

Interview

Der Blick auf private Haushalte

Bis zum Jahr 2030, so die Bundesregierung, soll die Lebensmittelverschwendung halbiert werden. Das Augenmerk liegt dabei nicht nur auf Produktion und Verarbeitung, dem Handel und der Außer-Haus-Verpflegung, sondern auch auf den privaten Haushalten. Wie ist es zu schaffen, dass hier weniger in der Tonne landet? Damit beschäftigt sich das »Dialogforum Private Haushalte«. Im Oktober 2020 ist das dreijährige Projekt gestartet, das vom »Ecologic Institut« geleitet und zusammen mit der TU Berlin und Slow Food Deutschland durchgeführt wird. Über die Aufgaben und Ziele sprach **Birgit Schumacher** mit **Prof. Dr. Nina Langen** von der TU Berlin, die dort das zuständige Fachgebiet Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft leitet.

Slow Food Magazin: Frau Prof. Langen, laut einer schon etwas älteren Bestandsaufnahme des Thünen-Instituts sind die privaten Haushalte mit rund 75 Kilogramm pro Kopf und Jahr für etwa die Hälfte aller in Deutschland anfallenden Lebensmittelabfälle verantwortlich. Wie viel davon ist Ihrer Meinung nach vermeidbar?

Prof. Dr. Nina Langen: Diese und auch weitere Zahlen aus anderen Studien sollten nicht isoliert, sondern immer im Kontext betrachtet werden. Welche anderen Daten werden entlang der Wertschöpfungskette erhoben, wie und mit welcher Systemgrenze? Davon hängt ab, ob sich der Anteil der Haushalte an der Verschwendung anders darstellt als oben genannt. Und es ist wichtig, auf die Definition von Lebensmittelabfall zu schauen. Als Lebensmittelabfall gilt alles, was für die menschliche Verwertung geeignet ist – also zum Beispiel auch Radieschenblätter oder Möhrensgrün. Beides kann man theoretisch essen, trotzdem landet es oft in der Tonne oder auf dem Kompost. Bei mir übrigens auch. Und es lässt sich durchaus darüber diskutieren, ob Gemüseteile wie Brokkolistrünke, die auf den Kompost oder in den Biomüll kommen, nicht im Sinne eines guten Kreislaufes genutzt werden und deshalb nicht als verschwendete Lebensmittel gelten sollten.

Denn auf der anderen Seite fließt nicht in allen Studien das, was Landwirte auf dem Feld nicht ernten, sondern einfach wieder unterpflügen, in die Statistik mit ein. Ebenso wenig wie Tiere, die

im Stall oder während eines Transports verenden, also vor der Schlachtung. Wenn man all das bedenkt, ist es kein Wunder, dass sich die Relation zu den Haushalten hin verschiebt. Aber richtig ist natürlich, dass zu viel weggeworfen wird.

Seit Jahren gibt es Informationen und Kampagnen zu dem Thema. Woran liegt es, dass immer noch zu viel im Müll landet?

Es gibt die unterschiedlichsten Gründe. Manchmal verlocken die Sonderangebote dazu, zu viel zu kaufen, mal sind die Gebinde zu groß, mal fehlt einfach das Wissen, was sich mit den Resten anstellen lässt. Manchmal mangelt es auch an Zeit und Lust: Gerade Menschen zwischen 30 und 50 Jahren kochen gerne am Wochenende, an den anderen Tagen aber wird nicht groß in den Kühlschrank geschaut. Und da vergammelt dann so manches. In den Veranstaltungen mit Studierenden merke ich auch, dass jede Generation das Thema wieder neu für sich entdecken und lernen muss, Lebensmittel wertzuschätzen und sorgsam mit ihnen umzugehen.

Welche Möglichkeiten gibt es überhaupt, auf das Einkaufs- und Kochverhalten von privaten Haushalten Einfluss zu nehmen?

Das Bewusstsein, dass zu viel weggeworfen wird, ist vielfach vorhanden – leider ist das Verhalten noch nicht entsprechend. Aber hier Veränderungen zu erreichen, wird natürlich unglaublich



schwierig dadurch, dass jeder Mensch die unterschiedlichsten Gründe dafür hat, warum etwas in der Tonne oder im Ausguss landet. Es gibt zum Beispiel Leute, die es morgens in der Frühe nicht riskieren wollen, ihre erste Tasse Kaffee durch saure Milch zu verderben. Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum der Milch überschritten, wird sie weggeschüttet, ohne sie vorher probiert zu haben – morgens um die Zeit fühlen sich diese Kaffeetrinker zum Riechen und Schmecken einfach noch nicht in der Lage. Oder jemand kauft einen Salat, weil der gesundheitsförderlich und kalorienarm ist, hat aber eigentlich gar keine Lust, ihn zu essen. Dann wird das Produkt eben ein paar Tage im Kühlschrank ignoriert, bis es welk und schlapp ist – und ohne schlechtes Gewissen entsorgt werden kann.

Diese hohe Individualität macht es so schwierig, im Bereich der privaten Haushalte die richtigen Wege zu finden, um Einfluss zu nehmen. Es gibt ja schon einige Versuche, wie etwa Kochkurse oder Reste-Kochbücher, Kampagnen zum Mindesthaltbarkeitsdatum und ähnliches.

Was ist denn dann Ihr Ziel?

Wir von der TU Berlin wollen eine Bewertungsmethode entwickeln, mit der die verschiedensten Ansätze auf ihren Erfolg hin überprüft werden können. Egal, ob das jetzt ein Kochkurs ist oder eine Maßnahme, die das Einkaufsverhalten der Menschen verändern will: Initiativen oder Organisationen, die darauf abzielen, die Lebensmittelverschwendung im privaten Bereich zu verringern, sollen ein Tool an die Hand bekommen, mit dem die Wirksamkeit und das Erreichen der selbst gesteckten Ziele gemessen werden kann.

Wir sind mit etlichen Organisationen im Gespräch – es dürfen aber gerne noch ein paar mehr werden – und entwickeln einen großen Fragenkatalog. Aus diesem Baukasten kann sich dann jede und jeder die passenden Fragen herausuchen und den Teilnehmenden stellen. Geplant ist, dass direkt nach Abschluss der jeweiligen Maßnahme und dann noch einmal sechs Monate später die Fragen beantwortet werden sollen. So ließen sich auch langfristige Verhaltensänderungen nachweisen.



Prof. Dr. Nina Langen leitet das Fachgebiet Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft der TU Berlin. Zusammen mit Slow Food Deutschland und unter der Leitung vom »Ecologic Institut« betreut sie das »Dialogforum Private Haushalte«.

Wie weit sind Sie damit schon?

Und wie ist der Zeitplan?

Wir haben einen ersten Katalog entwickelt und auch schon in einem Online-Workshop präsentiert. Die teilnehmenden Wissenschaftler waren sehr dafür, das so zu machen. Die Praktiker hingegen wollten es etwas handfester und lebensnäher. Wir entwickeln das Messinstrument nun weiter und werden im Herbst die ersten zwei Pilotprojekte starten – einmal mit den Küchenlaboren von Slow Food Deutschland und zum zweiten mit Abokisten-Lieferdiensten. In diesen beiden Bereichen testen wir unsere Bewertungsmethode und bessern möglicherweise noch nach. Nach etwa einem Jahr soll das Messinstrument fertig entwickelt sein. Dann möchten wir einzelne Initiativen unterstützen und etwas zur Wirksamkeit ihrer Bemühungen sagen. Wir erhoffen uns natürlich Aufschlüsse darüber, welche Ideen und Maßnahmen den größten Erfolg im Bereich der privaten Haushalte zeigen.

Worauf achten Sie selbst in Ihrem Haushalt besonders? Wandern bei Ihnen auch mal Lebensmittel in den Müll?

Es kann wahrscheinlich kaum jemand von sich behaupten, dass er oder sie nicht mal hin und wieder etwas wegwirft. Wie gesagt, Möhrengrün und Radieschenblätter werden in meiner Küche nicht kulinarisch verwertet. Das Kerngehäuse von Äpfeln esse ich nicht, und auch das, was mein Kind auf dem Teller übriglässt, wandert auf den Kompost. Ich achte darauf, dass Milch, Käse und andere Lebensmittel beispielsweise nach dem Frühstück schnell wieder in den Kühlschrank kommen und nicht ewig auf dem Tisch stehen. Außerdem hat im Kühlschrank alles seinen festen Platz in den jeweiligen Temperaturzonen. So behalte ich den Überblick. ●