

Containern als kritisch-emanzipatorisches Lernfeld

Von: Anonym, 10. Februar 2021

Ich habe mich im vergangenen Jahr in 254 Fällen strafbar gemacht. Ich habe Müll geklaut, besser gesagt Essen. Was ich dabei gelernt habe, berichte ich in diesem Beitrag.

Alles fing damit an, dass ich von zuhause auszog. Auf einmal lebte ich nicht mehr im Dorf, sondern in der Stadt. Ich nahm mir vor, öfters Essen über Foodsharing.de¹ abzuholen, um so der Lebensmittelverschwendung entgegen zu wirken. Die ersten Abholungen waren so reichhaltig, dass ich Mühe hatte, die geretteten Lebensmittel zu verarbeiten, bevor sie tatsächlich ungenießbar wurden. Weil ich die verschiedenen Nahrungsmittel so kreativ kombinierte, musste ich keine weiteren Zutaten dazu kaufen. Schnell wurde daraus eine Art Herausforderung: Wie lange kann ich mich ausschließlich von geretteten Lebensmitteln ernähren?

Als der erste Corona-Lockdown kam, stellte auch Foodsharing die Lebensmittelabholungen ein². Ich hatte es bereits einige Wochen ohne Einkauf geschafft und wollte damit so schnell nicht aufgeben. Ich machte mich auf und kundschaftete alle Supermärkte der Stadt aus. Wo wäre es mir problemlos möglich an die Mülltonnen zu gelangen? Ich machte zwei Läden ausfindig und begann zu containern. So kam es, dass ich mich seit März fast ausschließlich von containerten Lebensmitteln ernährt habe.

Über die Zeit wurde ich sicherer und nehme mir inzwischen viel Zeit an den Mülltonnen, um mein Essen zu sortieren. Die Mülltonnen sind insgesamt sauberer als man glauben möchte. Das liegt daran, dass die Mülltonnen alle zwei Wochen von einer Entsorgungsfirma abgeholt und durch gewaschene Mülltonnen ausgetauscht werden. Sofern die Außentemperaturen kühl sind, sind die Mülltonnen sogar eher mit einem Kühlschrank zu vergleichen.

Was gibt's alles und warum wird es weggeworfen

Es gibt wenig Lebensmittel, die ich noch nicht in den Tonnen gefunden habe. Eine ungefähre Auflistung, was ich im vergangenen Jahr containert habe, habe ich angehängt. Obwohl die beiden Läden an die Tafel spenden, ist die Menge weggeworfener Lebensmittel enorm. Interessant ist, dass der Großteil der Lebensmittel nicht schlecht oder ungenießbar ist.

So werden beispielsweise viele Lebensmittel weggeworfen, wenn sie verschmutzt sind. Einmal habe ich einen Karton mit 17 Grillsoßen gerettet, weil die 18te Flasche zerbrochen war und alle übrigen Flaschen mit Grillsoße verschmiert hatte. Für den Laden ist es aus betriebswirtschaftlicher Perspektive teurer, eine*n Mitarbeiter*in für ein paar Minuten reinigen zu lassen, als die entsprechenden Produkte wegzuerwerfen.

Viele Lebensmittel werden weggeworfen, wenn sie nicht makellos sind. Im Mai und Juni konnte ich jede Woche etwa fünf Kilo 1.Klasse Erdbeeren containern. Immer aus dem Grund,

¹ Das ist eine Plattform über die Mitglieder bei Supermärkten abends die Lebensmittel abholen können, die sonst weggeworfen werden würden. www.foodsharing.de

² In manchen Landkreisen waren weiterhin Abholungen möglich.

dass ein bis zwei Erdbeeren pro Schale schlecht waren und das Umsortieren der Schalen betriebswirtschaftlich nicht rentabel wäre. Ebenso werden mehrere Kartoffelsäcke weggeworfen, wenn es faulig riecht, weil die Suche nach der einzelnen schlechten Kartoffel zu aufwändig wäre.

Ansonsten wird Gemüse und Obst auch oft prophylaktisch weggeworfen, bevor es schlecht wird. Beispielsweise, wenn die äußeren Blätter vom Salat hängen oder die Bananen nicht mehr grün sind.

Fleisch-, Fisch- und Wurstwaren werden vor allem weggeworfen, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht ist. Die Produkte sind zwar noch einige Zeit genießbar, aber dürfen nicht mehr verkauft werden.

Und dann gibt es noch Produkte, die wirklich schlecht sind.

Wichtigste Regel

Ob ich mir schon einmal den Magen verdorben habe? Nein, aber ich habe schon Essen nachträglich zu Hause weggeworfen. Die wichtigste Regel lautet: „Don't fall in love with your food.“ Wenn es komisch aussieht, riecht oder schmeckt, dann schmeiß es weg! Auch wenn du dich schon so auf die Garnelen in Weißwein-Knoblauch Soße gefreut hast. Am Anfang ist es etwas merkwürdig sich derart auf seine Sinne zu verlassen, mit der Zeit gewöhnt man sich daran und es wird selbstverständlich.

Ich bin sehr zufrieden, wie viel Lebensmittel ich über das letzte Jahr gerettet habe. Hinzu kommt, dass ich viel Geld gespart habe. Jedoch bedeutet das auch, dass ich zwei bis drei Mal pro Woche nach 22 Uhr mit dem Fahrrad zu beiden Supermärkten fahren und anschließend die ganzen Lebensmittel putzen und aufräumen muss. Ich werde auf jeden Fall weiter containern, auch wenn ich es mir fortan erlauben werde die ein oder andere Zutat dazu zu kaufen.

Mein Denkeffekt:

Begonnen habe ich mit dem Containern aus ökologischen Gründen.³ Als weitere Motivation kam die Geldersparnis hinzu. Als wirklich bereichernd empfinde ich jedoch die Freiheit, die ich gewonnen habe. Andere müssen sich lange überlegen, was sie die Woche über kochen wollen und was sie dafür einkaufen müssen. Wenn dann doch etwas aufgebraucht ist, müssen sie nochmal schnell wegen zwei Zutaten zum Laden. Dies entfiel bei mir. Ich kochte nur mit dem was ich hatte. Ich freute mich über jedes einzelne Lebensmittel und lernte Neues kennen. Noch nie zuvor hatte ich Rote Beete, Blumenkohl und Kaktusfeigen gekauft oder verarbeitet. Inzwischen liebe ich Rote Beete Salat und in Butter gekochten Blumenkohl. Diese Erfahrung möchte ich nicht missen. Nach einem Jahr Containern kann ich nun besser, kreativer und abwechslungsreicher kochen.

Ein weiterer Denkeffekt ist, wie viele wirklich gute Lebensmittel nur weggeschmissen werden, weil sich das Waschen oder Umsortieren nicht rechnet. Das ist äußerst schade und

³ Die Herstellung und Transport von Lebensmitteln ist sehr energieaufwändig. Insbesondere bei tierischen Produkten und Lebensmitteln von Übersee.

zeigt mir wie sehr unsere Wirtschaftsweise mit einer nachhaltigen Nutzung natürlicher Ressourcen im Widerspruch steht.

*Anmerkung Denkeffekt e.V.: Containern ist eine Straftat. Wir betrachten entsprechende Gesetze zwar als hinfällig, dennoch raten wir von Gesetzesbrüchen diesbezüglich ab. Wir möchten mit der Veröffentlichung dieses Beitrags auf die hintergründigen Mechanismen industrieller Lebensmittelverschwendung aufmerksam machen und zur politischen Einflussnahme ermutigen. So können Gesetze und Regelungen zeitnah geändert werden, damit zukünftig weniger Lebensmittel im Müll landen.