

Datum: 13. April 2016

Quelle: Haßfurter Tagblatt

Drei Millionen Tonnen Brot landen jährlich im Müll

Ausstellung in der Haßfurter Sparkassengalerie beschäftigt sich mit der Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln

HASSFURT. Der Umgang vieler Menschen mit Lebensmitteln hat sich in den vergangenen Jahren und Jahrzehnten verändert. „Wenn ich an meine Kindheit und Jugendzeit denke – früher war es kaum vorstellbar, Lebensmittel verderben zu lassen oder gar frische Ware wegzuwerfen“, erinnert sich Landrat Wilhelm Schneider. Heute dagegen sei dies bei vielen Menschen Alltag geworden. Zu diesem Fazit kam er in seinem Grußwort zur Eröffnung der neuen Ausstellung „Restlos gut essen“ in der Haßfurter Sparkassengalerie.

Die Ausstellung ist ein gemeinsames Projekt, an dem sich das UBIZ, das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, der Abfallwirtschaftsbetrieb, der Bayerische Bauernverband und der Künstler Herman de Vries beteiligten. Sie alle beschäftigen sich darin mit der Wertschätzung und der Verschwendung von Lebensmitteln. Auf die Beteiligung des Abfallwirtschaftsbetriebs ging auch Peter Schleich, Vorstandsvorsitzender der Sparkasse, in seinem Grußwort ein, als er berichtete, wie das Thema Nachhaltigkeit vor einigen Jahren auch die Sparkassen beschäftigt hatte. Seine Rede stand unter dem Motto: „Geld – restlos gut entsorgen“, wobei es, wie er sagte, nicht um riskante Anlagen oder hohe Ausgaben gehen sollte, sondern im wörtlichen Sinn um die Entsorgung ausgemusterter Münzen und Geldscheine. So sprach er darüber, wie die Banken diese große Aufgabe nach der Umstellung von der D-Mark auf den Euro von den Banken erledigt hatten und in welchen Produkten sich heute noch recycel-

tes Metall aus alten Münzen finden kann.

Die Bedeutung des Themas Nachhaltigkeit in der Ernährung betonte Landrat Wilhelm Schneider: „Hunger, Landflucht und Naturkatastrophen stehen in direktem Zusammenhang mit der Frage nach restlos gutem Essen.“

„Unser tägliches Brot gib uns heute. Dieser Wunsch wurde uns längst erfüllt“, meinte Herbert Lang, Behördenleiter des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) in Schweinfurt. Dann ging er auf die Schattenseiten dieser Entwicklung ein: „Der Wunsch hat sich in einem Maße erfüllt, dass wir im zivilisierten Europa jedes Jahr drei Millionen Tonnen Brot wegwerfen.“ Von dieser Menge ließe sich ganz Spanien ernähren, berichtete er. „Unglaublich. 20 Prozent der Backwaren werden weggeworfen.“ Seine Mitarbeiterin Klaudia Schwarz stellte die Wanderausstellung vor, die bis zum 29. April in der Sparkassengalerie zu sehen sein wird. „Der Kern der Ausstellung sind fünf Stationen und wurde vom Kern konzipiert“, sagte sie. Die Abkürzung „Kern“ steht für „Kompetenzzentrum Ernährung“, eine Einrichtung des Freistaates Bayern.

Die Besucher lesen an den interaktiven Stationen nicht einfach die aufgelisteten Informationen. Vielmehr gibt es in einem „virtuellen Supermarkt“ die Gelegenheit, das eigene Einkaufsverhalten auf die Probe zu stellen. Außerdem gibt es viele nützliche Tipps wie Rezepte zur Resteverwertung. Zudem wird in der Ausstellung darauf hingewiesen, welche Lebensmittel zu welcher Jahreszeit Sai-

Datum: 13. April 2016

Quelle: Haßfurter Tagblatt

son haben. War es früher noch so, dass es bestimmte Dinge nur zu einer bestimmten Jahreszeit gab, stehen heute viele Obst- und Gemüsesorten das ganze Jahr über in den Regalen. „Man merkt im Supermarkt fast gar nicht mehr, welche Jahreszeit ist“, sagte Klaudia Schwarz. Auch auf der Genussmesse Kulinea, auf der das AELF einen Infostand zu diesem Thema hatte, sei ihr aufgefallen, wie wenig die Menschen heute in der Lage seien, zuzuordnen, wann welche Obstsorte Saison hat.

Nach den Wortbeiträgen hatten die Besucher der Eröffnung die Gelegenheit, sich selbst ein Bild von der Ausstellung zu machen. Für Wolfgang Aull vom Abfallwirtschaftsbetrieb ist das wichtigste Stück der Ausstellung eine Tafel, auf die Besucher schreiben können, wann ihrer Meinung nach ein Essen „restlos gut“ ist. Aull verweist dabei auch auf Ausbeutung der Arbeiter in den Erzeugerländern vieler Lebensmittel und stellt die provokante Frage: „Ist ein Essen restlos gut, wenn die Kaffeebohnen von Kinderhand gepflückt wurden?“

Auf den Schautafeln, die der Abfallwirtschaftsbetrieb zur Ausstellung beige-

steuert hat, geht es unter anderem um Gefahren, die durch Überdüngung entstehen, oder um Giftstoffe, die durch Plastikmüll in unseren Nahrungsmittelländern. Daneben hängen Bilder von Herman de Vries, die aus Laub vom Waldboden bestehen. Auf den Bildern in der Ausstellung ist die reine Natur zu sehen. Wolfgang Aull weist aber darauf hin, dass der Künstler in seinen Werken einen unveränderten „Spiegel des Waldbodens“ schafft. So habe er auch schon Waldbodenbilder von de Vries gesehen, in denen kleine Teile von Plastikmüll enthalten waren. Insgesamt betont Aull das Motto: „Die Natur macht's vor“ und sagt: „Wenn wir es so machen, wie die Natur, brauchen wir keine Abfallwirtschaft mehr.“

Klaudia Schwarz vom AELF wies darauf hin, dass geführte Ausstellungsbesuche für Schulklassen angeboten werden.

Lehrer, die sich für einen Besuch mit ihrer Klasse interessieren, können sich unter Tel. 09721/80 870 anmelden. Einige Teile der Ausstellung sind im Internet zu sehen unter www.restlosgutessen.de



Über die neue Ausstellung in der Sparkassengalerie freuten sich (von links): Herbert Lang vom AELF, Sparkassenvorstand Peter Schleich, Landrat Wilhelm Schneider und Klaudia Schwarz vom AELF