

Hessischer Rundfunk: hr1-Zuspruch

Donnerstag, 9. Juni 2011

hr1 - mo. - fr. 5.45 Uhr, sa. 7.15 Uhr

Pfarrer **Christoph Busch**
Frankfurt am Main

Steffen wiegt den Küchenabfall

Das habe ich nicht für möglich gehalten: ein Drittel aller Nahrungsmittel wird weg-
geworfen, wird behauptet. Kann das sein? Tatsächlich ein Drittel aller Nahrungsmittel?

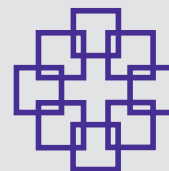
Haben Sie es für sich vielleicht schon mal durchgerechnet? Oder haben Sie sogar auf
die Waage gelegt, was Sie selbst Tag für Tag an Essbarem wegwerfen?

„Save food!“, also „Rettet die Nahrungsmittel“ war die Botschaft eines Kongresses, den
die Welthungerhilfe Mitte Mai in Düsseldorf veranstaltet hat. Da hat man den krassen
Widerspruch beim Namen genannt, dass weltweit immer mehr Menschen hungern und
dass auf der anderen Seite ein Drittel aller Nahrungsmittel einfach vernichtet wird oder
weggeworfen.

Ich habe Steffen gefragt, der sich schon seit mehreren Jahren bei dem Thema aus-
kennt: Steffen leitet eine betriebliche Großküche. „Ach diese Großküchen, ätzten die
Leute immer“, erinnert sich Steffen, „da wird knallhart weggeworfen, was an Essbarem
die Küche verlässt. Das hat uns geärgert“, sagt Steffen heute, „denn wir fanden, das
muss nicht so sein.“

Und dann haben sie tatsächlich angefangen, ihre Essensreste zu wiegen. Jeden Tag!
Sie haben genau hingeschaut und sie haben sogar getrennt gewogen: was von den
Tellern wieder zurückkam, und dann, was in den Töpfen übriggeblieben war. Die Er-
gebnisse des Wiegens haben sie dann in Beziehung gesetzt zur Anzahl der ausgege-
benen Essen und dann haben sie neu überlegt und den Speiseplan neu geschrieben.

Ihre Wegwerfkontrolle hat sich inzwischen gelohnt. Heute wird in ihrem Betrieb weniger
Essbares weggeworfen als früher. Die Küchenabfälle sind um die Hälfte reduziert. Und
wie nebenbei ist der Wareneinkauf sparsamer geworden und der Energieverbrauch
ebenso.



Hessischer Rundfunk: hr1-Zuspruch

Donnerstag, **9. Juni 2011**

hr1 - mo. - fr. 5.45 Uhr, sa. 7.15 Uhr

Pfarrer **Christoph Busch**
Frankfurt am Main

Save food! Achtsamkeit im Kleinen kann viel bewirken, um Nahrungsmittel vor dem wegwerfen zu retten. Es sind schließlich viele Einzelne, die dabei eine große Wirkung zu erzielen.

Manchmal genügt es zum Beispiel schon, die Tiefkühltruhe und den Kühlschrank nicht total voll zu stopfen, so dass schließlich, wenn's Verfallsdatum überschritten ist, alles in die Mülltonne geht.

Aber Nahrungsmittel gehören nicht in die Tonne. Sie sollen zu den Menschen kommen.