



Frisch auf den Müll

Keiner gibt es gerne zu, aber wir alle haben es schon getan: Lebensmittel wegschmeißen. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist abgelaufen? Der Apfel hat eine faule Stelle? Der Kaffee schmeckt fad? AB IN DIE TONNE.

In Deutschland landen etwa 21 Prozent der von Privathaushalten gekauften Lebensmittel im Müll. Jeder Bundesbürger wirft im Durchschnitt jährlich etwa 80 Kilogramm Lebensmittel weg, ergab eine von der Firma Cofresco Frischhalteprodukte in Auftrag gegebene Studie von 2011. Auf globaler Ebene geht die britische Royal Society sogar davon aus, dass etwa **die Hälfte der zur Verfügung stehenden Nahrung nie den Magen eines Menschen erreicht.**

Dies ist besonders brisant mit Blick auf eine andere Zahl: Im Jahre 2050 werden mehr als **neun Milliarden Menschen** auf der Erde leben. Die Welternährungsorganisation FAO prognostiziert, dass rund 70 Prozent mehr Lebensmittel produziert werden müssen, um die wachsende Weltbevölkerung zu ernähren. „Die Agrarlobby redet davon, die Produktion auszuweiten“, kritisiert Matthias Meißner, Agrarexperte beim WWF Deutschland. „Das bedeutet: **mehr Pestizide, mehr Gentechnik, mehr gerodeten Wald für neue Äcker.** Dabei wäre es sinnvoller, weniger Lebensmittel zu verschwenden.“

Schönheitswahn bei Lebensmitteln: Der Karotten-Scanner

Das Problem der Verschwendung beginnt, bevor die Ware überhaupt in die Regale kommt. Der Filmemacher Valentin Thurn hat dies in seinem Film „**Frisch auf den Müll**“ angeprangert: „Der Handel zwingt die Landwirte, Teile der Ernte wegzuworfen, wenn die Optik von Obst und Gemüse nicht den Vorgaben entspricht. Egal, ob Bio oder konventioneller Anbau, es bestehen zu hohe kosmetische Anforderungen“, sagt er. In seiner Kritik stimmt er überein mit dem britischen Umweltaktivisten Tristram Stuart. Dieser besuchte eine Farm, die die britische Supermarkt-Kette ASDA beliefert. Dort laufen alle Karotten über ein Band. **Photografische Sensoren vergleichen die Karotten mit einer Farbtabelle.** Jedes Exemplar, das dem vorprogrammierten Ideal einer Mohrrübe nicht entspricht, landet umgehend im Müll. ASDA erwartet ferner von

den Bauern, dass die Karotten gerade sein müssen „so dass man die Karotte mit einem Messerzug von oben bis unten schälen kann“. An diesen Kriterien scheitert ein Drittel des Gemüses. Supermärkte reden nicht gern über das Thema, wie viel sie täglich wegwerfen. Auch der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW e.V.) hat keine gemeinsame Mitglieder-Position, sagt Pressesprecherin Joyce Moewius. Aber nach ihren Erfahrungen gehen Bio-Handel und -Kunden mit optisch nicht makellosen Produkten und teilweise ausverkauften Sortimenten gelassener um. „Sie wissen, dass die Qualität und der Geschmack der Produkte nicht nur von Farbe und Form abhängen. **Das Kaufverhalten von Bio-Kunden ist daran angepasst. Sie gehen öfters geringere Mengen einkaufen und wissen, weshalb nicht immer alles im Regal liegen kann.**“ Auch ist davon auszugehen, dass **Bio-Kunden im allgemeinen besser informiert** sind als der durchschnittliche Kunde. Viele wissen, dass zum Beispiel eine Schorfstelle auf einem



>Der Handel zwingt die Landwirte, Teile der Ernte wegzuworfen, wenn die Optik von Obst und Gemüse nicht den Vorgaben entspricht.<

Schließt man also krumme Gurken, unförmige Kartoffeln und Bananen mit schwarzen Flecken in sein Herz, leistet man einen Beitrag im Kampf gegen die Verschwendung.

FALSCHER FARBE
FALSCHER FORM
= WEGSCHMEISSEN



Frisch auf den Müll

Apfel nicht nur ein Schönheitsfehler, sondern auch ein Zeichen dafür ist, dass auf der Plantage keine Pestizide verwendet wurden.

Vom Regal in die Tonne

Ein weiteres Problem liegt darin, dass **Supermärkte** täglich tonnenweise unverkaufte Lebensmittel entsorgen. Auf den ersten Blick scheint es ein Rätsel zu sein, warum Geschäfte mehr Waren bestellen, als sie verkaufen können. „*Supermärkte glauben, sie müssten sicherstellen, dass die Lieblingsprodukte ihrer Kunden jederzeit vorrätig sind. Geschäftsführer fürchten, dass Kunden angesichts leerer Regale auf dem Absatz kehrtmachen und einen anderen Laden aufsuchen*“, glaubt der britische Aktivist Tristram Stuart.

Hier beginnt die **Verantwortung des Verbrauchers**: Es ist an ihm, auch mal eine andere Sorte zu kaufen, wenn das Lieblingsbrot um kurz vor 18 Uhr ausverkauft ist. Nur die Kunden können durch ihr **Kaufverhalten** Geschäfte davon überzeugen, dass sie lieber spärlich gefüllte Regale und leere Mülltonnen sehen möchten, als Regale, die sich unter Nahrungsmitteln biegen, die anschließend im Container landen. Wer im Supermarkt nicht nur zu makellosen Produkten greift, zeigt dem Unternehmen, dass der Apfel mit einer kleinen Druckstelle nicht gleich weggeworfen werden muss. Schließt man also krumme Gurken, unförmige Kartoffeln und Bananen mit schwarzen Flecken in sein Herz, leistet man einen Beitrag im Kampf gegen die Verschwendung.

UND NUN?



Bioboom\8/



AUSSORTIERT.



Verwirrung um das MHD

Das Schreckgespenst der Lebensmittelindustrie heißt **Lebensmittelvergiftung**, sagt Laura Gross von der Verbraucherinitiative e.V., Fachbereich Ernährung. **Diese Angst trägt ebenfalls zur Verschwendung von Nahrung bei.** „Hersteller und Supermärkte stellen sich den schlimmsten Fall vor, wenn sie vorausberechnen, wie schnell ein Lebensmittel verderben wird. Sie rechnen damit, dass die Kunden ihre Einkäufe stundenlang in einem warmen Auto lassen“, erläutert Gross. Folglich liegt das von ihnen festgesetzte Ablaufdatum oft Tage vor dem Termin, an dem das Lebensmittel bei richtiger Behandlung schlecht werden würde. Gross hat einige Anregungen, wie der Verschwendung Einhalt geboten werden kann: „Es muss unterschieden werden zwischen Produkten mit einem **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** und einem **Verbrauchsdatum**. Das Verbrauchsdatum zeigt an, bis wann das Produkt aufgebraucht sein sollte. Das ist wichtig bei leicht verderblichen Lebensmitteln wie Hack- und Geflügelfleisch. Viele Menschen werfen Produkte, bei denen das MHD abgelaufen ist, grundsätzlich weg. Reis, Nudeln und Hülsenfrüchte sind noch Monate nach Überschreiten des MHDs essbar.“ Menschen sollten also ihre **Augen und Nasen benutzen**, statt sich nur auf die aufgedruckten Daten zu verlassen. Auch sollte der reflexartige Griff nach Waren im hinteren Teil des Regals überdacht werden, wenn man die Ware bald verzehren will. Die **Vorliebe des Kunden** für ein möglichst weit in der Zukunft liegendes MHD führt dazu, dass Supermärkte oft Joghurts und andere Produkte be-

Viele Bio-Märkte verkaufen Lebensmittel, insbesondere Frischprodukte, günstiger, wenn das MHD fast erreicht ist – ein kleiner Beitrag gegen die Verschwendung.

Sie lieben Salate, die nach „mehr“ schmecken? Dann ist die **ALLES IM GRÜNEN-KRÄUTERMISCHUNG VON SONNENTOR** genau das Richtige: Ein Bund duftender Kräuter und Blüten verwandelt Ihre Salatkomposition in einen würzig-frischen Genuss aus dem Gemüsegarten! Erhältlich im gut sortierten Bio-Fachhandel und auf www.sonnentor.com



Es grünt so grün in der Salat- schüssel!



Da wächst die Freude.

SONNENTOR®





SCHÖNHEITSFEHLER

›Es ist Irrsinn, wie niedrig die Preise geworden sind. In den 60er Jahren haben wir 40 Prozent unseres Einkommens für Lebensmittel ausgegeben, heute sind es zwölf Prozent‹

reits zwei Tage vor Ablauf des MHD aussortieren, weil Kunden die Ware nicht mehr kaufen. Immerhin: Viele Bio-Märkte verkaufen Lebensmittel, insbesondere Frischprodukte, günstiger, wenn das MHD fast erreicht ist – ein kleiner Beitrag gegen die Verschwendung.

Auch Sprecherin Moewius vom BÖLW nennt Strategien gegen die Verschwendung. „Wenn in einer Kiste etwa eine faule Tomate oder Banane ist, sortieren wir diese aus und werfen nicht gleich die ganze Kiste weg“, sagt sie. Viele Mitglieder des BÖLW lassen einen Großteil der Lebensmittel, die nicht mehr verkauft werden können, von **Tafeln oder anderen gemeinnützigen Einrichtungen** abholen. Die Mitarbeiter der Tafeln verteilen monatlich Lebensmittel an etwa 1,3 Millionen Menschen. 884 Einrichtungen dieser Art gibt es derzeit in Deutschland.

Ein weiteres positives Beispiel, wie Lebensmittel nicht in der Tonne landen müssen, liefert das Artepuri Hotel MeerSinn

auf der Insel Rügen. **Im Restaurant des BioHotels werden die Bio-Produkte nahezu vollständig verwertet.** Die Schalen von Gemüse, die reich an Nährstoffen sind, werden zum Beispiel für die Zubereitung von Brühen und Soßen genutzt. „Unser Warenverlust bei Lebensmitteln ist fast gleich null“, sagt Chefkoch Martin Schneidereit. Er hat in der Sterne-Gastronomie gelernt und weiß: „Von den Karotten werden dort vorne und hinten erstmal fünf Zentimeter weggeschnitten, das sind gleich mal 30 Prozent Verlust.“ Im Bio-Hotel wird außerdem die Speisekarte jeden Tag neu geschrieben. „Dabei berücksichtigen wir, was wir auf Vorrat haben. Unsere Gäste haben Verständnis: Wenn der Fischer eine bestimmte Anzahl Dorsche gefangen hat, und die sind zubereitet, dann ist nichts mehr da“, erläutert Schneidereit. „In der Sterne-Gastronomie hingegen ist ja der Anspruch, dass der Gast ständig jedes Gericht ordern kann. Entsprechend muss man mehr Lebensmittel auf Lager haben und es gibt viel Verluste.“



UNGENIESSBAR?

Was nichts kostet, ist nichts wert

Bio-Produkte sind teurer. Das ermutigt dazu, bewusster mit den Waren umzugehen, sagt der Küchenchef des Bio-Hotels. „Ein Beispiel: Beim Discounter kostet eine Drachenfrucht etwa 1,50 Euro. Wir kaufen sie in Bio-Qualität. Dann kostet eine Drachenfrucht 7 Euro. Das sage ich dann auch meinen Köchen. Dann merke ich, dass sie mehr überlegen. Wenn man die Preise kennt, überlegt man zweimal, bevor man bei der Zubereitung großzügig wegschneidet.“

Einer der Hauptgründe, weshalb Konsumenten Essen verschwenden ist ganz einfach, dass sie es sich leisten können. „Es ist Irrsinn, wie niedrig die Preise geworden sind. In den 60er Jahren haben wir 40 Prozent unseres Einkommens für Lebensmittel ausgegeben, heute sind es zwölf Prozent“, sagt Filmemacher Thurn. „Die Menschen sind verwöhnter. Brotkranten werden weggeschmissen, oder vom Toast die Kruste abgeschnitten. Wir haben unsere **Wertschätzung für Lebensmittel** verloren.“

Was jeder Einzelne tun kann

Einkaufszettel sind aus der Mode gekommen. Das führt dazu, dass viele Menschen Dinge kaufen, die sie schon zu Hause haben. Oder sie schleppen am Wochenende Nahrungsmittel in großen Mengen in ihre Küchen, ohne eine klare Vorstellung davon zu haben, was sie später in der Woche wirklich kochen werden. „**Schauen Sie erst nach, was da ist und überlegen Sie, was Sie damit zubereiten können**“, rät Laura Gross von der Verbraucherzentrale.

Richtig gelagert halten Lebensmittel außerdem länger. Das mindert nicht nur die Verschwendung, sondern schont auch die Haushaltskasse. „**Nehmen Sie Gemüse aus der Plastikverpackung, bevor es in den Kühlschrank kommt. Wickeln Sie Salat, Spargel oder Möhren in ein feuchtes Tuch**“, empfiehlt Gross. Kleinen Maßnahmen gegen die globale Verschwendung. Aber wie so oft gilt: Veränderung beginnt zu Hause. /ley

Internet

www.tastethewaste.com

Die Seite zum Film von Valentin Thurn. Texte zum Thema und eine Reste-Rezeptseite.

www.lovefoodhatewaste.com

Britisches Blog zum Thema.

Buch- und Filmtipps

›**Taste the Waste**‹ von Valentin Thurn (ab Herbst in den Kinos) Wer macht aus Essen Müll? Welche Folgen hat die globale Nahrungsmittel-Vernichtung für das Klima?

›**Die Essensvernichter**‹ von Stefan Kreuzberger und Valentin Thurn. Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist. Kiwi Verlag

›**Für die Tonne**‹ von Tristram Stuart. Wie wir unsere Lebensmittel verschwenden. Artemis & Winkler

VERSUCHUNGEN
SOLLTE MAN
NACHGEBEN.
WER WEISS,
OB SIE
WIEDERKOMMEN!

OSCAR WILDE (1854 – 1900)
IRISCHER DRAMATIKER
UND SCHRIFTSTELLER



WWW.VIVANI.DE



Von der Tonne

Sie leben von dem, was die Gesellschaft wegwirft. In den großen Containern der Supermärkte suchen sie nach Essen, nicht aus der Not heraus, sondern aus Protest gegen die Lebensmittelverschwendung in Deutschland.

Es ist ein lauer Sommerabend, Menschen gehen auf der Straße spazieren, einige huschen schnell noch mal in den Supermarkt einer großen Lebensmittelkette, um kurz vor Ladenschluss einzukaufen. Es dämmt. Noch eine halbe Stunde, dann wird es dunkel sein. Ein junger Mann schiebt sein Rennrad die Straße entlang, biegt in den Hinterhof eines Supermarktes ein und lehnt es gegen eine rote Backsteinmauer. Er blickt sich nicht um, sondern geht zielstrebig auf einen großen Müllcontainer zu. Neonröhren werfen ihr grelles, flackerndes Licht auf ihn. Er schiebt den schweren Deckel nach hinten, stellt seinen Rucksack neben sich ab und nimmt eine zusammengefaltete Tüte heraus. Aus der Seitentasche seiner Hose zieht er ein paar Handschuhe. Er stülpt sie über seine Hände, blickt in den Container und fängt an im Müll zu wühlen.

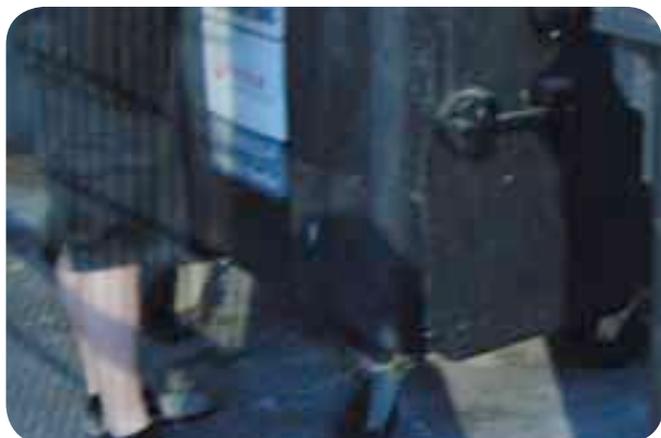
Diebesgut aus der Mülltonne

→ „Alex“ ist 24 Jahre alt und arbeitet für eine Internetfirma in Berlin. Seinen richtigen Namen möchte er nicht verraten. Schließlich ist das Entnehmen von Waren aus der Mülltonne offiziell Diebstahl. Geldsorgen hat er keine. Arm ist er auch nicht. „Es ist eher ein moralischer Anspruch an mich selbst“. **Der Verschwendung trotzen, der Konsumgesellschaft ein Schnippen schlagen.** „Es ist einfach nicht korrekt, dass Su-

permärkte täglich kiloweise Lebensmittel wegwerfen!“ Nach Schätzungen des Bundesverbraucherschutzministeriums landen in Deutschland jährlich bis zu **20 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll**. Zu viel, finden viele Mülltaucher. Und so isst Alex, was bei anderen Menschen nicht mehr in den Einkaufskorb kommen würde – weil es Dellen hat, bald abläuft oder nicht mehr taufrisch ist.

Gegen Überproduktion und Preistreiberei

→ Alex ist mit seinem **lautlosen Protest** gegen die Wegwerf- und Konsumgesellschaft nicht alleine. Wie viele Menschen in Deutschland containern gehen, wird nirgendwo erfasst. Eine nationale Organisation gibt es nicht, keinen Dachverband, keine Vereinszentrale. **Der Trend des Mülltauchens kommt aus Amerika**. Dort entstand er in der Mitte der 90er Jahre. Mittlerweile verweigern sich auch in Deutschland immer mehr, **vor allem junge, Menschen** der Überproduktion und Preistreiberei und fischen ihr Essen aus dem Müll. Es ist nicht frisch, nicht makellos, aber das Gewissen bleibt rein. Containern, Dumpstern, Mülltauchen – es gibt viele Worte für die Bewegung. Im Internet gibt es Foren, in denen sich die Mülltaucher austauschen. In Wien zum Beispiel hat sich das so genannte Gemüse- und Obstkollektiv Straßenzüge und Stadtteile aufgeteilt. In **Österreich** und auch in der **Schweiz** ist das Mitnehmen von weggeworfenen Lebensmitteln aus dem Müll im Gegensatz zu Deutschland übrigens nicht gesetzlich verboten.



Es knistert im Container

→ Während Müll in anderen Ländern als herrenlose Sache gilt, **wird in Deutschland auch der Abfall säuberlich dem Eigentümer zugeordnet**. Alex lässt sich davon nicht beirren. Im ersten Container findet er wenig Brauchbares. Ein paar Kartoffeln und zwei kleine Zucchini hält er in den Händen. „Hmpf“, grummelt Alex, „*hier ist heute nicht viel zu holen*“. Trotzdem wühlt er noch ein bisschen weiter. Etwas knistert in dem Container. Seine Hände stoßen auf ein Sechserpack Nektarinen, eingepackt in Plastikfolie. Vier Früchte schimmeln bereits, die anderen zwei sehen gut aus. „*Sehr schön*“. Er reißt die Verpackung auf, lässt die vier gammeligsten Nektarinen, ebenso wie die Plastikfolie, in den Container fallen und packt die restlichen Früchte ein. Rumpelnd schließt er den Deckel.

Siebzig Prozent seines Essens kommt aus dem Müll

→ Angst erwischt zu werden, hat Alex nicht. Seit einem Jahr geht er containern. Zunächst sporadisch, mittlerweile regelmäßig. „*An mein erstes Mal kann ich mich noch gut erinnern. Ich ging mit Freunden los und meine Ausbeute war ein mickriger Salatkopf. Das war ziemlich ernüchternd*“. Heute ist für Alex Containern Teil seines Alltags. **Ist der Kühlschrank leer, zieht er los**. Meist zusammen mit Freunden, manchmal auch allein. „*Ich habe meine feste Route, die ich nach der Arbeit abfahren kann*“, sagt der schlanke Mann mit den strubbeli-

Die Mülltaucher. Eine nächtliche Tour durch Berlin.

in den Topf





gen Haaren, „*aber ich gucke gerne auch mal nach neuen Orten, wenn ich irgendwo vorbeikomme, schaue wo der Wareneingang ist, ob die Tonnen verschlossen sind oder nicht*“. Alex schätzt, dass er etwa **70 Prozent** seiner Nahrungsmittel containert. „*Ab und zu muss ich auch mal einkaufen gehen. Leider. Aber Müsli findet man halt nur selten im Müll*“. **Ansonsten ernährt er sich vor allem von Saisongemüse und Obst, das in rauen Mengen im Abfall landet.**

Keine Angst vor der Polizei

➔ Nachdem er alle Tonnen des Supermarktes durchwühlt hat, stehen zwei **Bio-Märkte** auf seinem Plan. Im ersten Laden ist es schon dunkel. „*Sehr gut*“, sagt er, „*obwohl mir hier Mitarbeiter auch mal etwas zustecken, was sie sonst wegwerfen würden. Vor kurzem habe ich zwei Flaschen Olivenöl bekommen*“. Doch andere sind dem Mülltaucher gegenüber weniger offen, „*Wenn mir einer sagt, ich soll verschwinden, tue ich das auch. Diskutieren lohnt sich da nicht*“. Von Null auf Hundert würde kein Marktleiter die Polizei rufen, davon ist er überzeugt. Und im Normalfall hat er wohl auch Recht. Trotzdem wurde im Oktober 2010 ein jugendlicher Mülltaucher in Sachsen **zu zehn Sozialstunden bei gemeinnützigen Organisationen verurteilt.**

Um in den Hinterhof des ersten Marktes zu kommen, zieht Alex seine Kreditkarte aus der Tasche und schiebt sie zwischen der Eingangstür hindurch. Doch die Tür ist nicht verschlossen, die Karte braucht er nicht. „*BIOGUT – sehr wertvoll*“ steht auf den zwei grünen Mülltonnen. Das findet Alex auch. Beherzt greift er in die Tonne hinein. Wühlt sich vorbei an gammeligem Kohlblättern und schimmelnden Zucchini. Immer tiefer dringen seine Hände, die in Bauhandschuhen stecken, in die Tonne vor. Der Geruch von vergammelten Lebensmitteln strömt heraus. Alex stört das nicht. Er stellt sich auf Zehenspitzen, sein Oberkörper kippt schwungvoll nach vorne, sein Kopf verschwindet in der Tonne. Erst zehn Sekunden später ist er wieder da. Kein tiefes Durchatmen, keine gerümpfte Nase. Er inspiziert die Handvoll Tomaten, die er in der Hand hält, packt sie in eine Plastiktüte und taucht wieder ab.

Lebensmittel verwerten statt wegwerfen

➔ Seine Motive containern zu gehen, sind vielseitig: Ein Zu-

sammenspiel seiner **Erziehung, politischer Überzeugung und der Überforderung im Supermarkt**. „*Ich komme aus einem kleinen Dorf in Ostsachsen. Zuhause haben wir unser Gemüse im Garten angebaut. Waren die Erdbeeren matschig, haben wir Marmelade draus gemacht, eine schlechte Stelle wurde einfach weggeschnitten*“, erinnert er sich und schüttelt mit dem Kopf. „*Das Lebensmittel einfach weggeschmissen werden, das kenne ich nicht*“. Sein Bezug zum Essen sei daher vielleicht ein anderer. Zudem sei ihm die Auswahl im Supermarkt einfach nicht geheuer. „*Es gibt so megaviel Essen in den Regalen. Neben Kartoffeln aus Deutschland liegen Kartoffeln aus Israel – da fragt man sich doch, ob das sein muss? Und wenn ja, warum? Für wen? Beim Einkaufen gingen mir immer wieder tausend Fragen durch den Kopf!*“

Die Fragen sind zwar geblieben, doch dem beklemmenden Gefühl im Supermarkt braucht er nur noch selten zu begegnen. „*Aber ich mache mir auch nichts vor. Dass ich containern gehe, hat keinen direkten Einfluss auf die Lebensmittelwirtschaft oder das Kaufverhalten der Menschen*“. Natürlich könne auch nicht jeder containern gehen, dann kämen ja bald aufgrund der geringen Nachfrage keine Nahrungsmittel mehr in die Geschäfte. Seine Aktionen bleiben Denkanstöße an die Gesellschaft, der nur perfekte Lebensmittel gut genug sind. Und einen positiven Nebeneffekt hat es auch. „*Ganz nebenbei spare ich viel Geld*“.

›Sieht doch aus wie im Supermarkt‹

➔ Es ist mittlerweile nach zehn, der Himmel über Berlin ist dunkel. Im schwachen Licht einer Lampe wühlt sich Alex durch einen schwarzen Container des Bio-Marktes. Hier ist der Geruch besonders intensiv. „*Ja, in den warmen Sommermonaten riecht es schon mal etwas stärker*“, sagt Alex, „*aber mich stört es nicht*“. Er angelt einen Plastiksack aus dem Container und stellt ihn auf den Boden. In den Sack wurden **Gebäck und Brote** gestopft. Er zieht einen Laib heraus. Bio. Optisch einwandfrei. „*Super*“, freut sich Alex. „*Sieht doch aus wie im Supermarkt. Das nehme ich mit*“. Plötzlich geht die große Tür auf und ein Mann kommt auf Alex zu. Die Lampe an der Wand spendet nur wenig Licht. Das Gesicht des Mannes ist nicht zu erkennen. Alex lässt sich nicht beirren. Seelenru-



hig dreht und wendet er den Sack. Ob vielleicht noch ein zweites Brot zu finden ist? Zwei Meter vor Alex kommt der Mann zum Stehen und blickt auf das Brot, das auf dem Boden liegt. „*Brot gut*“, sagt der Mann mit ausländischem Akzent, „*immer gut*“. Er lacht und geht weiter. Alex hat nur kurz aufgeschaut, er wühlt schon wieder weiter.

An guten Tagen gibt es Joghurt

→ Zehn Minuten später fällt die schwere Hoftür in die Angeln. Alex schließt sein Fahrrad auf. An der Straße haben die Bars geöffnet. Menschen sitzen draußen, lachen, essen. Sein Rucksack ist zwar schon etwas schwerer geworden, doch die große Ausbeute ist es bis jetzt nicht. „*Heute läuft es nicht so richtig, kein guter Tag*“, sagt er. An guten Tagen findet der junge Mann Joghurt, manchmal sogar Sojamilch. „*Ein Mal habe ich mit einem Freund zusammen kiloweise Reis und Linsen gefunden – das war super. Und alles war bis Dezember 2011 haltbar*“. Einen Teil haben

sie verschenkt, von dem Rest isst er heute noch.

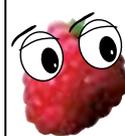
Die letzten Container auf Alex' Route befinden sich auf einem Hinterhof. Es ist dunkel, das Licht springt nicht an. „*Wahrscheinlich ist der Bewegungsmelder kaputt*“. Alex nimmt seine Fahrradlampe und leuchtet mit dem schwachen Licht in die Container. Er greift Gemüse heraus und packt es in die Plastiktüte. Dann hievt er einen großen Sack aus dem Container und lässt ihn auf den Asphalt plumpsen. „*Pah, die haben gammeliges Fleisch mit in den Sack getan. Blutiges, ekliges Gelumpe. Schade um die anderen Sachen*“. Als Veganer kommt ihm hier nichts in die Tüte. „*Diesen Markt verstehe ich sowieso nicht, sie tun oft Fleisch mit in die Abfälle, trennen nicht*“. Alex vermutet, dass dahinter **Absicht** steckt. Dass Märkte Flüssigkeiten über Abfälle schütten oder Lebensmittel wahllos durcheinander werfen, komme immer wieder vor.

Kulinarische ›Raubzüge‹ für die Clique

→ Andere Menschen die containern gehen, trifft Alex selten. **Obdachlose hat er noch nie beim Wühlen in der Tonne gesehen.** „*Die gehen dann vielleicht eher zur Tafel oder anderen Einrichtungen*“, vermutet Alex. Auch in seinem Freundeskreis geht nicht jeder containern. In seiner WG ist er der Einzige. „*Meine Mitbewohner akzeptieren es, würden es aber nicht selbst machen*“, sagt er. Auf seinen kulinarischen „Raubzügen“ nimmt Alex immer **nur so viel aus den Containern, wie er essen kann. Alles andere wäre Verschwendung.** Nur wenn er mit seinem Freunden gemeinsam kochen will, kommt mehr in die Tüte. Und das passiert recht häufig. „*Wie bei jeder Clique muss halt jeder mal was mitbringen*“, sagt er und lacht, „*und bei uns stört es niemanden, wenn das Essen aus dem Müll kommt*“. Ein Protest im Kleinen – gegen ein Leben im Überfluss. /oei

www.dumpstern.de

Der Name ist Programm.



NEU in Ihrem Bio-Laden

mehr Grips
mehr Fun

Geben Sie Ihren Kindern die Power, die sie brauchen.

Beerenstark & schmeckt lecker!
trinkfertig mit Kidfit-Kräutern & Früchten
natürlich in Bio-Qualität



Kidfit *Clever+Aktiv*
+ wertvolles Eisen

one-a-day Liquid-Sticks
machen Widerstandskraft
& Lernfreudigkeit
kinderleicht.



Ein Handgriff – ein Schluck Gesundheit



- ✓ alkoholfrei
- ✓ ohne Konservierungsstoffe
- ✓ ohne Zuckerzusatz
- ✓ praktisch für die Schulpause

Bio
LiquidWellness
one-a-day Liquid-Sticks

bio@naturvital.at | www.bio-liquid-wellness.at