

Warum Lebensmittel wegwerfen?

Zusammenhänge mit Zucht, Lager und Handel

Wenn darüber geklagt wird, dass zu viele Lebensmittel weg geworfen werden, dann hat das verschiedene Gründe. Selbstverständlich sollte man nie mehr kaufen, als man essen kann, was für Einpersonenhaushalte, auch ältere Menschen, nicht einfach ist, weil es Vieles nicht mehr lose, sondern nur noch abgepackt gibt. Aber es gibt noch mehr Zusammenhänge:

1. Seit einigen Jahren neigen Zwiebeln, die man im Supermarkt kaufte, dazu recht rasch zu schimmeln. Der Fehler ist, wie ein Zwiebelanbauer erklärt, dass die Zwiebeln zu wenig getrocknet werden, oder aber auf dem Transport feucht werden. Dazu muss man sie nicht durch den Regen tragen, sondern es genügt, wenn die Zwiebeln in einem Kühllaster transportiert werden. Was passiert? Die Zwiebel gibt im Laster Wärme ab und wird kalt. Wird sie danach wieder im Laden bei normaler Temperatur verkauft, sammelt sich an der nun kalten Zwiebel Kondenswasser. Das fördert dann Schimmel, auch unter der Schale.

Außerdem signalisiert die Kälte der Zwiebel, dass es Winter sei und sie als nächstes Austreiben müsse. Dazu laufen in der Zwiebel Vorgänge ab, die eine Veränderung der Substanz erzeugen, denn es muss ja nun der grüne Spross gebildet werden. Sitzt die Zwiebel in der Erde, kann sie von dort Nährstoffe ziehen. Liegt sie aber im Regal, muss sie die eigenen Nährstoff-Reserven anzapfen, was zu einer Veränderung in der Zwiebel führt, die einer Auflösung ähnelt. Auch dadurch kann es zu Schimmel kommen.

Der falsche Transport im Kühllaster führt also zu Zwiebeln, die schimmeln, oder austreiben, was man den Zwiebeln häufig schon im Laden ansieht und anfühlt, denn sie sind nicht mehr hart, sondern haben weiche Stellen.

Was kann der Kunde tun, um diese vom **Handel** bzw. **Transport** erzeugte Lebensmittelverschwendung samt dem Ärger und Geldverlust zu vermeiden? Nur so viel Zwiebeln kaufen, wie man in den nächsten Tagen verbrauchen wird. Hände weg von Zwiebeln, die schon Schimmel, oder eine seltsame Schale zeigen. In vielen Fällen heißt das auch keine Netze voller Zwiebeln im Supermarkt kaufen, die man früher problemlos aufheben konnte. Kennt man einen Bauern oder einen Marktstand, bei dem die Zwiebeln einwandfrei sind, kann man von dort auch wieder einen Vorrat kaufen. Aber im Supermarkt, auch im Biosupermarkt immer nur wenige selbst ausgelesene Zwiebeln kaufen.

2. Tomaten sind empfindlich. Ihnen geht es wie den Zwiebeln. Wenn sie im Kühllaster transportiert wurden, altern sie beim Kunden schneller. Ob das für alle Sorten gilt, weiß ich nicht. Es wäre aber nicht verwunderlich, denn man steckt viel Geld in die Forschung, um bessere Tomaten zu züchten, statt auf alte, bewährte Sorten zurück zu greifen.

Der größte Reifall war die Tomate mit dem so viel versprechenden Namen „Flavour Saver“ (Geschmacks-Bewahrer). Sie sollte länger am Strauch hängen, dadurch mehr

Sonne abbekommen und durch den so zusätzlich gewonnenen Zucker der Ketchup-Industrie beim Zuckersparen helfen. Das Ergebnis war eine Tomate, die so empfindlich war, dass man sie nur mit Hilfe von speziellen Behältern transportieren konnte, die das Geld für den gesparten Zucker sozusagen auffraßen. Außer Spesen, nix gewesen!

Der Kunde kann im Supermarkt vorsichtig fühlen, ob die Früchte eiskalt sind. Dann besser Finger weg. Da man aber oft nur kalte Tomaten bekommt, sei es vom Kühllaster oder aus dem Kühlhaus, wäre es das Beste eine **andere Quelle für Tomaten zu finden**. Wer auf dem Balkon oder im Garten welche anbaut, merkt den Unterschied sofort. In der Küche kann man sie im dunklen Schrank durchaus ein paar Tage bei Raumtemperatur liegen lassen, oder, wenn man wegen eines Unwetters zu früh ernten muss, auch noch eine Nachreife erzielen.

3. Neueste Unsitte in Supermärkten, leider auch in Biomärkten, ist, bei Kartoffeln die Sorte nicht mehr anzugeben. Der Kunde soll die Katze im Sack kaufen! Dabei gibt es noch **über 80 Kartoffelsorten!** Mal fehlt jegliche Sortenbezeichnung, etwa bei loser Ware, mal fehlt sie am Preisschild und es heißt, man solle die Sorte am Etikett des Beutels oder Netzes selbst ablesen. Damit muss der Kunde an einem oder, wenn er Pech hat, an mehreren Beuteln das Etikett suchen (und vielleicht auch die Brille wegen der kleinen Schrift aufsetzen), um dann den Beutel enttäuscht wieder ins Regal zurück zu befördern. Was für ein Glück für die Hygiene, dass man die Kartoffeln kocht. Zwar steht am Preisschild meist, ob die Kartoffeln mehlig, vorwiegend festkochend, oder festkochend sind, aber dem Kunden wird seine Kaufentscheidung erschwert. Manchmal findet man am Preisschild noch einen Hinweis, dass die **Kartoffeln nach der Ernte behandelt** worden seien. Wie und womit, das wird feige verschwiegen.
4. **Allergiefördernde Äpfel**, das klingt nach Verschwörungstheorie, aber leider hat man bei neuen Apfelsorten einen Bestandteil durch die Züchtung vermehrt, der für Allergiker unverträglich sein kann. Manche Menschen, die auf Äpfel allergisch reagieren, tun das nicht, wenn sie auf alte Sorten stoßen. Aber die werden laut Wikipedia immer seltener:
Die Liste von Apfelsorten enthält über 6600 Namen von über 4900 Sorten mit über 2700 Bildern des Kulturapfels. 1880 wurden mehr als 20.000 Apfelsorten weltweit genutzt, allein in Preussen 2300 Sorten kommerziell angebaut. Heute gibt es in Deutschland noch ca. 1500, von denen 60 wirtschaftlich bedeutsam sind. In der Gärtnerei findet man aber nur noch 30-40 Sorten, Tendenz sinkend, im Laden oft nur eine Handvoll!
5. Auch bei Weizen hat die **Züchtung** unerwünschte Nebenwirkungen zur Folge. Weil Bekannte unter Zöliakie litten (das ist eine durch Gluten-Unverträglichkeit verursachte Erkrankung des Magen-Darm-Trakts, die sowohl Merkmale einer Allergie als auch einer Autoimmun-Erkrankung aufweist), erkundigte sich eine englische Farmerin, woher das komme und erhielt die Auskunft, dass man **beim Weizen immer höhere Anteile von Gluten hinein gezüchtet** habe.

Dass **Züchtung** häufig unerwünschte Nebenwirkungen hat, liegt daran, dass nicht etwa für jede Eigenschaft und jeden Bestandteil ein eigenes Gen zuständig ist, sondern, dass die Eigenschaften so ähnlich - wie bei Worten durch Buchstaben-Kombinationen - bestimmt werden. Dabei werden oft mehrere Eigenschaften durch ein gemeinsames

Signal oder Symbol bestimmt. Wenn man etwas an diesem Signal ändert, dann kann das Auswirkungen auf alle damit verknüpften Eigenschaften haben. Deshalb ist Züchtung immer auch ein bisschen Glückssache. Die Gentechnik erweckt jedoch den Eindruck, als ob man **Pflanzen nach Maß** machen könne. Das ist **Hochstapelei**.

Die Beispiele zeigen, dass heute Lebensmittel teilweise nicht mehr die gewohnte **Qualität** aufweisen. Dabei wären eine sachgerechte Lagerung und ein sachgerechter Transport zwar teurer, aber dafür würden weniger Lebensmittel im Laden oder beim Kunden weg geworfen.

In erster Linie spielt das Geld auch bei der Züchtung meist die entscheidende Rolle und nicht etwa die Gesundheit und der Nutzen für den Endverbraucher. Es sind also **falsche Zuchtziele** entscheidend. Dabei muss man bedenken, dass die Zahl der Landwirte seit den 1950er Jahren zurück ging; das so genannte Höfesterben. Heute wird zwar auf der gleichen Fläche viel mehr Ertrag erwirtschaftet, aber das geht eben nur unter Ausbeutung der Natur, sei es durch Dünger und Schädlingsbekämpfungsmittel (also Gifte), sei es durch die Haltung von immer mehr Tieren auf immer weniger Raum. Da das meist vom Verbraucher nicht gesehen wird, weil die Hühner ja längst nicht mehr auf dem Hof gackern, sondern in **Massentierhaltung** in Ställen, werden die Haltungsbedingungen immer nur dann angesprochen, wenn es zum Lebensmittel- oder Tierschutz-Skandal kommt, wie bei der Millionen-fachen Tötung männlicher Küken (die weder Eier legen, noch zum Mästen taugen).

Natürlich sind die **Bauern** als Ausführende direkt schuldig, aber auch **Verbraucher**, die beim Essen immer nur auf das billigste Angebot achten, tragen einen Teil der Verantwortung. Es sind außerdem die **politischen Rahmenbedingungen**, die Bauern eigentlich ständig dazu zwingen noch größere Ställe zu bauen und zu betreiben, oder noch mehr aus dem Acker heraus zu holen. Die Politik hat es sich da jahrzehntelang zu einfach gemacht und etwa in Baden-Württemberg die Beratung über Schädlingsbekämpfung der chemischen Industrie überlassen.

Die Bürger haben den Braten trotzdem gerochen und so entstanden als Ausweg aus dem mit Chemikalien belasteten fragwürdigen Angebot der Supermärkte (Äpfel am Bodensee werden bis zu 16 mal im Jahr gespritzt) und fünf großen Lebensmittelhändlern, die den Markt beherrschen, **Bioläden** und **Biolebensmittel**, die versprechen bestimmte Verfahren nicht anzuwenden, die für die Umwelt und die Natur schädlich sind. Trotzdem werden immer noch ungefähr 100 kg Stickstoff zu viel je Hektar Acker gedüngt, was Deutschland Ärger mit der EU einbringt, die verlangt, dass im Grundwasser weniger Nitrat sein sollte, als es in Deutschland ist. Auch hier hat die Politik geschlafen, wobei vor allem Konservative immer auf die Stimme der ebenfalls meist konservativen Bauern geschickt haben, um an der Macht zu bleiben, statt für alle Bürger Politik zu machen. Dabei wurde übersehen, dass die Verbandsführung meist aus Großbetrieben bestand, nicht aus den, laut Politik, doch eigentlich erwünschten bäuerlichen Familienbetrieben, wie man sie vom Urlaub auf dem Bauernhof her zu kennen meint. Nein, viele Jahre galt für Bauern: Wachse, oder weiche! Auch dieser sehr scharfe Wettbewerb ließ manchen Bauern

aufgeben, der nicht bereit war die Auswüchse dieser Landwirtschaft mit zu machen. Hätte man die vernünftigen Bauern und Händler bei Zeiten unterstützt, bräuchte man heute keine Bioläden und keine Strafzahlungen an die EU. Die gesamte **Biobranche ist eine Folge des Misstrauens der Verbraucher** in die herkömmliche Landwirtschaft der letzten 75 Jahre, die von der Politik meist auch noch gefördert wurde.