stuart („Für die Tonne“). Die Studenten sind deshalb besonders stolz, dass Tristram Stuart bei dem Eat-in im Foyer des Biogebäudes mitgemacht hat. Der 35-Jährige hat am Abend zuvor einen Vortrag gehalten und mit den Studenten diskutiert. „Esst und genießt es“, sagt Stuart nun vor dem großen Essen. Er will nicht nur anprangern und über die Verschwendung schimpfen, sondern auch Freude am Essen vermitteln.

Auch am Vorabend bei der Diskussion gab es etwas zu essen. Das allerdings stammte tatsächlich aus der Mülltonne. Einige Mitstudenten von Steffen Schweizer gehen regelmäßig containern, klettern also nachts über Zäune und durchsuchen die großen Müllcontainer von Supermärkten. „Dabei findet man immer Lebensmittel, die



Sieht appetitlich aus und schmeckt auch gut: Studenten beim Eat-in.

Foto: Achim Zwegarth

JEDER DEUTSCHE WIRFT PRO JAHR 82 KILO LEBENSMITTEL WEG

Forschung An der Uni Hohenheim wird auch im Bereich der Lebensmittelverschwendung geforscht. Als einziges deutsches Institut ist die Uni an dem EU-Projekt Fusions beteiligt. Innerhalb von vier Jahren sollen einheitliche Verfahren entwickelt werden, um Lebensmittelverschwendung in der EU messbar zu machen, sowie Strategien gegen

Fakten Forscher haben erhoben, wie viel Essen im Müll landet. In Deutschland wirft jeder Bürger jährlich 82 Kilogramm Lebensmittel weg – und vergeudet 235 Euro bares Geld. 44 Prozent der weggeworfenen Lebensmittel sind Gemüse und Obst, 20 Prozent Brot und Backwaren.

Politik Das Bundesverbrau-

der Deutschen Tafel und Slow Food Aktionstage gegen Lebensmittelverschwendung. Dabei sollen Produkte mit Schönheitsfehlern bei Supermärkten und Erzeugern eingesammelt und zu einem „Beste-Reste-Menü“ verarbeitet werden. Die Aktion startet jetzt in Bremerhaven und wird in Berlin, Essen, Konstanz, München und Hamburg fort-