

Wir kennen es doch alle: Beim Essen waren die Augen mal wieder größer als der Magen, es bleibt etwas über, die Reste kommen in die Tonne. Der Joghurt war doch nicht so lecker wie erwartet, zwei Löffel davon probiert, er kommt in die Tonne. Es wurde hungrig wieder mal zu viel eingekauft, man kommt mit dem Kochen der zahlreichen Speisen nicht mehr hinterher, die Äpfel haben schon Dellen bekommen und der Käse wird trocken. Was passiert? Natürlich, ab in die Tonne damit!

Das Wegwerfen von Lebensmitteln ist schon etwas ganz Alltägliches geworden und nicht immer hat man ein schlechtes Gewissen. Es ist ja auch einfach, die Klappe aufzumachen und schon ist das Überbleibsel entsorgt und es gibt Platz im Kühlschrank für neue Leckereien.

Das Ganze hat sich hier so eingebürgert. Wir Deutschen leben in einer Wegwerf- und Überflusgesellschaft. Lebensmittel sind in Deutschland häufig günstig in den Supermärkten zu erwerben, da ist es nicht so schlimm, wenn einmal etwas weggeworfen werden muss. Erschreckenderweise sind diese „einmal weggeworfen“ 11 Tonnen jährlich, die auf den deutschen Müllhalden landen und das meiste davon wäre sogar noch brauchbar gewesen. Aber auch wenn man über den deutschen Tellerrand hinweg schaut, sieht man: der Nahrungsmittelverschleiß lässt sich auch in den Mülltonnen anderer Länder wiederfinden. Ein Drittel der gesamten Lebensmittel der Welt werden vernichtet! Das bedeutet, dass jeder Mensch etwa 81,6 kg Lebensmittel wegwirft und das geht auch auf den Geldbeutel. Man stelle sich mal vor, der Gesamtwert der noch verwertbaren Lebensmittel, die mir nichts dir nichts weggeworfen werden, beträgt stolze 21,6 Millionen Euro, pro Person sind das 235 Euro sinnlos verworfen! Und umso grausamer werden diese Zahlen, wenn man bedenkt, dass jeder siebte Mensch auf der Welt verhungert. Aber warum ist das so? Warum landen so viel Essbares auf dem Müll? Und warum verhungern Menschen, wenn es auf der anderen Seite doch so viele Lebensmittel gibt, dass man sie in die Tonne kippen kann? Das hat viele Gründe. Es beginnt schon damit, dass die Lebensmittel viel zu günstig verkauft werden. Für den Verbraucher ist es natürlich praktisch und kaum jemand will auf kostengünstige Speisen verzichten, aber das Ausmaß dessen ist beachtlich. Damit die Lebensmittel hier in Deutschland mit einem geringen Preis an den Kunden gebracht werden können, werden Getreide und Co aus anderen Ländern importiert, so auch aus Afrika, einem Kontinent, in dem viele Menschen selbst nichts zu essen haben. Die Lebensmittel werden dort günstig auf Kosten der Arbeiter, die unfair entlohnt werden, angebaut und geerntet, so ist es trotz großem Transportaufwand einfach billiger. Der Supermarkt kann die gesamten Nahrungsmittel preiswert verkaufen, was dazu führt, dass das Geschäft boomt. Kleine Preise und gute Angebote wirken sehr attraktiv, oder? Ein weiterer Grund ist, dass die Menschen zu sehr auf das Äußere achten und Nahrungsmittel mit kleinen Makeln schon im Markt aussortiert werden. Diese Lebensmittel werden einfach nicht verkauft. Klingt hart, aber seien Sie mal ganz ehrlich: Greifen Sie nicht auch lieber zu der schönen Banane als zu einer mit braunen Stellen? Also ich nehme spontan das ansehnliche Obst und Gemüse. Wenn dies alle tun, bleibt den Mitarbeitern auch keine andere Wahl, als die eigentlich noch in einem vollkommen essbaren Zustand befindlichen Lebensmittel wegzuworfen. Zu große Verpackungen und schlechte Mahlzeitenplanungen des Einzelnen spielen natürlich auch eine Rolle im großen Mülldrama.

Eigentlich müsste niemand auf der Welt Hunger leiden. Man kann die Schuld für den Hunger in der Welt also nicht auf Gott schieben, denn mit seiner Schöpfung wird uns genug Ernte geschenkt, für die wir dankbar sein können. Das ignorante Verhalten der Menschen führt dazu, dass andere Menschen keine Nahrung bekommen. Bequemlichkeit und Geiz lassen Güter ungerecht auf der Welt verteilt sein und das Resultat ist untragbar!

Sie wollen dies auch nicht tragen und etwas dagegen tun? Dann können Sie zu Hause damit beginnen und tun dabei sogar etwas für Ihren Geldbeutel! Eine richtige Mahlzeitenplanung spart Geld und Lebensmittel. Wenn man nur kauft, was man auch wirklich verzehren will, bleibt nichts übrig. Aber auch, wenn mal etwas nicht gegessen wird, muss man dies nicht gleich wegwerfen. Eine kreative Resteküche sorgt für neue Gerichte und kann auch Spaß machen. Und das Haltbarkeitsdatum ist kein Wegwerfdatum! Die Lebensmittel sind genießbar, auch Wochen danach, manche Konserven sogar Jahre danach! Kleiner Tipp am Rande, mit dem auch der Wegwurf eingedämmt wird: Kaufen Sie doch einfach mal eine Tomate mit Makel. Kleine, etwas schrumpelige Tomaten sind meistens reifer und somit aromatischer als eine wunderschöne, runde Wasserbombe. Vieles verdirbt durch eine schlechte Lagerung. Auch ein zu hoher Fleischkonsum führt zu überladenen Müllhalden. Viele Stücke vom Schlachtvieh landen nämlich im Müll, da nur Fleischteile mit hoher Nachfrage an den Kunden gebracht werden. Das Achten auf Saison und Region bringt auch einiges. Mal ehrlich, muss man wirklich Erdbeeren im Winter essen können? Ist die Freude nicht größer, wenn man wartet? Auch die Brieftasche wird sich bedanken!

Gott hat die Welt wunderbar gemacht und sorgt somit für uns. Wir Menschen können dankbar sein, denn die Erde ist reich an Nahrungsmitteln. Lebt der Mensch so, wie Gott es vorgesehen hat, können alle satt und glücklich sein!

**Maiko Kühnle**