

Lebensmittel – Leben im Überfluss



Wenn wir uns überlegen, was wir essen möchten und mit dem Einkaufszettel in den Supermarkt gehen, treffen wir auf ein riesiges Angebot an Lebensmitteln. Auf unserem Zettel steht „Reis“, den es dann in 15-facher Variation zu kaufen gibt. Auf unserem Zettel steht „Tomaten“, die aus fünf verschiedenen Ländern importiert wurden. Auf unserem Zettel steht „Wurst und Käse“, und an den Theken erschlägt uns schier die Qual der Wahl zu unglaublich günstigen Preisen. Dieses verlockende Überangebot und die im Einzelhandel angebotenen großen Packungen führen dazu, dass wir oftmals die gekauften Lebensmittel nicht ganz verbrauchen und noch originalverpackt in die Tonne werfen. Somit kommen wir in Deutschland auf durchschnittlich 82 Kilogramm weggeworfener Lebensmittel pro Person und Jahr.

Saisonal untypische Produkte wie Erdbeeren im Winter oder Früchte aus tropischen Regionen haben, wie die meisten Non-Food-Produkte, einen weiten Weg hinter sich gebracht bis sie bei uns in den Geschäften landen. Und ihr Wert übersteigt den ausgeschriebenen Betrag auf dem Preisschild durch ihren gesamten ökologischen Rucksack bei Weitem. Gerade wenn man bedenkt, dass zum Anbau jeder Frucht Boden, Wasser und Arbeit notwendig waren, sollten wir anfangen, Lebensmittel wieder mehr wertzuschätzen und vor allem uns mehr über die Produktionsbedingungen zu informieren.



Während in den wohlhabenden Ländern jährlich Millionen Tonnen noch essbarer, oft importierter Lebensmittel weggeschmissen werden, schrumpft weltweit die Verfügbarkeit landwirtschaftlich noch nutzbarer Flächen. Insbesondere in den ärmeren Produzentenländern leben die Menschen in großer Armut und hungern, da die Flächen für den Anbau von konkurrierenden

Agrarprodukten wie Biosprit und Tierfutter sowie anderer Produkte (z.B. Schnittblumen) genutzt werden und nicht mehr ausreichend Nahrung für die einheimische Bevölkerung bereitstellen können.



Sollte sich der weltweite Übernutzung der vorhandenen Rohstoffe unverändert fortsetzen, braucht es im Jahr 2050 laut des Living Planet Report drei Erden, um den menschlichen Ressourcen hunger zu decken. Wir haben aber nur eine Erde. Angesichts einer wachsenden Weltbevölkerung von etwa 9 Milliarden Menschen im Jahr 2050, die alle das legitime Recht auf den Konsum von Nahrung, Kleidung, Mobilität, Technik, ärztlicher Versorgung etc. haben, eine gigantische Herausforderung für die Biosphäre. Neben regional unterschiedlicher Verfügbarkeit, ist es aber auch eine Verteilungsfrage.

„Das Essen, das wir in Europa wegwerfen, würde zweimal reichen, um alle Hungernden dieser Welt zu ernähren!“

Was kannst du tun?

- Sich ganz einer Sache widmen, den Alltag und den Konsum entschleunigen.
- **Innehalten und sich fragen: Ist dieser Kauf überhaupt nötig?** Wie viel habe ich noch zuhause und vor allem: welche Produkte tun mir in welche Ausmaß eigentlich gut?
- Wenn ja: **Bewusst konsumieren**, sich Zeit nehmen und bewusst machen, welchen Luxus man gerade genießt
- Überdenken, welche Auswirkungen der eigene Konsum hat und wie man die ökologischen und sozialen Kosten, die durch die Produktion in den Herstellerländern entstehen, gering halten kann. Lebensmittel aus fernen Regionen aus **fairem Handel** Einzelhandel kaufen.
- Saisonale und regionale Produkte kaufen.
- Beim Kaufen auf **Zertifizierungen** achten, die einen fairen Umgang mit Mensch und Umwelt belegen. Gerade bei Kaffee, Schokolade und Obst gibt es bereits ein bestehendes Bewertungssystem, welches die Kaufentscheidung erleichtern kann. Eine Übersicht über 400 Labels und Managementstandards gibt: www.label-online.de
- Es gilt eine klare Unterscheidung von **Mindeshaltbarkeits- und einem Wegwerfdatum** zu treffen, denn die meisten Produkte (Molkereierzeugnisse inbegriffen) sind auch bei überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum noch lecker und gesundheitlich unbedenklich zu genießen.



Weiterführende Links und Quellen

Lebensmittel gehören nicht in den Müll

http://www.bmelv.de/DE/Verbraucherschutz/bmelvfamilie/video6_2_MHD/video6_2_MHD_node.html;jsessionid=6D5C78593BBE638D551F2F8E51624422.2_cid238

Living Planet Report

<http://www.wwf.de/themen-projekte/biologische-vielfalt/reichtum-der-natur/der-living-planet-report/>

Trailer zu dem Film „Taste the waste“:

<http://www.youtube.com/watch?v=SLyQc3mLD74>