

# Kein Salat nur zur Dekoration

Ein neues Netzwerk sammelt europaweit Ideen, wie sich der Lebensmittelmüll reduzieren lässt

VON SANDRA MARKERT

**STUTTGART.** Salatblätter, Gurkenscheiben und Tomatenspalten wandern Abend für Abend in den Müll, weil der Restaurantbesucher sie auf dem Teller liegen lässt. „Wie groß diese Menge ist, fiel uns erst auf, seit wir in ein Computerprogramm eintragen, was wir pro Gast an essbarem Abfall produzieren“, sagt Ashley Maskell. Der Koch eines britischen Restaurants verzichtet inzwischen auf einen Großteil der Dekoration. Denn er nimmt an einer Initiative der Gastronomiebranche teil, die mithilfe des Computerprogramms unnötige Lebensmittelabfälle vermeiden will.

In ganz Europa landen Jahr für Jahr bis zur Hälfte aller Nahrungsmittel im Müll, obwohl sie noch genießbar wären. Um das zu ändern haben sich nun Handel, Hersteller, Nichtregierungsorganisationen und Forschungseinrichtungen zum EU-Projekt Fusions zusammengeschlossen. „Das Netzwerk ist dazu da, gute Ideen zur Müllvermeidung aus allen beteiligten Ländern auszutauschen“, sagte Susanne Braun, Geschäftsführerin des Life Science Centers der Universität Hohenheim bei der Vorstellung des Projekts am Donnerstag in Stuttgart. Die Hochschule ist der einzige deutsche Projektpartner.

Dass es hierzulande noch viel Spielraum für gute Ideen bei der Lebensmittelverschwendung gibt, zeigt die neue Reportage von Valentin Thurn. Für „Die Essensretter“

## Info

### Tipps gegen das Wegwerfen

- **Quiz und Rezepte:** Mit der Aktion „Zu gut für die Tonne“ wendet sich die Bundesregierung an die Verbraucher. Unter [www.zugutfuertonne.de](http://www.zugutfuertonne.de) gibt es unter anderem einen Wissenstest zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln und Rezepte für Reste.
- **Lebensmittel teilen:** Dokumentarfilmer Valentin Thurn hat das Netzwerk [www.foodsharing.de](http://www.foodsharing.de) ins Leben gerufen. Wer vor dem Urlaub den Kühlschrank leeren möchte oder zu viel eingekauft hat, kann hier Essen anbieten.
- **Film anschauen:** Mehr Information zu den Filmen über Lebensmittelmüll gibt es unter [www.tastethewaste.de](http://www.tastethewaste.de). Der neueste Film „Die Essensretter“ ist online abrufbar: <http://stn.de/essensretter>. (mar)

hat der Dokumentarfilmer nach Lösungsansätzen in ganz Europa gesucht – und wurde vor allem in Großbritannien fündig, etwa bei Koch Ashley Maskell. Oder auch in den Niederlanden, wo eine Supermarktkette nicht verkaufte, frische Lebensmittel zu Fertiggerichten verarbeiten lässt, um sie den Kunden dann erneut anzubieten. „Anders als beispielsweise in Großbritannien hat Agrar-

ministerin Ilse Aigner es bislang versäumt, die politischen Rahmenbedingungen so zu ändern, dass auch Industrie und Handel reagieren müssen“, sagte Thurn bei der Vorstellung des Netzwerks Fusions an der Uni Hohenheim.

So gebe es mit der Kampagne ‚Zu gut für die Tonne‘ zwar gute Aktionen, die sich an den Konsumenten richten. Es fehle aber beispielsweise eine höhere Müllgebühr für organische Abfälle wie sie in Großbritannien für die Gastronomiebranche eingeführt wurde. Oder an einer Verpflichtung der Lebensmittelindustrie, bei der Herstellung weniger Überschuss zu produzieren. „Auch das Mindesthaltbarkeitsdatum könnte unabhängig von anderen EU-Ländern verständlicher gestaltet werden“, findet Thurn.

Mehrere Befragungen unter Konsumenten zeigen, dass zwanzig Prozent der Lebensmittel nur deshalb weggeworfen werden, weil der Kunde denkt, dass sie nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht mehr genießbar sind. Dabei ist das Datum lediglich eine erste Orientierung, weil der Kunde bei abgepackten Lebensmitteln sonst nicht weiß, wann sie hergestellt wurden.

Thurn schlägt vor, das Mindesthaltbarkeitsdatum in den Barcode auf den Produkten zu integrieren. „Bei älteren Lebensmitteln könnte dann automatisch beim Scannen an der Kasse ein niedrigerer Preis angezeigt werden. Dann würden die Kunden vermutlich nach genau diesen Waren suchen und der Müllberg würde schrumpfen.“