

Vom Fasten und bedarfsgerechten Umgang mit Lebensmitteln

Wir waren mit einigen Jugendlichen beim Einkaufen im Supermarkt. Es war kurz vor Geschäftsschluss. Wir haben uns am Imbissstand noch eine kleine Stärkung gegönnt. Als wir gehen wollten sahen wir, dass die Verkäuferin den Verkaufstresen abräumt und alle belegten Brötchen, Kuchen und sonstigen Lebensmittel in einen Abfallsack warf. Gute Lebensmittel vom Verkaufstisch direkt in den Müll. Wir fragten noch, ob sie uns die „Wegwerfware“ nicht geben könnte. „Nein, das geht nicht...“ Fassungslos gingen wir zum Ausgang...

Jährlich werden in unserem Land 11 Mio Tonnen Lebensmittel auf den Müll geworfen (eine LKW-Schlange bis nach Sibirien!), davon ca. 6,7 Mio Tonnen von Privatpersonen.

Diese ungeheure Menge entspricht einem Preis von knapp 22 Mrd Euro jährlich, also ca. 230 Euro pro Bundesbürger.

Bereits bei der Produktion fallen 1,9 Mio Tonnen Ausschussware an, die direkt in den Müll kommen. Dabei ist die Ausschussware gar nicht schlecht oder ungenießbar, sondern entspricht nur nicht der EU-Norm, d.h. Größe, Aussehen, Gewicht usw. machen diese Produkte unverkäuflich und werden vernichtet.

Was empfehlen die Aktivisten von „Food-sharing“, einer Initiative, die der Lebensmittelvernichtung ein Ende bereiten möchte?

- Die Verbraucher sollen bei den Erzeugern die unverkäuflichen Lebensmittel abholen (meist kostenlos)
- Die Verbraucher sollten auch sich ungeniert an der „Tafel“ bedienen, wenn sicher gestellt ist, dass mittellose Mitbürger ihren Bedarf schon bekommen haben. Oft muss sogar die „Tafel“ Lebensmittel wegwerfen, weil sie nicht abgeholt werden.
- Keine Großpackungen kaufen, weil ein günstigerer Preis darauf steht, wenn man in der Haltbarkeitsfrist doch nicht die große Menge verzehren kann
- Die angesammelten Vorräte zu Hause **zuerst** verbrauchen, bevor man neue Lebensmittel dazu kauft
- Lebensmittel haben zwar eine auf der Packung aufgedruckte Haltbarkeitsfrist. Es ist aber nicht so, dass unmittelbar nach diesem Datum die Ware ungenießbar wäre. In der Regel kann man sich auf Auge und Nase bei der Haltbarkeitsprüfung verlassen und das Produkt unbedenklich genießen, wenn es sich nicht wirklich um ein schnell verderbliches handelt, wie z.B. Fisch, Hackfleisch usw.
Das Haltbarkeitsdatum gilt nur für den Handel...
- Häufig findet man auch in den Abfalleimern der Schulen z.T. noch feinsäuberlich verpacktes Pausenbrot, das Kinder wahrscheinlich nicht wegwerfen würden, wenn sie es sich selbst vorbereiten würden. Überversorgung ist also auch ein Grund der Lebensmittelvernichtung.
- Häufig wandern Lebensmittel von der Gefriertruhe direkt in den Abfalleimer, weil sie so lange vergessen wurden, bis auch die Haltbarkeitsfrist im tiefgekühlten Zustand abgelaufen ist.

Was können wir uns für die „Fastenzeit“ vornehmen?

- Bedarfsgerecht einkaufen.
- Wenn bei einer Mahlzeit nicht alles verzehrt wurde, dann war die Vorbereitung eben nicht bedarfsgerecht.
- Resteverwertung gehört zur Kochkunst!
- Hungergefühle nicht sofort mit Kalorien beseitigen. Drei Mahlzeiten täglich sind ausreichend. Dafür reichlich trinken.
- Ein monatliches „Küchengeld“ festlegen, das nicht überschritten werden sollte. Dadurch wird womöglich auch mal eine einfache Kost sehr lecker, das sagt schon das alte Sprichwort:

„Hunger ist der beste Koch“...

- Man sagt: „Essen ist eine höchst politische Handlung.“ Mit unseren Essgewohnheiten (z.B. Fleischkonsum, saisonabweichendem Obstverzehr usw.) bestimmen wir indirekt auch die Umweltfolgen von extensiver Landwirtschaft und Viehhaltung, bzw. die Folgen des Lufttransportes von Produkten aus fernen Ländern...
- Nicht benötigtes „Küchengeld“ wenn möglich einem guten Zweck zuführen, z.B. Misereor...