

SÜDWESTRUNDFUNK
SWR2 Wissen - Manuskriptdienst

Tonne oder Teller
Wohin mit den Lebensmittel-Abfällen

Autor: Godehard Weyerer
Redaktion: Ralf Kölbel
Regie: Stefan Hilsbecher
Sendung: Montag, 16. März 2009, 8.30 Uhr, SWR 2

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Mitschnitte auf CD von allen Sendungen der Redaktion SWR2 Wissen/Aula (Montag bis Sonntag 8.30 bis 9.00 Uhr) sind beim SWR Mitschnittdienst in Baden-Baden für 12,50 € erhältlich.

Bestellmöglichkeiten: 07221/929-6030

Entdecken Sie den SWR2 RadioClub!

Lernen Sie das Radioprogramm SWR2 und den SWR2 RadioClub näher kennen! Fordern Sie unverbindlich und kostenlos das aktuelle SWR2-Programmheft und das Magazin des SWR2 RadioClubs an.

SWR2 RadioClub-Mitglieder profitieren u.a. von deutlichen Rabatten bei zahlreichen Kulturpartnern und allen SWR2-Veranstaltungen sowie beim Kauf von Musik- und Wort-CDs. Selbstverständlich erhalten Sie auch umfassende Programm- und Hintergrundinformationen zu SWR2. Per E-Mail:

radioclub@swr2.de; per Telefon:

01803/929222 (9 c/Minute); per Post: SWR2 RadioClub, 76522 Baden-Baden (Stichwort: Gratisvorstellung) oder über das Internet: www.swr2.de/radioclub.

SWR 2 Wissen können Sie ab sofort auch als Live-Stream hören im SWR 2 Webradio unter www.swr2.de

Sendung: Montag, 16. März 2009, 8.30 – 9.00 Uhr, SWR 2 Wissen
Produktion: 05.03.09, 09.00 – 16.30 Uhr, Studio 5, Stuttgart
Besetzung:

Sprecher
Sprecherin
O-Töne

Dieses Manuskript enthält Textpassagen in [Klammern], die aus Zeitgründen in der ausgestrahlten Sendung gekürzt wurden.

CUT 01:
Straßenatmo

Sprecher:
Es ist schon dämmerig. Lange nach Geschäftsschluss. Auf dem Parkplatz eines Supermarktes treffen sich Christian und Dennis. Sie suchen nach weggeworfenen Lebensmitteln. Der Müll-Container steht im Lieferanteneingang. Die beiden kennen den Weg.

CUT 02:(im Gehen)
Chr.: Hier liegt schon was rum (Wühl-Geräusche).
D: Der war gestern noch nicht drin.
Chr.: Ja, hier haben wir zum Beispiel einen Salat, bisschen das Äußere abreißen, dann kann man den auch nehmen. Aber wollen wir Salat essen?

Ansage:
Tonne oder Teller. Wohin mit den Lebensmittel-Abfällen? Eine Sendung von Godehard Weyerer.

CUT 03:
Chr.: So richtige Ausbeute ist heute nicht. Hier sind Hamburger
D: Die waren schon gestern da.
Chr.: Die würde ich nicht essen.

SPRECHER:
Christian und Dennis sind Boykotteure der Überfluss- und Wegwerfgesellschaft. Sie ernähren sich von Obst, Gemüse, von Milch, Joghurt und Frischwaren, die abgelaufen sind, von Wurst, Backwaren, Getränken, die aus welchen Gründen auch immer, in den Abfall-Containern der Supermärkte gelandet sind.

SPRECHERIN:
Wer redet schon gerne darüber? Über Lebensmittel, die nicht verzehrt, sondern weggeworfen werden. Der Kunde im Supermarkt will bis auf die letzte Minute in volle Regale greifen, sonst geht er beim nächsten Einkauf zur Konkurrenz. So wird viel mehr angeboten als verkauft. Und je höher die Auswahl desto mehr Abfall fällt an. Jährlich 4,4 Millionen Äpfel, 2,8 Millionen Tomaten, 1,3 Millionen ungeöffnete Joghurts und Joghurt-Drinks, 1,2 Millionen Würstchen, 700.000 Tafeln Schokolade und Süßigkeits-Tüten, 300.000 Fertiggerichte. Die Zahlen stammen aus Großbritannien – aufgelistet in einem Bericht vom Juli 2008, erstellt im Auftrag der fünf größten Lebensmittelketten. Dass es sich in Deutschland ähnlich verhält, liegt für Karl-Heinz Scheffold auf der Hand. Der Agrarwissenschaftler an der Fachhochschule Bingen ist Experte für Bio-Abfälle. Dazu zählen auch Lebensmittelreste.

CUT 04:

Es gibt keine gesonderte Statistik. Aus diversen Statistiken lässt sich so etwas ableiten. Beispielsweise fahren wir fünf Millionen Tonnen in der Bio-Tonne ab, davon ist die Hälfte aus der Küche. Wir haben die gleiche Menge noch einmal im Restabfall. Im Gewerbe finden wir etwa fünf Prozent solcher Abfälle, so dass wir von 250.000 Tonnen ausgehen können. Rund zwei Millionen werden im Gewerbe getrennt an Bio-Abfällen in gesonderten Behältern gesammelt. ... Wenn wir das alles zusammenzählen, dann kommen wir auf maximal fahren wir 7,5 Millionen Tonnen, die in Deutschland entsorgt werden oder 95 Kilogramm pro Einwohner und Jahr.

SPRECHERIN:

Karl-Heinz Scheffold schätzt, dass von diesen 95 Kilogramm die Hälfte Lebensmittel sind. Aber Näheres weiß niemand. Auch das Bundesumweltamt kennt keine genauen Zahlen.

CUT 05:

Jeder kennt es vom eigenen Verhalten. Man isst etwa einen Joghurt-Becher nicht leer, so dass 10 Prozent Restrückstände drin sind. Manchmal schmeckt es nicht, man schmeißt es weg. So kommt es, dass erhebliche Teile der Lebensmittel im Restmüll sind. Der Handel ist verschieden aufgestellt. Aber bis zu 10 Prozent der Frischware muss er entsorgen, weil er keinen Käufer an diesem Tag dafür gefunden hat und die Gefahr, dass sie vergammeln, zu groß ist.

CUT 06:

(Wühlgeräusche) Sprecher darüber

SPRECHER:

In New York heißen Leute wie Christian und Dennis „Dumpster diver“, Mülltonnen-Taucher; sie selbst bezeichnen sich als Freeganer. Free steht für frei, vegan für jemand, der keine Tierprodukte isst.

Weiter mit Cut 6:Chr.:

Eigentlich bin ich froh, wenn man nicht so tief wühlt. Es reicht, was oben drauf liegt, wenn man es aufmacht.

SPRECHERIN:

Die Ladenregale regelmäßig nach Ware zu durchforsten, die demnächst abläuft, oder Obst und Gemüse auszusortieren, bevor es zu schimmeln anfängt, kostet Zeit und benötigt Personal. Beim Einzelhändler fällt da weniger an als beim Discounter. Aber verlässliche Zahlen gibt es nicht. Niemand führt Buch darüber, wie viele Lebensmittel im Müll-Container landen. Und warum sie weggeworfen werden: Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen? War die Verpackung beschädigt, das Etikett angekratzt? Wurde die Ware auf dem Transport beschädigt?

SPRECHER:

Seit drei Jahren durchwühlen Christian und Dennis die Mülltonnen der Supermärkte. Sie ‚containern‘, wie man in ihren Kreisen sagt. Zwei Plastiktüten haben sie dabei; Dennis trägt Arbeits-Handschuhe, Christian greift mit der bloßen Hand in die Tonne.

CUT 07:

Chr.: Wie war es am Anfang? Ja, vielleicht ein bisschen, aber meist ist es Gemüse und so. Dieser ist schon ziemlich dreckig. Viele sind sauberer. Ich hatte mal einen, der war richtig ekelig, aber dann hatte ich gesehen, da liegen unten im Siff 20 Tafeln Schokolade. Dann bin ich doch reingesprungen, das war ein Riesen-Container. (...) Das kostet ein bisschen Überwindung, aber so schlimm finde es nicht so.

SPRECHERIN:

Im Jahr 2008 richtete das Europäische Parlament eine Anfrage an die Kommission: Lebensmittelabfälle, hieß es darin, trügen eindeutig zu den Problemen Klimawandel und Lebensmittelknappheit bei. Was die Kommission im Fall von Supermärkten zu tun gedenke, um dieses Problem anzugehen? In ihrer Antwort verweist die Kommission auf die EU-Verordnung aus dem Jahre 1999, die die Mitgliedsstaaten verpflichtet, den Anteil der biologisch abbaubaren Abfälle bis 2016 um 65 Prozent zu reduzieren. Als nachahmenswertes Beispiel wird das englische "Waste and Resources Action Programme" genannt; auf Initiative der großen Lebensmittelketten sollen die Lebensmittelabfälle aus privaten Haushalten reduziert werden. Schließlich endet jährlich ein Drittel der in Großbritannien gekauften Nahrungsmittel auf Deponien, rund 6,7 Millionen Tonnen, das meiste genießbar, vieles ungeöffnet. Hinzu kommen 1,2 Millionen Tonnen, die direkt von den Ess-Tellern im Hausmüll landen. Die Zahlen stammen aus dem Bericht „The Food we waste“ vom Juli 2008. Weggeworfene Lebensmittel – das ist vor allem ein Problem der reichen Länder. Je höher das Bruttosozialprodukt desto mehr Nahrungsmittel-Abfälle fallen an. Der Konsum, erklärt der Soziologe Stefan Selke, bestimmt zunehmend unser Lebensgefühl – in Großbritannien wie in Deutschland.

CUT 08:

Der Konsum, und das ist der nächste Schritt in der Argumentationskette, wird immer antiseptischer. Es gibt kaum Toleranz für Abweichungen. Wir wollen cleane Produkte haben, schöne Äpfel ohne Flecken und Druckstellen. Weil die Hersteller auf diesen antiseptischen konsumistischen Nachfragecharakter reagieren, müssen sie überproduzieren, weil ein Teil der Waren diesem überzogenen, ästhetischen Ansprüchen nicht mehr gerecht wird.

SPRECHERIN:

Stefan Selke, Professor an der Hochschule Furtwangen, spricht vom Kunden, der autonom entscheiden will, was er isst und der Produkte mit noch möglichst langem Verfallsdatum aus dem Laden-Regal nimmt. Was demnächst abläuft bleibt dann liegen.

CUT 09:

Einerseits das. Das nächste ist, dass die Haushalte nicht haushalten können. Viele haben keine Vorstellungen, was in einer Woche verbraucht wird. Es wird nach ästhetischen Gesichtspunkten eingekauft, nach Lust und Laune. Ein erheblicher Teil wird ungebraucht weggeworfen, weil Lebensmittel teilweise zu billig sind, eine Knappheitserfahrung gibt es nicht. Dann kauft man ein, konsumiert einen Teil, den Rest wirft man weg.

SPRECHERIN:

In Deutschland gibt es keine Statistik, keine Erhebungen, nur Schätzungen. Jährlich rund 100.000 Tonnen Nahrungsmittel, die die Lebensmittelläden rechtzeitig vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aussortieren und an gemeinnützige Organisationen abgeben, die diese dann an bedürftige Menschen weitergeben.

CUT 10:
Atmo Tafel

SPRECHER:

Die Tafel in Bremen wurde 1993 gegründet; sie war damals eine der ersten in Deutschland. Geöffnet ist von 13 bis 16 Uhr, täglich von Montag bis Freitag. Hinter der Eingangstür führen drei Stufen und eine rollstuhlgerechte Rampe hinab in den Abholraum – eine triste Lagerhalle, Linoleumboden, hohe, kahle Wände, ausrangierte Ladenregale, die täglich aufgefüllt werden mit Fertiggerichten, Konserven, Milchprodukten, Obst, Gemüse, Backwaren und Brot.

CUT 11:(Einlass)

Denken Sie bitte dran beim nächsten Mal?
Ja, ja, ich habe es schon hingelegt. (0:04)

SPRECHER:

Grelles Neonlicht im Warteraum. Schlichte Stühle vor weißgetünchten Wänden. 30 Menschen stehen in der Schlange, ihren Berechtigungsschein in der Hand und halten einen Euro parat. Das Eintrittsgeld.

Moin.

Moin

Tag Herr Wilhelm. Moment eben. ... (Münze in die Kasse)

CUT 12: Atmo

SPRECHER:

Zwei Mitarbeiter der Bremer Tafel tragen jeden, der kommt, in eine Liste ein. Rund 250 Menschen kommen pro Tag mit Plastiktüten, Einkaufswagen und Körben; einmal in der Woche dürfen sie sich hier gratis mit Lebensmitteln eindecken. Sie alle sind Hartz-IV-Empfänger.

CUT 13:

(Brotausgabe)

Moment, ich kann nur eine Person zur Zeit bedienen. Sie haben ein Schwarzbrot bekommen. (0:05) ...

SPRECHER:

Das Brot spenden Bäckereien. Ware von gestern. Oder es sind eingepackte Backwaren, die in zwei, drei Tagen ablaufen. Die Lieferwagen der Bremer Tafel holen es Tag für Tag von Spendern oder aus Supermärkten ab. Viele Filialen der großen Lebensmittelketten arbeiten mittlerweile mit den Tafeln zusammen.

Weiter CUT 13 (0:30) Ein Toastbrot, dunkel oder hell? Ein helles. Bitte schön. Und was hätten Sie noch gerne? Das ist alles. Bitte schön. Einmal Vollkorn-Toastbrot. Dankeschön.

CUT 14:

(Splettstößer)

Es ist ja die Praxis heute so, dass die Supermärkte die Regale kontrollieren, und was nur noch zwei, drei Tage Vorlauf hat, das nehmen die Leute nicht mehr. Da müssen wir uns alle selber an die Brust fassen. Das wird aussortiert und für uns bereitgestellt.

SPRECHER:

Oskar Splettstößer hat die Bremer Tafel mit aufgebaut. Heute ist er im Ruhestand, macht die Vorstandsarbeit ehrenamtlich.

CUT 15:

0:24 Hier ist ein Netz mit Mandarinen, da ist eine Mandarine nicht mehr in Ordnung, dann wird heute das ganze Netz entsorgt. Wir öffnen das, nehmen die eine raus und die anderen werden gerne weiter gegeben.

SPRECHERIN:

Vor 16 Jahren wurde in Berlin die erste Tafel ins Leben gerufen. Zwei Jahre später schlossen sich die ersten 35 Tafeln zum Bundesverband Deutscher Tafeln zusammen. Ihr oberster Grundsatz: „Qualitativ einwandfreie Nahrungsmittel, die im Wirtschaftsprozess nicht mehr verwendet werden können, an Menschen in Not zu verteilen“. In allen großen Städten sind sie vertreten – in Ludwigsburg, Mannheim, Ulm, Karlsruhe – ebenso in Aalen, Mühlacker, Tettnang oder Titisee-Neustadt. Heute gibt es rund 800 Tafeln in Deutschland.

[Nach Ansicht des Soziologen Stefan Selke stehen sie zunehmend unter Druck,

CUT 16:

weil sie Teil einer Bewegung sind, die ein gutes Image hat und sich selbst verpflichten, für Armutsbewältigung da zu sein. Da setzt meine Kritik ein, dass die Form der Armutsbewältigung, wie Tafeln es tun, dass Tafeln sich zwangsläufig ausdifferenzieren müssen, dass es nicht nur Tafeln gibt, auch Tiertafeln, Kindertafeln, Schultafeln. Jedes Angebot ist Teil eines großen Unternehmens, das haben wir im Moment – 800 Tafeln, 40.000 Helfer, muss mit Angebotserweiterung wie eine Firma darauf reagieren, am Markt der Bedürftigkeit sich zu halten. Nur durch Wachstum kann die Tafelbewegung die Position, die sie jetzt hat, sie hat ja Verantwortung bekommen, zu halten.]

SPRECHERIN:

Der Erfolg der Tafeln hängt vom Umfang der Lebensmittelspenden ab. Die Regale sollten immer gut gefüllt, das Sortiment und der Bedarf an Grundnahrungsmittel gedeckt sein – diesen Anspruch haben die Helfer in den Tafeln an ihre Arbeit, und ihre Kunden erwarten es auch. Der Strom dieser Waren darf nicht abreißen. Nach Ansicht von Stefan Selke haben aber nicht nur die Tafeln ein Interesse daran.

CUT 17:

Meine Kernthese zu den Tafeln ist, dass die erfolgreiche Bewältigung von Armut, und das tun Tafeln, sie bewältigen Armut durch die Umverteilung von Lebensmitteln, dass durch diesen Erfolg Forderungen an den Staat zur Armutsbekämpfung nicht mehr plausibel gemacht werden können. Die erste Tafel in Berlin wurde als Reaktion auf Obdachlosigkeit und auf Vorbildprojekte in New York, City Harvest Programm. Zeitgleich sind im Kontext neoliberaler Entwicklung in der Politik Berater an die Tafeln herangetreten und haben die Entwicklung, die Etablierung, die Systembildung der Tafeln wesentlich beeinflusst.

CUT 18:

3:45-5:09 0:49 Sicher ist, dass die Unternehmensberatung McKinsey die Berliner Tafel in der Gründungsphase unterstützt hat. ... ist aktiv auf die Gründerin zugegangen und hat nachhaltig die Tafelbewegung geprägt, in dem sie ein Handbuch und einen Leitfaden zum Betrieb einer Tafel erstellt hat. ... So gesehen gibt es einen nachweisbaren Einfluss in der Gründungs- und Systembildungsphase.

CUT 19:

0.15 (Gabelstapler)

[CUT 20:

0:50 (Splettstößer)

Ja, das Fahrzeug ist es gerade vier Wochen alt. Hallo. ... Obst, Gemüse, alles mögliche. ... Wo kommt die Ware her? Fahrer: Zweimal Lidl, einmal Extra-Markt, ein Realmarkt. ... Die Tour wird täglich angefahren ... mit unterschiedlichem Ertrag. (Atmo Gabelstapler)]

SPRECHER:

Der Gabelstapler kommt herangefahren, hebt die Palette mit der Ware aus den Supermärkten an und bringt sie in die Halle. 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Bremer Tafel sortieren dort die eingehende Ware. Oskar Splettstößer, der Vorsitzende, kennt die Kritik an der Arbeit der Tafeln.

CUT 22:

Meine persönliche Meinung ist schon so, dass der Staat entlastet wird, ob das sinnvoll ist oder nicht, kann man geteilter Meinung sein. (Stimme oben) Fakt ist, der Staat packt es momentan nicht, warum auch immer. Der Staat unterstützt insofern verbal alle sozialen Einrichtungen, in dem er die auf die Schulter klopf und sagt, tolle Sache, macht mal so weiter. Finden wir auch nicht gut. Jetzt im Umkehrschluss dann auch nichts zu tun, bietet sich wohl nicht an.

CUT 23:

0:30 (Wühlgeräusche)

Wurst, Kohlrabi, Hundefutter, Erdbeeren

SPRECHER:

Christian und Dennis, die beiden Freeganer, sind beim Durchwühlen des Containers auf essbare Dinge gestoßen. Christian trägt schwarze Klamotten, ein wenig zerschlissen und bestickt mit Slogans seiner gewaltfreien Gesinnung. Die Kapuze, die er über den Kopf gezogen hat, verdeckt das blasse Gesicht und die runde Brille.

SPRECHERIN:

Ihre Beutezüge in Containern verstehen Freeganer wie Christian und Dennis als aktiven Widerstand gegen den Wegwerf-Zwang der Konsumgesellschaft. Widersprüche werden da billigend in Kauf genommen. Die Boykott-Aufrufe gegen gen-manipulierte Lebensmittel und das Wissen um die ausbeuterischen Bedingungen, unter denen internationale Konzerne Lebensmittel herstellen und sie um den halben Globus transportieren lassen, beschränkt sich auf das Sortiment im Ladenregal. Sobald die gleichen Lebensmittel im Abfall gelandet sind und man sie aus dem Container fischt, überwiegt die Freude über das gemachte Schnäppchen.

CUT 24:

0:24 D: Du isst ja Fleisch, ich nicht. Ich meine, wenn man Fleisch in Container findet, ist das moralisch nicht ganz verwerflich, aber mich ekelt das Fleischessen an.

Chr.: Es ist ja auch nicht nötig, wenn man genügend anderes Zeug findet.

D: Genau

SPRECHERIN:

Noch essbare, aber weggeworfene, weil nicht verkaufte Lebensmittel türmen sich gerade in Großmärkten zu wahren Müllbergen. Der Stuttgarter Großmarkt setzt pro Jahr 500.000 Tonnen Obst, Gemüse und Kartoffeln um. Ein Prozent wandert in den Bio-Müll. 5.000 Tonnen Jahr für Jahr. Im Großmarkt in Hamburg sind es rund 3.000 Tonnen Biomüll, die zu Biogas verarbeitet werden. Der Soziologe Stefan Selke nimmt da die Konsumenten in die Verantwortung, auch den Gesetzgeber.

CUT 26:

0.42 (Selke)

Wenn man überlegt, wie man das vermeiden kann, dann wäre ein Punkt, dass wir unsere überzogenen Ansprüche an die Ästhetik, an das Design, an das Aussehen von Nahrungsmittel herunterschrauben. Es gibt absolut keinen Grund, warum man bestimmte Produkte nicht kaufen soll, nur weil ein paar Flecken dran sind. Es gibt auch sehr überzogene Hygiene-Regelungen. Wenn Sie auf einen Großmarkt gehen, ... sieht man Bananenkisten, die weggeworfen werden müssen, weil eine Banane in dieser Kiste angefault ist. ... Man kann sich schon fragen, ob sich solche überzogene Hygiene-Gesetze Sinn machen.

SPRECHERIN:

Und die Essensreste in Restaurants, in der Kantine, am Büffet? Wenn mehr gekocht als gegessen wird? Wenn die Portionen größer sind als der Hunger? Laut dem Bundesverband der Nahrungsmittel- und Speiseverwertung fallen jährlich zwei Millionen Tonnen Speisereste in Deutschlands Großküchen an.

CUT 27:

(Tür zu, Motor an, fährt vom Hof)

SPRECHER:

Die beiden LKW verlassen den Firmenhof der Bielefelder Speisereste-Verwertung. Am Steuer sitzt Siegfried Wißbrock. Manchmal fährt der Chef noch selbst. Sechs Kubikmeter Essensreste passen in den Aufbau hinter dem Führerhaus.

[CUT 28: 1

1:05 (Wißbrock im LKW)

Jetzt fahren wir zum Restaurant Bradweder Hof, zu diesem Kunden fahren wir zweimal wöchentlich. In der Regel schmeckt es den Gästen da sehr gut, Ja wollen mal sehen ... Atmo]

SPRECHER:

Siegfried Wißbrock steuert den LKW rückwärts auf den Restaurant-Parkplatz.

CUT 29:

(Anfahrt an die Tonne, Wißbrock)

nach 5 sec Handbremse ... Tachchen. ...

SPRECHER:

Der Küchenchef kommt heraus und begrüßt ihn. Beide gehen zur Garage; zwei hellgrüne Tonnen stehen hier, Fassungsvermögen jeweils 240 Liter, prall gefüllt mit den Essensresten der letzten Woche.

Braune Salatblätter quellen unter dem Deckel hervor; dazu eine in Ketchup getunkte Curry-Wurst, vermengt mit Kartoffelbrei und einer undefinierbaren Vorspeise; ein halb abgenagtes Kotelett in Blumenkohl-Sauce. Der Weg von der Konsum- zur Wegwerfgesellschaft ist kurz.

CUT 30:

(Wißbrock)

Die Tonne ist jetzt leer. Ich gehe jetzt hoch und reinige den Behälter. Dann kommt er wieder an seinen Standort. ... Atmo ...

SPRECHER:

Siegfried Wißbrock nimmt den Hochdruckreiniger in die Hand. Warmes Wasser spült die zurückgebliebenen Speisereste in den LKW-Behälter. Vom Wasserdampf und von den fein zerstäubten Wasserpartikeln, die aus der Tonne zurückspritzen, sucht der Küchenchef Schutz in der Garage. Im Winter, erzählt er, würden immer etwas mehr Essensreste anfallen als in den übrigen Monaten.

CUT 31:

(Tonne geht zurück)

CUT 32:

(Küchenchef)

Denn in den Wintermonaten, November, Dezember, die ganzen Weihnachtsfeiern und so, ist für uns das Hauptgeschäft, da sind die Speisereste entsprechend groß. Alles, was nicht am Büfett verzehrt wird, muss weggeschmissen werden, darf nicht noch mal verwendet werden. Das tut weh. Man muss halt die Portionen so bemessen, dass man möglichst wenig Abfälle hat. Das ist auch immer ein Wirtschaftsfaktor.

CUT 33: 1

(Wißbrock)

... Atmo ... (Wißbrock) Bis die Tage dann. ... (LKW vom Hof)

SPRECHERIN:

Vorbei die Zeiten, als sich hinter jedem Dorfgasthaus noch ein Schwein an den Speiseresten labte und eines nicht so fernen Tages geschlachtet und zerlegt wieder auf den Tellern der Gäste landete. Diese Direkt-Verwertung von Essensresten ist längst erboten. Die Speisereste werden stattdessen getrennt gesammelt und abtransportiert. Kleinunternehmer wie Siegfried Wißbrock übernehmen das. In seinem Betrieb am Stadtrand von Bielefeld wurden die Speisereste erhitzt, eine Stunde lang auf 90 Grad Celsius, um Keime und Krankheitserreger abzutöten. Dann wurden sie an Schweine verfüttert – an die eigenen; im Hauptberuf ist Siegfried Wißbrock Landwirt und hat 500 Schweine im Stall stehen. Oder an die Schweine anderer Bauern. Doch auch dies ist mittlerweile verboten. Wegen Seuchengefahr. Seit dem 1. November 2006 darf Wißbrock die Speisereste nur noch sammeln und zerkleinern. Der zähe Brei wandert in Biogas-Anlagen, erklärt Professor Karl-Heinz Scheffold von der Fachhochschule Bingen.

CUT 34:

(Scheffold)

Aus gesundheitlichen Aspekten hat der Gesetzgeber den einen Weg zugemacht, man kann sagen, man ist vielleicht zu ängstlich, aber er konnte vermutlich nicht anders politisch handeln. Auf der anderen Seite hat man einen neuen Weg aufgemacht, das ist die Vergärung, um Energie zu erzeugen. [Im letzten Jahr hatten wir ja auch solche Diskussionen, dass die Lebensmittel knapp werden, weil die Erzeugung von Biomasse für energetische Zwecke in Konkurrenz tritt zu Lebensmittel und die Verwertung von Rückständen statt Biomasse, die auf Getreidefelder angebaut wird, ist das sicherlich ein vernünftiger Weg.]

SPRECHER:

Für Siegfried Wißbrock war es aus unternehmerischer Sicht sinnvoller, Speisereste an Schweine zu verfüttern. Jetzt, da die Essensreste in Biogas-Anlagen vergären, müssen als Futterersatz 400.000 Tonnen Weizen und Gerste sowie 100.000 Tonnen Sojaschrot importiert werden. Auch der Veterinärarzt Hans-Helmut Jostmeyer, der regelmäßig den Betrieb von Siegfried Wißbrock kontrolliert, sieht die Vorgaben der EU eher mit gemischten Gefühlen.

CUT 35:

0:41 (Jostmeyer)

Ach, das ist meiner Meinung schon ein bisschen über das Ziel hinausgeschossen, weil gerade in Deutschland die Erhitzung der Speisereste zum Schutz von Schweinepest und Maul- und Klauenseuche sehr weit fortgeschritten war. Wir werden gleich auch noch mal sehen, was alles installiert wurde, um die Sicherheit zu haben, dass die Speisereste so erhitzt werden, dass keine Viren überleben können. Aber es war ein politischer Beschluss innerhalb der EU, dass man dieses Risiko gänzlich ausschließt und daher der Speiseresteverfütterung ein Ende bereitet.

CUT 36:

(Atmo – Halle, LKW lädt)

SPRECHER:

Viermal in der Woche fährt ein Sattelzug auf den Hof von Siegfried Wißbrock, pumpt den 30-Kubikmeter-Behälter leer und bringt die zu Brei verrührten Speisereste in die 130 Kilometer entfernte Münsterländische Verwertungsanlage von Gerd Peek, der zusammen mit einem Kompagnon eine moderne Biogas-Anlage betreibt.

CUT 37

(Atmo Biogas-Anlage draußen, monotone Lüftergeräusche der Blockheizkraftwerke)

CUT 38

0:17 (Peek)

Verarbeitet werden hier am Tag ca.100 Tonnen Input-Stoffe, davon momentan 70,75 Prozent Speisereste oder Abfälle aus der Lebensmittelproduktion.

CUT 39:

(Atmo Halle)

SPRECHERIN:

Die Speisereste werden in eine 800 Kubikmeter große Grube gepumpt und auf 70 Grad erhitzt, um Keime, Pflanzenzellen und Krankheitserreger abzutöten. Das passiert in der Annahmehalle. Daneben stehen in Reih und Glied vier monströse, kreisrunde, flache Tanks, die ein wenig an Zirkuszeltel erinnern.

CUT 40:

0:34 (Peek)

Das sind die sogenannten Fermenter, die auf unserer Anlagen haben ein Fassungsvermögen von 5.000 Kubik, sind isoliert, werden aufgerührt und beheizt auf 40 Grad, das ist der Bereich, in dem wir hier Gas produzieren.

SPRECHERIN:

Aus den erwärmten Speiseresten entweicht Gas. Bio-Gas. Damit werden Generatoren angetrieben, die Strom erzeugen. Die Anlage von Gerd Peek hat eine Leistung von 2 MW – vergleichbar mit einer größeren Windkraftanlage. Bei der Stromerzeugung geben Generatoren Wärme ab; damit werden die Speisereste erhitzt und die Fermenter beheizt. Der Überschuss wird über Blockkraftheizwerke in ein Fernwärmenetz eingespeist, an dem die Schule, der Kindergarten, das Pfarrheim und die Kirche im Ort hängen.

CUT 41:

0:34 (Peek)

Nach einer Verweilzeit in den ersten beiden Stufen von 60 bis 70 Tagen läuft es über in den Nachgärer; von da läuft es über in das Endlager, der vierte Behälter, auch 5.000 Kubik, den halten wir vor, weil der Gär-Rest, der dort abkühlt und als hochwertiger Dünger abgegeben wird, im Winter gelagert wird.

SPRECHERIN:

Von 100 Tonnen Speiseresten, die in der Biogas-Anlage abgeliefert werden, bleiben am Schluss 80 Tonnen, die an Landwirte abgegeben werden. Die Lebensmittel, oder besser gesagt, die Reste davon, landen als Dünger ergänzend zu Gülle und High-Tec-Chemie-Pellets auf den Feldern und schrauben den Ernteertrag in die Höhe. Ein Kreislauf schließt sich - so wie bis vor zwei Jahren, als Essensreste noch direkt an Schweine verfüttert werden durften, sagt Uwe Kohl, der Geschäftsführer des Bundesverbandes der Nahrungsmittel- und Speiseresteverwertung.

CUT 42:

(Kohl)

Es ist ja immer Sinn jeden Handels, dass man ökologisch handelt. Von der Kreislaufwirtschaft her war die Verwertung von Speisereste im Schweinemagen als Flüssigfutter wesentlich ökologischer als diese Stoffe zu verstromen, weil wir keine Rückstände haben. Die Speisereste werden verfüttert, aus einem Nahrungsmittel wird wieder ein Nahrungsmittel. Wenn wir es in einer Biogasanlage verstromen, haben wir noch den Gärrest, der unter erheblichen Umständen auf den landwirtschaftlichen Flächen ausgebracht werden muss. ... Die ökologische Bilanz war wesentlich besser durch die Verfütterung.

SPRECHERIN:

Das Beste wäre es natürlich, wenn für Lebensmittel wie Milch, Fleisch, oder Brot ein fairer Preis gezahlt würde. Wenn nicht die Menge den Preis macht, sondern die Qualität. Das würde viele Abfälle vermeiden. Ebenso, wenn umsichtige Kunden auch

mal ein Brot von gestern oder einen Kopfsalat mit einer welken Blattspitze kaufen würden. Stattdessen wird in schöner Regelmäßigkeit viel zu viel eingekauft. Was vom Esstisch zuhause und aus privaten Kühlschränken in der Restmülltonne landet, endet in den örtlichen Müllverbrennungsanlagen. Das Marktforschungsinstitut GfK schätzt, dass zehn Prozent der gekauften Lebensmittel weggeworfen werden - Lebensmittel im Wert von 15 Milliarden Euro, allein in Deutschland.

CUT 43:

0:18 Chr.: Manchmal macht man einen richtigen guten Fang, einmal habe ich eine halbe Tonne Lübecker Marzipan gefunden. Dann kann man zwei Monate Lübecker Marzipan essen. Da freut man sich.

SPRECHER:

Christian und Dennis ernähren sich von weggeworfenen und abgelaufenen Lebensmitteln. Am Ende ihrer heutigen Tour haben sie Dinkelmehl, Schokoküsse, Blätterteig, Salatdressing und einen Kopfsalat gefunden. Das reicht ihnen bis morgen.

CUT 44:

0:38 (Wühl-Geräusche)

Chr.. Ich versuche, den Platz nicht dreckiger zu hinterlassen, wie ich ihn vorgefunden habe. Das kann dazu führen, dass die Container abgesperrt werden

D: Und die Nahrungsquellen versiegeln.

* * * * *