

Die Reste einsammeln

Lebensmittelverluste als ethische und spirituelle Herausforderung

Michael Rosenberger

Nahrungsmittel wegzuerwerfen ist nicht allein aus ethischen Gründen bedenklich, sondern auch aus wirtschaftlicher und ökologischer Sicht. Michael Rosenberger, Priester sowie Moraltheologe an der katholischen Privatuniversität Linz, zeichnet die Entwicklung der internationalen Bemühungen gegen Lebensmittelverschwendungen nach. Den schockierenden Zahlen und Fakten begegnet er schließlich mit einem Ausblick, den auch die Kirchen mitgestalten können.

Brot wirft man nicht weg!“ Diese uralte, über Jahrtausende tradierte Regel, deren Ursprung im Dunkel der Geschichte liegt, ist in den Industrieländern seit den 1970er-Jahren zunehmend in Vergessenheit geraten. Die Erinnerung an Zeiten von Hunger und Not verblasste zusehends, während die finanziellen Spielräume der meisten Haushalte wuchsen. Für etwa eine Generation verschwand das Thema aus dem kollektiven Ethos. Erst im Rahmen zunehmender theoretischer und praktischer Bemühungen um eine nachhaltige Entwicklung, wie sie die UN-Konferenz für Umwelt und Entwicklung (UNCED) in Rio de Janeiro 1992 zum verbindlichen Ziel der Politik erklärt hat, wird die Frage der Lebensmittelverluste (*food losses*) und der Lebensmittelverschwendung (*food waste*) wieder auf die Agenda gesetzt.¹ Von 2007 bis 2016 sind in 801 wissenschaftlichen Fachzeitschriften mindestens 2340 einschlägige Artikel erschienen.² Aber auch zahlreiche populärwissenschaftliche Abhandlungen, Kinofilme und Kampagnen von Nichtregierungsorganisationen oder staatlichen Stellen engagieren sich im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung.

Obwohl der achtsame Umgang mit Lebensmittelresten in allen großen Religionen eine bedeutende Rolle spielt, ist ihre direkte Beteiligung an der zivilgesellschaftlichen Bewegung gegen Food Waste eher verhalten. Dabei braucht

es, wie im Folgenden gezeigt werden soll, an entscheidender Stelle ethische und spirituelle Grundhaltungen, wenn der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung erfolgreich gestaltet werden soll. Was also kann im Besonderen das Christentum zu einem achtsamen Umgang mit Nahrungsmitteln beitragen? Im Folgenden möchte ich zunächst die Herausforderung quantitativ und qualitativ verorten und anschließend politische und unternehmerische Strategien der Reduzierung von Lebensmittel Müll darstellen. Auf dieser Grundlage lässt sich dann gezielt nach dem spezifischen Beitrag von Spiritualität und Religion fragen.

Ausmaß und Verortung des Problems

In den vergangenen Jahren wurden hauptsächlich zwei empirische Studien veröffentlicht, in denen europäische und globale Daten der gegenwärtigen Lebensmittelverschwendung zusammengetragen sind. Die erste ist eine im Auftrag der Europäischen Kommission erstellte Studie des Pariser Umweltinstituts „Bio Intelligence Service“ (BIOIS), die sich auf die damals 27 Mitgliedsstaaten der EU bezieht.³ Die zweite Studie stammt vom „Swedish Institute for Food and Biotechnology“ (SIK) und wurde im Auftrag der UN-Organisation für Ernährung und Landwirtschaft (FAO) erarbeitet, um die globale Situation zu erfassen.⁴ Beide Studien haben als echte Pionierarbeiten ihre Stärken und Schwächen: Die Studie von BIOIS klammert die Landwirtschaft aus und unterscheidet den Lebensmittel Müll nicht nach Produktgruppen. Das Pendant von SIK betrachtet Europa einschließlich der nicht zur EU gehörenden Länder als Ganzes und führt insgesamt nur kontinentale Betrachtungen durch. Schwierigkeiten beider Studien sind die derzeit noch uneinheitlichen Messmethoden in den Ländern, die unterschiedlichen Definitionen von Lebensmittelverlust und -verschwendung sowie die unterschiedliche Abgrenzung der Sektoren in der Lebensmittelversorgungskette (*Food Supply Chain*).⁵

Eine signifikante Verbesserung der Datenlage wird von dem gegenwärtig laufenden EU-Projekt „FUSIONS“ (*Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies*) erwartet, das die Daten erstmals nach einheitlichen Maßstäben erheben soll.⁶ Auch will man zwischen vermeidbaren und unvermeidbaren, essbaren und nicht essbaren Lebensmittelresten (wie Knochen oder Kernen und Schalen) genau unterscheiden und die Zurechnung einzelner Verluste zu den Akteuren der Lebensmittelversorgungskette verbessern. Wenn beispielsweise die großen Handelsketten ihre Lieferanten zur Rücknahme nicht mehr frischer Produkte verpflichten, kann der Lebensmittelverlust nicht pauschal den Liefe-

ranten angelastet werden. Das Projekt wird vom „Wageningen Food & Biobased Research“ in den Niederlanden und vom „Swedish Environmental Research Institute“ geleitet.

Trotz der ungenauen Datenlage lassen sich aus den bisherigen Zahlen zwei Grunderkenntnisse gewinnen, die durch künftige empirische Studien zwar verfeinert, aber sicher nicht korrigiert werden: Erstens erzeugen entwickelte Länder ungefähr doppelt so viele Lebensmittelabfälle wie Entwicklungsländer. Sehr grob geschätzt geht man von 280-300 Kilogramm pro Kopf und Jahr in Nordamerika und Europa und von 120-170 Kilogramm pro Kopf und Jahr im subsaharischen Afrika sowie Süd- und Südostasien aus.⁷ Allerdings schätzt man auch die insgesamt konsumierte Lebensmittelmenge in den Industrieländern doppelt so hoch wie in den Entwicklungsländern, so dass die Quote der nicht genutzten Lebensmittel hier wie da ungefähr gleich hoch liegt.

Fragt man, wo in der Lebensmittelversorgungskette die größten Verluste entstehen, so ergibt sich eine zweite Erkenntnis: Während in den Entwicklungsländern die Verluste in produktionsnahen Stadien am größten sind, treten die größten Verluste in den entwickelten Ländern in konsumnahen Stadien auf. Die Konsumentinnen und Konsumenten in Nordamerika und Europa werfen 95-115 Kilogramm pro Kopf und Jahr in den Müll, jene im subsaharischen Afrika sowie in Süd- und Südostasien nur 6-11 Kilogramm pro Kopf und Jahr.⁸ Prozentual machen die Lebensmittelabfälle durch Konsumenten in Nordamerika und Ozeanien 61%, in Europa 52%, im industrialisierten Asien 46%, in Nordafrika sowie West- und Zentralasien 34%, in Lateinamerika 28%, in Süd- / Südostasien 13% und in Subsahara-Afrika 5% aller Lebensmittelverluste aus. Umgekehrt betragen die Lebensmittelabfälle in der Produktion in Nordamerika und Ozeanien sowie im industrialisierten Asien 17%, in Europa, Nordafrika sowie West- und Zentralasien 23%, in Lateinamerika 28%, in Süd- / Südostasien 32% und in Subsahara-Afrika 39% aller Lebensmittelverluste.⁹

Die Gründe für diese Differenzen liegen auf der Hand: Während den ärmeren Ländern in Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung effiziente Techniken fehlen, ist die Hauptursache in reichen Ländern die Möglichkeit, sich aufgrund des hohen Lebensstandards Verluste leisten zu können.¹⁰ Es tut den meisten Menschen einfach nicht weh, überzählige oder qualitätsgeminderte Lebensmittel im Müll

Es tut den Menschen in reichen Ländern nicht weh, Lebensmittel im Müll zu entsorgen.

zu entsorgen. Die Frage von *Food Losses* in den Entwicklungsländern ist folglich ein Mangelproblem, die Frage von *Food Waste* in den Industrieländern hingegen ein Wohlstands- und Überflussproblem. *Food Waste* ist ein klassisches Thema der Überflussgesellschaft und bündelt deren Probleme wie in einem Brennglas: Nachhaltige Entwicklung ist hier weniger eine Frage effizienter Technologien als vielmehr eine Frage suffizienter Lebensstile.

Enorme Auswirkungen

Ökologisch betrachtet wurden für die verlorenen oder verschwendeten Lebensmittel *kostbare Umweltressourcen* eingesetzt, vor allem Acker- oder Weideland, Süßwasser und Energie.¹¹ All diese Güter sind global betrachtet sehr knapp – ein guter Grund, sorgsam mit ihnen umzugehen. Von hoher ökologischer Relevanz ist auch die *Klimawirkung*: Weltweit schätzt man die durch Food Waste verursachten Treibhausgasemissionen für das Jahr 2007 auf etwa 3,3 Gigatonnen CO₂ – das entspricht etwa 6% des anthropogenen Treibhauseffekts und ist ein größerer Ausstoß als der jedes einzelnen Landes außer den USA und China.¹² Den spezifischen Treibhausgasausstoß schätzt man auf 1100 bis 1900 Kilogramm CO₂ pro Tonne Lebensmittelabfälle.¹³

Ähnlich gravierend sind die Auswirkungen auf die *Biodiversität* – neben dem Klima der wichtigste Faktor für das Überleben der Menschheit. Je mehr die Landwirtschaft auf die Produktion großer Lebensmittelmengen getrimmt werden muss, umso mehr Schaden richtet sie für die Biodiversität an. Nicht unerheblich ist auch die *Gewässerbelastung*: In den Industrieländern dürfte etwa ein Achtel der landwirtschaftlich verursachten Nitratbelastung der Gewässer durch Food Waste entstehen.¹⁴ Ökonomisch betrachtet beläuft sich der *Geldwert* der verschwendeten Lebensmittel in den EU-28 im Jahr 2012 auf geschätzte 143 Mrd. Euro, davon auf 98 Mrd. Euro in den privaten Haushalten. Schließlich besteht sozial betrachtet ein Zusammenhang mit *Hunger und Armut*: Knapp 1 Mrd. Menschen leiden an Unter- oder Mangelernährung. Durch Food Waste gehen aber rund 24% aller essbaren Kalorien verloren. Außerdem führt die Lebensmittelverschwendung zu mehr Nachfrage und damit zu höheren Preisen und schwächt so die Kaufkraft der ärmeren Bevölkerung.¹⁵ Auch wenn die meisten Lebensmittel in Weltregionen weggeworfen werden, deren Bevölkerung satt und wohlgenährt ist, führt ein Verbindungsstrang zu denen, die Hunger leiden. Die Reduktion von Food Waste allein wird ihre Ernährung nicht sicherstellen, ist aber ein Element auf dem Weg dorthin.

Strategie der Lebensmittelabfallvermeidung

Zur Beschreibung einer generellen Strategie hat sich sowohl in wissenschaftlichen Debatten als auch in politischen Planungen eine Hierarchie der Prioritäten entwickelt. Meist wird sie in fünf Stufen angelegt, wobei die mittleren Stufen mitunter nochmals untergliedert werden, so dass bis zu acht Stufen entstehen. Die prinzipielle Priorisierung der Maßnahmen fällt aber mit geringen Abweichungen identisch aus. Sie ist zudem analog zu anderen Strategien im Rahmen nachhaltiger Entwicklung, zum Beispiel Energie- oder Rohstoffstrategien. Folgende Priorisierungen sind anerkannt:¹⁶

1. Vermeidung von Übermaß, Verlust und Verschwendung: An erster Stelle steht das Bemühen, gar keine überzähligen Lebensmittel entstehen zu lassen. Das kann beispielsweise durch optimierte Packungs- und Portionsgrößen in Handel und Gastronomie, durch eine optimierte Logistik in der Distribution, durch das Auslaufenlassen verderblicher Produkte gegen Ende der Öffnungszeiten in Kantinen, Bäckereien und Lebensmittelgeschäften oder durch eine sachgerechte Interpretation des Mindesthaltbarkeitsdatums seitens der Verbraucherinnen und Verbraucher geschehen.

2. Weiterverwendung (Zweitnutzung) überzähliger Lebensmittel für den menschlichen Konsum, zum Beispiel durch Verteilung an besonders arme Menschen (Tafeln, Sozialmärkte) oder an Nachbarn und Gleichgesinnte (Tauschbörsen, Food Sharing).

3. Recycling (Verwertung) durch Weiterverarbeitung zu einem neuen genießbaren Lebensmittel, zum Beispiel altes Brot in den Teig des neuen Brotes hineinmischen, eine Mahlzeit aufbacken, aus den Resten einer Mahlzeit ein anderes Gericht kochen. Diese Strategie wird manchmal zur vorangehenden Kategorie „Weiterverwendung“, manchmal zur nachfolgenden Kategorie „Recycling“ gezählt. Möglich ist auch Recycling (Verwertung) durch Verfütterung an Tiere, seien es Nutztiere wie Schweine, Gefährttiere wie Hunde oder Katzen oder freilebende Tiere in menschlicher Nähe wie Enten.

4. Rückgewinnung durch Verheizen zur Energiegewinnung, durch Nutzung als Industrierohstoff oder durch fachgerechte Kompostierung. Diese Kategorie wird mitunter in mehrere Einzelstufen aufgeteilt.

5. Entsorgung auf Mülldeponien, die höchsten Umweltstandards genügen. Diese Möglichkeit kommt nur infrage, wenn alle vorangehenden Optionen sich als nicht realisierbar erweisen.

Diese Priorisierung ergibt sich zwingend aus dem ökonomischen Prinzip der Effizienz, aber auch aus dem ethischen Prinzip der Übelminimierung. Ethik und Ökonomie gehen hier Hand in Hand, solange nicht falsche ökonomische Anreize die Rahmenbedingungen verzerren. Die Debatte über die Priorisierung der Verwendung von Lebensmittelresten ist übrigens uralt und geht schon in biblische Zeiten zurück. Anstatt Brotreste für den menschlichen Verzehr weiterzuverwenden, gab es zur Zeit Jesu offenbar Tendenzen, diese im heidnisch-römischen Bereich den Schweinen und im jüdischen Bereich den Hunden hinzuwerfen.¹⁷ Die zweite und dritte Priorität der Food-Waste-Hierarchie wurden damit vertauscht. Jesus tadelt diese Praxis: „Es ist nicht recht, das Brot den Kindern wegzunehmen und den Hunden vorzuwerfen“ (Mk 7,27 par). Den daraufhin geäußerten Einwand, dass die Hunde zumindest die heruntergefallenen Stücke fressen dürfen, lässt Jesus aber gelten: Was auf den Boden gefallen ist, brauchen Menschen nicht mehr zu verzehren.

Die neutestamentliche Debatte macht darauf aufmerksam, dass eine nieder-rangige Nutzung von Lebensmittelresten als Rechtfertigung missbraucht werden kann, um ihre prinzipiell mögliche höherrangige Nutzung zu unterlassen. Genau diesen Missbrauch will die Food-Waste-Hierarchie verhindern.

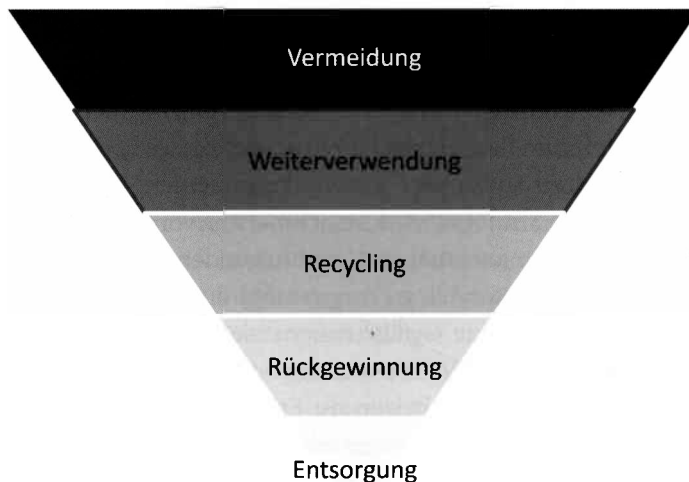


Schaubild: Die Food-Waste-Hierarchie. U.a. verwendet von: Effie Papargyropoulou 2014, Mattias Eriksson 2015, Guillermo Garcia-Garcia 2015 und 2017, auch verwendet in der EU-Abfall-Richtlinie 2008/98/EG und von der US-Umweltbehörde Environmental Protection Agency EPA).

Effizienz und Suffizienz

Aus ethischer Sicht kommt einem Aspekt besondere Bedeutung zu, der in den bisherigen Debatten zu wenig beleuchtet wird: Der rechten Balance und Verknüpfung von Effizienz- und Suffizienzstrategien. Die eingangs festgehaltene Beobachtung, dass die größten Lebensmittelverluste in den Entwicklungsländern produktionsnah, in den Industrieländern aber konsumnah entstehen, macht deutlich, dass es in den letzteren um ein Wohlstands- und Überflussproblem geht. Während Produzenten und Handel allein aus Kostengründen eine hohe Effizienz anstreben, können sich die meisten Haushalte die Ineffizienz leisten, Lebensmittel um der eigenen Komfortansprüche willen zu verschwenden. Anders gesagt: Für Unternehmen und die öffentliche Hand reicht der ökonomische Impuls weitgehend aus, um sie in die ethisch gewünschte Richtung zu bewegen. Sie gewinnen ökonomisch so viel, dass sie dumm wären, nichts gegen die Lebensmittelverschwendung zu tun. So beträgt der Nutzen-Kosten-Faktor¹⁸ für Nationalstaaten 250:1 (am Beispiel des Vereinigten Königreichs 2007-2012), für Städte 8:1 (am Beispiel von West London 2012-2017) und für Unternehmen 14:1 (am Beispiel von 1200 Unternehmen in 19 Ländern).

Von so hohen Nutzen-Kosten-Faktoren können Entscheidungsträger normalerweise nur träumen. Einmal ins Bewusstsein gehoben werden sie als treibende Kraft für das ethisch gewünschte Verhalten ausreichen. Anders ist das für Konsumenten. Für sie liegt der Nutzen der Vermeidung von Lebensmittel Müll im einstelligen Prozentbereich ihres Einkommens, die nicht monetarisierbaren Anstrengungen hingegen erscheinen ihnen subjektiv sehr hoch. Oder bildlich gesprochen: Pro Haushalt und Tag kann man sich durch *Zero Food Waste* gerade einmal eine Tasse Kaffee unterwegs mehr leisten als vorher. Das werden viele Menschen nicht merken, und selbst die ärmsten Menschen der Industrieländer sind über das Kostenargument nicht zu überzeugen, wie empirische Studien zeigen.¹⁹

Über eine reine Effizienzstrategie sind die Konsumenten, die in der EU 52% des Lebensmittel Mülls erzeugen, nicht zu gewinnen. Das umso mehr, als Lebensmittelkonsum stark intrinsisch motiviert ist – extrinsische ökonomische Argumente greifen daher nur, wenn sie die intrinsischen Motive nicht unterminieren.²⁰ Und schließlich bergen reine Effizienzstrategien die Gefahr von sogenannten Rebound-Effekten. So hat die Entwicklung sparsamerer Autos bisher allein dazu geführt, dass die Menschen mehr mit dem Auto fahren oder größere Autos kaufen – der Gesamtverbrauch an Benzin ist nicht zurückgegangen. Die bessere Wärmedämmung der Häuser hat dazu geführt, dass mehr und größere

Räume auf höhere Temperaturen geheizt werden – der Verbrauch an Heizenergie ist nicht gesunken. Analog ist daher zu befürchten, dass die Konsumenten etwa durch höhere Effizienz in Lebensmittelproduktion und -handel sinkende Preise als Einladung betrachten, noch mehr Lebensmittel zu verschwenden.

Wie also lassen sich die Verbraucher zu einer Verhaltensänderung bewegen? Die Kraft reiner Informationskampagnen, wie sie die Politik bisher favorisiert, ist begrenzt. Verhaltensänderungen lassen sich nicht primär über den Kopf steuern, noch dazu wenn sie vielschichtige praktische und logistische Fertigkeiten erfordern.²¹ Es bedarf vielmehr eines ganzheitlichen Bildungsansatzes, um eine neue Koch- und Mahlkultur zu entwickeln. Persönliche Wertorientierungen sind ein empirisch nachgewiesener Faktor für die Reduzierung von Food Waste.²² Aber Tugenden lassen sich nur durch anschauliche Vorbilder und eigenes Einüben erwerben. Menschen, insbesondere die jungen, müssen ganzheitlich erleben, wie man mit Lebensmitteln sorgsam umgeht, und müssen eine entsprechende Praxis selber ausprobieren.²³

Ergänzend dazu müssen aber die ökonomischen Rahmenbedingungen so gestaltet werden, dass sie die intrinsische Motivation zu tugendhaftem Verhalten nicht unterminieren. Wer sich in seinem Lebensmittelkonsum unethisch verhält, darf nicht finanziell belohnt, sondern muss im Gegenteil finanziell bestraft werden. Dass der Nutzen-Kosten-Faktor von Zero Food Waste für VerbraucherInnen naheliegt, ist – da sind sich alle hier angeführten Fachleute einig – den viel zu niedrigen Lebensmittelpreisen zuzuschreiben. Und diese resultieren aus der nicht vorhandenen Einbeziehung der ökologischen und sozialen Folgekosten in den Preis.

Intrinsisch motivierte Tugenden bedürfen der Stützung und des Schutzes durch extrinsische, in diesem Falle ökonomisch wirkende Normen. Die ökonomischen Kosten der Lebensmittelverschwendung müssen den Konsumenten wehtun, um sie zum Umdenken zu bringen. Zugleich werden sie dann jene bestärken, die Zero Food Waste praktizieren und sich als Gewinner fühlen dürfen. Abschließend ist daher zu fragen, welche Aufgaben sich angesichts dieser Überlegungen der Europäischen Union und ihren Mitgliedsstaaten stellen und welche den Kirchen und anderen zivilgesellschaftlichen Organisationen.

Die Aktivitäten der EU und der Kirchen

Die Europäische Union hat ihre Bemühungen um die Verringerung des Lebensmittelmülls im Jahr 2008 mit der Abfallrichtlinie 2008/98/EG begonnen. 2012 hat das europäische Parlament in einer Resolution das Ziel gesetzt, den Lebensmittel-

müll bis 2025 zu halbieren. Damit ist die EU noch ambitionierter unterwegs als die Vereinten Nationen, die sich im Sustainable Development Goal 12.5 von 2015 auf eine Halbierung des Lebensmittelmülls bis 2030 verpflichten.

Wie aber will die EU ihr Ziel erreichen? Gemäß ihrer Homepage²⁴ will sie einheitliche Methoden zur Messung der Lebensmittelabfallmengen ausarbeiten, eine Plattform für den Austausch und die Diskussion geeigneter Maßnahmen gegen Food Losses und Food Waste einrichten, aus ihrer bisherigen Gesetzgebung Hindernisse zur Reduktion von Lebensmittelmüll eliminieren und Wege suchen, die Haltbarkeits- und Verfallsdaten auf Lebensmitteln verständlicher zu formulieren. Das sind großenteils sehr weiche Maßnahmen, wie sie auch in den Mitgliedsstaaten dominieren. Sie werden aber wirkungslos bleiben, wenn nicht auch harte Maßnahmen hinzukommen.²⁵ Zwei davon sollen genannt werden:

1. Der Abbau von Subventionen, die die Lebensmittelverschwendung begünstigen. In der Zuständigkeit der EU sind das vor allem jene Subventionen für die Landwirtschaft, die an Produktionsmengen oder Flächen, nicht aber an ökologische oder soziale Leistungen gebunden sind. In der Zuständigkeit der Mitgliedsstaaten sind das vor allem Förderungen der Erzeugung regenerativer Energie, die meist auch dann gezahlt werden, wenn dafür Lebensmittel (-rohstoffe) verwendet werden.

2. Die Bezahlung der ökologischen Nebenwirkungen von Lebensmittelproduktion und -verarbeitung insbesondere auf Weltklima, Biodiversität und Gewässerbelastung durch die Verursacher. In der Zuständigkeit der EU ist hier an den Handel mit CO₂-Emissionszertifikaten zu denken, der aufgrund der zu hohen Zahl an Zertifikaten de facto nicht mehr funktioniert und außerdem bislang die Landwirtschaft ausnimmt. Er müsste dringend reformiert werden. In der Zuständigkeit der Mitgliedsstaaten fallen Ökosteuern auf fossile Energierohstoffe und auf Spritz- und Düngemittel. Bisher existieren solche Steuern nur in wenigen Ländern. Aufgrund ihrer dort nachgewiesenen hohen Wirksamkeit sind sie aber unerlässlich, wenn der Kampf gegen Food Waste Erfolg haben soll.

Während die Politik für die Setzung extrinsischer Motivationen zu mehr Effizienz verantwortlich ist, müssen die Kirchen und andere wertorientierte Organisationen die intrinsische Motivation stärken und zu mehr Suffizienz beitragen. Zwei Botschaften des christlichen Glaubens gewinnen hierbei besondere

Die Kosten der Lebensmittelverschwendung müssen den Konsumenten wehtun, um sie zum Umdenken zu bringen.

Bedeutung: Einerseits lässt sich ein achtsamer Umgang mit den Lebensmitteln dadurch motivieren, dass sie als kostbare Gaben des Schöpfers wahrgenommen werden. Mit Geschenken geht man sorgsamer um als mit selbst erworbenen Gütern. Man fühlt sich dem Geber gegenüber verbunden und verpflichtet. Gerade Lebensmittel sind aber als organische Substanzen nicht „gemacht“, sondern „gewachsen“. Der Geschenkcharakter wird in ihnen deutlicher als in den meisten anderen Gütern des täglichen Lebens. Das zeigt sich zum Beispiel darin, dass das Gebet vor einer Mahlzeit in vielen Familien das einzige gemeinsam praktizierte Gebet ist, und dass der Erntedanksonntag, an dem der Gabencharakter der Lebensmittel im Mittelpunkt steht, einer der bestbesuchten Gottesdienste des Jahres ist. Es gibt also durchaus ein natürliches Gespür der Menschen, dass Lebensmittel einen besonderen Status genießen und mehr Achtung verdienen als andere Güter. Dieses Gespür zu stärken und zu verbreiten ist eine zentrale Aufgabe der Kirchen.

Andererseits ist das Christentum unter den großen Weltreligionen die einzige, in deren Mittelpunkt ein Mahl steht. Christsein heißt, dem „Fresser und Säuer“ (Mt 11,19) zu folgen, der im gemeinsamen Mahlhalten Segen und Heil erfuhr und vermittelte. Achtsam zu essen und zu trinken, dankbar und sorgsam mit Speisen und Getränken umzugehen bedeutet keinen quälenden Verzicht, sondern Befreiung zum Glück und einem erfüllten Leben. In der Erzählung der „wunderbaren Brotvermehrung“, heute sachlich richtiger „Speisung der 5000“ genannt, wird großer Wert darauf gelegt, dass die Essensreste eingesammelt werden (Mk 6,43). Das war schon damals ein heiliger Brauch: Wer im Tischgebet um den Segen für die Speisen bittet, kann sie nicht anschließend wegwerfen. Auch die eucharistische Praxis der Kirchen setzt diese Einsicht um: Was beim Heiligen Mahl übrig bleibt, wird im Tabernakel aufbewahrt und beim nächsten Mal wieder auf den Altartisch gebracht.

Diese intrinsisch motivierte Achtsamkeit im Umgang mit den Schöpfungsgaben können die Kirchen nur dann glaubwürdig und wirksam verkündigen, wenn sie sie innerhalb und außerhalb des Gottesdienstes selbst praktizieren. Die Küchen kirchlicher Schulen, Krankenhäuser, Bildungshäuser und anderer Einrichtungen müssen Vorreiterinnen in der Wiederverwertung von Lebensmittelresten sein. Und in kirchlichen Schulen sollte Kochunterricht in allen Jahrgangsstufen zum Standard werden, damit die Schülerinnen und Schüler ganzheitlich lernen und praktisch üben können, wie man aus Resten ein schmackhaftes Essen kocht.

Harte staatliche Normsetzungen, die Lebensmittelverschwendung finanziell bestrafen und ihre gute Nutzung belohnen, sind unerlässlich. Aber sie bleiben geistlos und herzlos, wenn es keine Organisationen gibt, die die Suffizienz im wörtlichen Sinne schmackhaft machen. Eine weitgehende Annäherung an Zero Food Waste ist möglich – und macht das Leben reicher und schöner. †

Anmerkungen

- 1 Zur Unterscheidung der beiden Begriffe vgl. Guillermo Garcia-Garcia / Elliot Woolley / Shahin Rahimi-fard: A Framework for a More Efficient Approach to Food Waste Management, in: *International Journal of Food Engineering* 1/2015, 65–72, 66.
- 2 Haibin Chen / Wei Jiang / Yu Yang / Yan Yang / Xin Man: State of the art on food waste research. A bibliometrics study from 1997 to 2014, in: *Journal of Cleaner Production* 140 (2017), 840–846.
- 3 Véronique Monier / Shailendra Mudgal / Victoire Escalon et al.: Final report – Preparatory study on food waste across EU 27. Paris 2010.
- 4 Jenny Gustavsson / Christel Cederberg / Ulf Sonesson / Robert van Otterdijk / Alexandre Meybeck: *Global Food Losses and Food Waste – Extent, Causes and Prevention*. Rom 2011.
- 5 Klaus-Rainer Bräutigam / Juliane Jörissen / Carmen Priefer: The extent of food waste generation across EU-27. Different calculation methods and the reliability of their results, in: *Waste Management & Research* 32 (2014), 683–694.
- 6 Åsa Stenmarck / Carl Jensen / Tom Quested / Graham Moates: *Estimates of European food waste levels*. Stockholm 2016.
- 7 Gustavsson (Anm. 4), 5. 8 Ebd.
- 9 Brian Lipinski / Craig Hanson / James Lomax / Lisa Kitinoja / Richard Waite / Tim Searchinger: *Installment 2 of Creating a Sustainable Food Future. Reducing Food Loss and Waste*. Washington DC 2013.
- 10 Bräutigam (Anm. 5), 683. 11 Ebd.
- 12 Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): *Food Wastage Footprint model (FWF). Impact on Natural Resources*. Rome 2013, 17.
- 13 Anna Bernstad Saraiva Schott / Tova Andersson: Food waste minimization from a life-cycle perspective, in: *Journal of Environmental Management* 147 (2015), 219–226, 219; Véronique Monier (Anm. 3), 87.
- 14 Bruna Grizzetti / Ugo Pretato / Luis Lassaletta / Gilles Billen / Josette Garnier: The contribution of food waste to global and European nitrogen pollution, in: *Environmental Science & Policy* 33 (2013), 186–195, 191.

- 15 Bräutigam (Anm. 5), 683.
- 16 Zur Food-Waste-Hierarchie vgl. Effie Papargyropoulou / Rodrigo Lozano / Julia K. Steinberger / Nigel Wright / Zaini bin Ujang: The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste, in: *Journal of Cleaner Production* 76 (2014), 106-115, 108, 113; Mattias Eriksson / Ingrid Strid / Per-Anders Hansson: Carbon footprint of food waste management options in the waste hierarchy. A Swedish case study, in: *Journal of Cleaner Production* 93 (2015), 115-125, 118; Garcia-Garcia (Anm. 1), 70 und Ders. / Elliot Woolley / Shahin Rahimifard / James Colwill / Rod White / Louise Needham: A Methodology for Sustainable Management of Food Waste, in: *Waste Biomass Valorization* 8 (2017), 2209-2227, 2215; auch verwendet in der EU- Abfall- Richtlinie 2008/98/EG und von der US- Umweltbehörde Environmental Protection Agency EPA.
- 17 Vgl. Philostratos: *Leben des Apollonius von Tyana* I,19.
- 18 Nach Craig Hanson / Peter Mitchell: *The Business Case for Reducing Food Loss and Waste*. Washington DC 2017, 5-16.
- 19 Peter J. Shaw / Matthew M. Smith / Ian D. Williams: On the Prevention of Avoidable Food Waste from Domestic Households, in: *Recycling* 3 (2018), 24, 1-12; Vivianne H.M. Visschers / Nadine Wickli / Michael Siegrist: Sorting out food waste behaviour: A survey on the motivators and barriers of self-reported amounts of food waste in households, in: *Journal of Environmental Psychology* 45 (2016), 66-78,76).
- 20 Shaw (Anm. 21), 8. 21 Ebd.
- 22 Secondi (Anm. 19); Visschers (Anm. 21), 75 f.; Sally V. Russell / C. William Young / Kerrie L. Unsworth / Cheryl Robinson: Bringing habits and emotions into food waste behavior, in: *Resources, Conservation & Recycling* 125 (2017), 107-114,111 f.)
- 23 So auch Visschers (Anm. 21),75 f.
- 24 <https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions_en>.
- 25 Carmen Priefer / Juliane Jörissen / Klaus-Rainer Bräutigam: Food waste prevention in Europe. A cause-driven approach to identify the most relevant leverage points for action, in: *Resources, Conservation and Recycling* 109 (2016), 155-165, 155.