



FRISCH AUF DEN MÜLL

Die globale Lebensmittelverschwendung

ein Film von Valentin Thurn



Mehr als die Hälfte unserer Lebensmittel landet im Müll!

Das meiste schon auf dem Weg vom Acker zum Esstisch, bevor es uns Verbraucher überhaupt erreicht: jeder zweite Kopfsalat, jede zweite Kartoffel – und jedes fünfte Brot.

Das Ausmaß der Verschwendung ist den Wenigsten klar, Essen wegwerfen findet niemand gut. „Weil andere nichts zu essen haben“, sagen die Jüngeren und die Älteren erinnern sich noch an den Hunger im Krieg, „da waren wir um jeden Kanten Brot froh!“ – aber wir alle machen mit beim großen Ex und hopp!

Valentin Thurn hat die Wirklichkeit in unseren Mülltonnen aufgespürt. In den Abfall-Containern der Großmärkte, der Supermärkte und denen vor unserer Haustür. Sie enthalten Mengen einwandfreier Lebensmittel, teilweise noch original verpackt, oft genug ist nicht einmal das Haltbarkeitsdatum abgelaufen. Über zehn Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr werden allein in Deutschland weggeworfen. Und es werden immer mehr!

Warum werfen wir soviel weg?

Auf der Suche nach Erklärungen spricht Valentin Thurn mit Supermarkt-Verkäufern und Managern, Bäckern, Großmarkt-Inspektoren, Ministern, Psychologen, Bauern und EU-Bürokraten.

Was er findet, ist ein System, an dem wir uns alle beteiligen: Supermärkte bieten durchgehend die ganze Warenpalette an, bis spät in den Abend muss das Brot in den Regalen frisch sein, zu jeder Jahreszeit gibt es Erdbeeren.

Und alles muss perfekt aussehen: Ein welkes Salatblatt, ein Riss in der Kartoffel oder eine Delle im Apfel, und sofort wird die Ware aussortiert. Joghurtbecher schon zwei Tage, bevor das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist. Dass wir die Hälfte unseres Essens verschwenden, wirkt sich verheerend auf das Weltklima aus. Die Landwirtschaft ist für mehr als ein Drittel der Treibhausgase verantwortlich, der Anbau der Lebensmittel verbraucht Energie, Dünger und zerstört immer mehr Regenwälder. Wenn Nahrungsmittel auf der Müllkippe verrotten, entweicht zusätzlich Methangas, das bei der Erderwärmung 25mal so stark wirkt wie Kohlendioxid.

Unsere Verschwendungssucht verschärft auch den weltweiten Hunger. Früher mahnten unsere Mütter oft, den Teller leer zu essen: „Die Kinder in Afrika wären froh, wenn sie dieses Essen bekämen.“

Als Kind haben wir sie nicht Ernst genommen, wie sollten unsere Tellerreste auch zu den afrikanischen Kindern kommen? Doch die Aussage unserer Mütter war geradezu prophetisch.

Die steigenden Weizenpreise belegen es: Heutzutage kaufen wir unser Essen auf dem selben Weltmarkt, auf dem auch die Entwicklungsländer kaufen. Würden wir weniger wegwerfen, müssten wir weniger einkaufen; die Preise fielen und es bliebe mehr für die Hungrigen.

Aber es geht auch anders.

Valentin Thurn findet weltweit Menschen, die die irrsinnige Verschwendung stoppen wollen: Die deutsche „Mülltaucherin“ Hanna Poddig zum Beispiel, die Nahrungsmittel aus den Abfall-Containern der Supermärkte rettet. Den französischen Supermarkt-Direktor Thomas Pocher, der seine Kunden dazu bringen will, weniger klimaschädliche Produkte zu kaufen. Den amerikanischen Anthropologen Timothy Jones, der Verbraucher und Landwirte zusammenbringt, und die Wiener Forscherin Felicitas Schneider, die Mülltonnen von Haushalten und Supermärkten auseinandernimmt, und mit ihren Erkenntnissen Überzeugungsarbeit leistet.

Kleine Schritte, die aber zusammen genommen eine große Chance bieten: Wenn wir unsere Lebensmittel-Verschwendung nur um die Hälfte reduzieren, würde sich das auf das Weltklima genauso auswirken, als ob wir auf jedes zweite Auto stilllegen.

FRISCH AUF DEN MÜLL

Buch und Regie	Valentin Thurn
Kamera	Roland Breitschuh
Ton	Ralf Gromann
Schnitt	Birgit Köster
Musik	Pluramon
Motion Graphics	agenturfuerkrankemedien
Produktionsleitung	Astrid Vandekerkhove
Redaktion	Angelika Wagner (WDR), Andrea Ernst (WDR), Dirk Neuhoff (NDR),

Eine Produktion von SCHNITTSTELLE/THURN FILM für WDR und NDR, BOS Niederlande, CREO Content Süd-Korea
In Zusammenarbeit mit SVT Schweden, NRK Norwegen, LRT Litauen, TV3 Katalonien, TG4 Irland, YLE Finnland, ERT Griechenland

Entwickelt mit Unterstützung der Documentary Campus Masterschool, gefördert von The MEDIA Programme of the European Union.

Fakten zur Lebensmittelverschwendung in Deutschland

Menge an Lebensmitteln, die jedes Jahr in Deutschland weggeworfen wird: 10 – 20 Millionen Tonnen vom Acker bis zum Teller. Das entspricht mehr als 500.000 Ladungen von Euro-Lastzügen, die in eine Reihe gestellt von Berlin bis Peking reichen würden.

Lebensmittel, die die Berliner Tafel pro Jahr in Supermärkten und Fabriken abholt: 15.000 Tonnen. Das entspricht mehr als 500 Lkw-Ladungen.

Menge, die die Konsumenten jedes Jahr in den Haushaltsmüll werfen: ca. 100 Kilogramm/Person

Wert der Lebensmittel, die in Deutschland jährlich von Haushalten weggeworfen werden: 10 – 20 Milliarden € (ca. 400 €/Haushalt). Das entspricht dem Jahres-Umsatz von Aldi in Deutschland.

Essbarer Lebensmittel-Anteil im Haushaltsmüll: über zehn Prozent (nur originalverpackte und angebrochene Lebensmittel ohne Speisereste).

Altbrot das die Bäckereien nicht verkaufen: ca. 500.000 Tonnen/Jahr (über zehn Prozent der Gesamtproduktion). Davon könnte ganz Niedersachsen versorgt werden. Für die Produktion der „Müll-Brote“ wurde eine Fläche von 200.000 Hektar benötigt und eine Menge an Treibhausgasen in die Atmosphäre geblasen, die den Emissionen von 300.000 Autos entspricht. Eine Halbierung des Lebensmittel-Mülls würde eine Verringerung der weltweiten Treibhausgas-Emissionen um fünf bis zehn Prozent bedeuten – als würde jedes zweite Auto von den Straßen entfernt. (Zahlen hochgerechnet aus österreichischen, amerikanischen und britischen Studien)

Die Briten haben es genau ausgerechnet: Allein im Haushaltsmüll landen jeden Tag 4,4 Millionen Äpfel, 2,8 Millionen Tomaten, 1,3 Millionen ungeöffnete Joghurts, 1,2 Millionen Würstchen, 700.000 Tafeln Schokolade sowie 300.000 Fertiggerichte.

Das Essen, das wir in Europa und Nordamerika wegwerfen, würde drei Mal reichen, um alle Hungernden der Welt zu ernähren.

Praktische Tipps zur Müllvermeidung, Sendetermine, Möglichkeit sich zu beteiligen und vernetzen (Facebook, Twitter, YouTube) und vieles mehr auf tastethewaste.com



TASTE THE WASTE

A documentary about the global destruction of food and what we can do about it.

a film by Valentin Thurn



On the way from the farm to the dining-room table, more than half the food lands on the dump. Most of it before it ever reaches consumers. For instance every other head of lettuce or potato.

When it comes right down to it, no one actually thinks this is okay: Food is not something to be thrown away “because others have nothing to eat”, as younger people would say, and as for the elderly: “I was around during the war and we were glad to get our hands on every crust of bread!” That’s one side of the story.

Discover the other side when you venture a look into dumpsters: behind your local supermarket and, if you can summon up enough courage, in the trash cans outside your own door. We’re not talking about chicken bones and potato peels here. The topic at hand is perfectly edible food, some still in the original packaging, and frequently enough not even the ‘best before’ date has expired. Around 100 kilogram per household each year. Even more, about twice as much, is ‘rejected’ on fields, in factories and at retailers.

Why are ever-greater quantities being destroyed? We seek explanations: from supermarket sales staff and managers, from bakers, wholesale market inspectors, welfare recipients, ministers, farmers and EU bureaucrats. It’s a system that we all take part in: Supermarkets constantly have the complete selection of merchandise on offer, the bread on the shelves has to be fresh until late in the evening, strawberries are in demand at any time of the year. And everything has to look just right: One withered leaf of lettuce, a crack in a potato or a dent in an apple and the goods are sorted out; containers of yogurt as early as two days before the ‘best before’ date has expired.

Agriculture is responsible for more than a third of the greenhouse gases worldwide because farming requires energy, fertilizers and land. What’s more, whenever food rots away at a garbage dump, methane escapes into the atmosphere, a climate gas with an effect 25 times as powerful as carbon dioxide. In other words, when we waste half of our food that has a disastrous impact on the world climate. And on famine, too. My mother always reminded me to eat everything on my plate: “Children in Africa would be glad to have that food.” We children never took her seriously. How were the leftovers on our plates supposed to get to African children? Yet my mother’s statement proved to be as good as prophetic. The rising prices of wheat clearly illustrate the point: These days we buy our food on the same world market where developing countries buy theirs. If we threw away less and bought less as a result, the prices would drop and more would be left for the hungry.



We visited people who want to stop this incredible waste: “Dumpster diver” Hanna Poddig, who rescues food from supermarket dumpsters. Researcher Felicitas Schneider from Vienna, who takes apart the contents of garbage cans from households and supermarkets. French supermarket manager Thomas Pocher, who wants to get his customers to purchase products that do less harm to the climate. Biogas plant operator Jörn Franck from Hamburg, who generates energy from the remains of a society where excess is the byword. Westphalian potato farmer Friedrich-Wilhelm Graefe zu Baringdorf, who regrets that nearly half of his crop has to be sorted out due to ‘optical’ factors. Véronique Abounà Ndongy from Cameroon, who sorts out the remains at the wholesale market in Paris for the needy. Cameroonian smallholder farmer André Foka, whose land was appropriated by a banana plantation. Anthropologist Timothy Jones from the USA, who doesn’t want to leave it at simply taking a census of garbage and has founded “community-supported agriculture” in which consumers hire a farmer who supplies people with vegetables on a regular basis.

All of them are working together on a goal that offers a major opportunity: If we were to save merely half of the avoidable garbage, that would have the same effect on the world climate as if we took every other car off our roads.

TASTE THE WASTE

Screenplay and Director	Valentin Thurn
Cinematography	Roland Breitschuh
Editor	Birgit Köster
Sound	Ralf Gromann
Soundtrack	Pluramon
Motion Graphics	agenturfuerkrankemedien
Production Manager	Astrid Vandekerkhove
Commissioning Editors	Angelika Wagner (WDR), Andrea Ernst (WDR), Dirk Neuhoff (NDR), Babeth M. VanLoo (BOS)

Production Company SCHNITTSTELLE/THURN FILM with WDR/NDR, BOS Netherland, CREO Content South-Korea. In collaboration with SVT Sweden, NRK Norway, LRT Lithuania, TV3 Catalonia, TG4 Ireland, YLE Finland, ERT Greek

World distribution: Telepool Munich

Developed with the support of the Documentary Campus Master-school, supported by The MEDIA Programme of the European Union.



Facts about the worldwide food destruction

90 million tons of food are thrown away in the European Union each year – equal to 3 million trucks stretched around the equator.

European households throw away 100 billion Euros worth of food each year – as much as the annual turnover at Nestlé, the world’s largest food corporation.

3 million tons of bread are thrown away in the European Union each year – enough to supply all of Spain.

The food thrown away in Europe and North America would be enough to feed all the hungry people in the world three times over.

The irrigation water used globally to grow food that is wasted would be enough for the domestic needs (at 200 litres per person per day) of 9 billion people – the number expected on the planet by 2050.

If we planted trees on land currently used to grow unnecessary surplus and wasted food, this would offset a theoretical maximum of 100% of man-made greenhouse gas emissions.

10% of rich countries’ greenhouse gas emissions come from growing food that is never eaten.

The UK, US and Europe have nearly twice as much food as is required by the nutritional needs of their populations. Up to half the entire food supply is wasted between the farm and the fork. If crops waste-fully fed to livestock are included, European countries have more than three times more food than they need, while the US has around four times more food than is needed, and up to three-quarters of the nutritional value is lost before it reaches people’s mouths.

2.3 million tonnes of fish discarded in the North Atlantic and the North Sea each year; 40 to 60% of all fish caught in Europe are discarded – either because they are the wrong size, species, or because of the ill-governed European quota system.

On tastethewaste.com you find useful tips how to avoid waste, where to watch the movie, and about ways to network (Facebook, Twitter, YouTube).

©2010 Schnittstelle Film und Video GmbH, Valentin Thurn GbR Marsiliusstr. 36, 50937 Köln / Cologne, Germany