

„immer die armen Schweine“ möchte man ausrufen angesichts der aufgedeckten Missstände im Gärtringer Schlachthof. Das „System Tönnies“ ist überall, dies ist die bittere Erkenntnis. Und die Empörung folgt prompt nach der Aufdeckung – ein wiederkehrendes Ritual seit Jahrzehnten. Gibt es einen Ausweg?

Und noch ein Skandal der letzten Wochen: Die Richter*innen des Bundesverfassungsgerichts haben höchstrichterlich das sogenannte *Containern* unter Strafe gestellt. Die Welthungerhilfe meldet, dass 30 Prozent der weltweit erzeugten Lebensmittel verloren gehen. Jährlich 1300 Millionen Tonnen. Wenn man bedenkt, dass ein Drittel der Treibhausgase weltweit aus der Lebensmittelerzeugung stammen, wird das Ausmaß des Skandal-Urteils deutlich. Auf Millionen Hektar Fläche wird für die Abfall-Tonne produziert und so sinnlos der Klimawandel beschleunigt. Denn auch in Corona-Zeiten gilt: Der Klimawandel ist unser viel größeres Problem. Deshalb: Auf zum Klimastreik am 25. September! Und für den beginnenden Herbst empfehlen wir, auch vor oder nach der Demo: Umgedrehten Zwiebelkuchen mit dem charmanten italienischen Namen Focaccia. Ach, was für eine Sprache!

*Christina Schneider
Michael Schneider*

Im Corona-Jahr geriet die Klimakrise in den Hintergrund, dabei gibt es nach wie vor viel zu tun. Im Folgenden drucken wir den Aufruf des Bündnisses ab, den wir ausdrücklich unterstützen und an dem wir uns beteiligen.



„Nicht nur die Corona-Krise stellt uns vor nie dagewesene Herausforderungen, sondern erst recht die Klimakrise: Wälder sterben an Trockenheit, eine Hitzewelle legt ganz Europa lahm und im Globalen Süden verlieren Millionen Menschen durch Dürren, Stürme und Überflutungen ihre Lebensgrundlagen. Selbst die Arktis erreicht Hitzerekorde von bis zu 38 Grad. Hier gilt wie bei Corona: Die Bundesregierung muss auf die Wissenschaft hören und endlich entschlossen handeln.“

Diesen Herbst hat sie die beste Gelegenheit dazu: Beim EU-Gipfel im Oktober wird über die europäischen Klimaziele als Beitrag zum Pariser Klimaabkommen entschieden. Deutschland hat den Vorsitz und steht deshalb in der Verantwortung, dass die EU-Staaten beschließen, die Treibhausgasemissionen bis 2030 um mindestens 65 Prozent zu reduzieren. Dabei erkennen wir an, dass alle ernsthaften Schritte bis dahin bereits ein herausforderndes Ziel darstellen. Doch nur so können wir unseren Teil dazu beitragen, dass die Erderhitzung nicht die kritische 1,5-Grad-Schwelle überschreitet. Jenseits der 1,5-Grad-Grenze wird die Klimakrise brandgefährlich und beginnt sich selbst zu verstärken. Schon jetzt verstärkt die Klimakrise Ungerechtigkeiten und trifft diejenigen besonders hart, die am wenigsten zur Erderhitzung beitragen, insbesondere im Globalen Süden.

Die Bundesregierung muss ihre Hausaufgaben machen, denn genau diese 1,5-Grad-Grenze ist mit dem derzeitigen Stillstand beim Erneuerbaren-Ausbau und einem Kohleausstieg in Deutschland erst 2038 nicht einzuhalten. Mit tausendfachem Protest machen wir deutlich: Das Kohle-Gesetz der Großen Koalition befriedet den Konflikt um die Kohle nicht.



Liebe Kundinnen und Kunden,

es gilt weiterhin die Pflicht zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes in Einzelhandelsgeschäften. So sind die gesetzlichen Anweisungen (www.dml.onl/3s), für deren Einhaltung wir Ladenbetreiber verantwortlich sind. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir außer bei glaubwürdigen Arztattesten, die uns vorgelegt werden müssen, keine Ausnahmen machen können! Bitte sehen Sie von Diskussionen über Sinn und Unsinn der Mundschutzregelung ab. Berücksichtigen Sie bitte, dass andere Kund*innen und auch unsere Mitarbeiter*innen ein Recht auf körperliche Unversehrtheit haben! Wir schätzen das Mund-Nasen-Schutz-Tragen als eine wichtige Maßnahme, um dies zu gewährleisten.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis

Wer unsere Stimme für die Bundestagswahl im nächsten Jahr will, muss spätestens 2030 aus der Kohle aussteigen. Wir lassen nicht zu, dass Menschen heute noch für Kohle ihr Zuhause verlieren – in den Dörfern im Rheinland, in der Lausitz und weltweit. Für die Energiewende brauchen wir jetzt den massiven Ausbau der Erneuerbaren: auf mindestens 75 Prozent bis 2030.

Mit den Corona-Konjunkturlösungen nimmt die Bundesregierung viel Geld in die Hand. Statt Staatshilfen für klimaschädliche Industrien braucht es angesichts der Klimakrise jetzt eine sozial-ökologische Transformation der Wirtschaft: Klimaschutz und soziale Gerechtigkeit müssen die Eckpfeiler aller Investitionen sein. Die klimapolitischen Herausforderungen eröffnen die Chance, Soziales neu zu denken und so mehr Lebensqualität für alle zu schaffen. Wir wollen einen solidarischen Sozialstaat, in dem Strom, Wohnen, Lebensmittel und Mobilität klimafreundlich und für alle bezahlbar sind.

Für starke EU-Klimaziele, einen Kohleausstieg 2030 und eine sozial-ökologische Transformation gehen wir als Klimaaktivist*innen, Umwelt-, Entwicklungs- und Sozialverbände am Freitag, den 25. September bundesweit auf die Straßen. Wir protestieren Corona-konform mit Alltagsmaske und Abstand. Gemeinsam stellen wir uns hinter Fridays for Future und ihren weltweiten Aktionstag. Der Protest und die Forderungen der Schüler*innen sind notwendig, um die Erderhitzung zu stoppen.

Sei dabei für eine Zukunft ohne Klimakrise!



Der letzte große Klimaprotest ist schon ein Jahr her. Zeit die Politik mal wieder daran zu erinnern, dass immer noch viel zu tun ist!

Ein Archiv aller bisherigen Ausgaben gibt's hier:

www.marktlese.de

Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

www.dermarktladen.de

Jetzt online bestellen. Wir liefern von Montag bis Donnerstag im ganzen Tübinger Stadtgebiet. Bei Bestellung bis 12 Uhr sogar am selben Tag!

shop.dermarktladen.de

IMPRESSUM

DIE MARKTLESE erscheint monatlich und wird herausgegeben von DER MARKTLADEN, Michael Schneider, Vogelbeerweg 4, 72076, Tübingen 07071 56 555 0, redaktion@dermarktladen.de, www.dermarktladen.de Für den Inhalt verantwortlich: Michael Schneider
Alle Rechte vorbehalten. Druckfehler vorbehalten.

Chefredaktion: Michael Schneider

Lektorat: Franziska List, Christina Schneider

Druck: Uhl-Media GmbH, Kemptener Straße 36, D-87730 Bad Grönenbach

Druck erfolgt klimaneutral auf 100% Recyclingpapier, chlorfrei

gebleicht mit mineralölfarmen Öko-Druckfarben und chemie- und

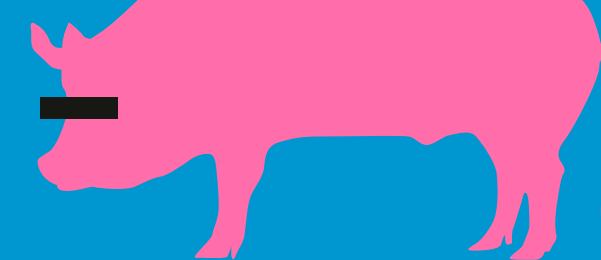
wasserfreier Druckplattenherstellung.

DE-BW-006-19532-B

Marktlese

für regionale Wertschätzer & kulinarische Weltenbummler

Skandal um Rosa



73 | September 2020



FOCACCIA MIT ZWIEBELN UND FRISCHKÄSE



MENGENANGABE FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

- 500 g Weizenmehl
- 1 Pkg Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 340 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

- 150 g säuerlicher, fester Frischkäse (Ziege oder Kuh)
- Je 3 Zweige Rosmarin und Thymian
- 3 eingelegte Sardellen-Filets
- Ca. 700 g rote Zwiebeln
- Olivenöl

Für die Tage zwischen Sommer und Herbst braucht man Gerichte wie eine Übergangsjacke. An warmen Tagen mit einem Salat kombiniert und, falls es doch schon kühler ist, vielleicht zu einer Kürbissuppe eignet sich dieser umgedrehte Zwiebelkuchen mit italienischem Flair.

1. Zunächst die Trockenhefe mit Zucker im lauwarmen Wasser verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen. Danach mit Mehl und Salz zu einem Teig verarbeiten.

2. Den Teig nun halbieren und die Hälfte in eine ofenfeste Form drücken, so dass der Boden bedeckt ist. Den restlichen Teig in eine Schüssel geben. Beides mit einem feuchten Tuch abdecken und an einen warmen Ort stellen.

3. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Alle, bis auf eine Hand voll, in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit Rosmarin, Thymian und Sardellen-Filets leicht anbraten, bis sie Farbe bekommen, zusammenfallen und süß werden.

4. Wenn der Teig sein Volumen ungefähr verdoppelt hat (nach etwa einer Stunde), verteilen Sie die Zwiebelmischung zusammen mit dem zerkrümelten Käse auf dem Teig in der Ofenform, sodass der äußere Rand frei bleibt. Formen Sie jetzt mit den Händen aus der zweiten Teighälfte einen Deckel, den sie auf die Zwiebelmischung legen. Zum Schluss bestreuen Sie die Focaccia mit dem Rest der Zwiebeln und etwas Olivenöl. Dann kommt alles bei 180° C für ca. 40 Minuten in den Ofen.

KOLUMNE: SCHNEIDERS SENF

„Tönnies“ ist überall

Im Gärtringer Schlachthof wurde nun ein erneuter Fleisch-Skandal aufgedeckt.

Wie kann so etwas passieren? Auf dem Video der Organisation „Soko Tierschutz“, das heimlich gefilmt wurde, ist zu sehen, dass im Gärtringer Schlachthof, zumindest zeitweise unhaltbare Zustände herrschten. Mittlerweile wurde der Schlachthof geschlossen. Das öffentliche Interesse und die Empörung sind riesig.

Bevor ich weiterschreibe, und meinen Senf dazu abgebe, möchte ich ausdrücklich betonen, dass ich nicht in der Lage bin, die tatsächliche Situation in Gärtringen einschätzen zu können. Aber die monatelange öffentliche Diskussion um die Missstände in Tönnies Fleischfabriken, um den Erhalt des Rottenburger Schlachthofs und jetzt die aufgedeckten Missstände in Gärtringen macht mir das Stillhalten beim Thema Schlachtung und Fleischverarbeitung unmöglich. Erst recht als Bio-Fleisch-Vermarkter mit fast 30-jähriger Erfahrung, wie wir sie im Marktladen haben.

Welche Erkenntnisse gibt es aus den vergangenen Monaten?

ERKENNTNIS 1:

Ein kleiner, in der Region geführter Schlachthof, ist keine Garantie für einen Betrieb, der den Tierschutz ernst nimmt. Wer es genau wissen will, muss sich informieren.

Warum ist das so? Weil „die Region“ keine Insel ist und weil die Republik vom „System Tönnies“ beherrscht wird. Und das bis in den hinteren Gäu-Winkel hinein! Der ökonomische Druck ist für solche kleinen Schlachteinheiten derart hoch, dass die Wahrscheinlichkeit, dass Missstände aufgedeckt werden können, mindestens so groß ist wie bei Tönnies-Fleischfabriken. Wie soll es sonst möglich sein, dass ein kleiner Schlachthof wie der in Gärtringen, bei um ein Vielfaches höheren Fixkosten pro Schlachtung, sich am Markt behaupten kann? Ohne „Zugeständnisse“ an Hygiene und Tierwohl? Die Bereitschaft, beim Metzger des Vertrauens mehr Geld auszugeben, ist in der Bevölkerung durchaus vorhanden. Aber halt nicht „zu viel“ Geld. Offensichtlich ist das leider noch zu wenig für einen geordneten Betrieb in Gärtringen.

Im Jahr 2019 wurden in Deutschland 59,7 Millionen Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen und Pferde geschlachtet. Einschließlich des Geflügels produzierten die Unternehmen damit knapp acht Millionen Tonnen Fleisch. Der größte deutsche Schlachtbetrieb ist das Unternehmen Tönnies, gemessen an der Anzahl der Schlachtungen, mit einem Marktanteil von 30,3 Prozent. Ande-

re große Schlachtbetriebe sind Westfleisch (14 Prozent), Vion (13,8 Prozent) und Danish Crown (6 Prozent). Insgesamt machen diese vier Unternehmen fast zwei Drittel des Gesamtmarktes bei der Fleischverarbeitung aus. Wichtigste Geschäftspartner dieser Großkonzerne sind die „Big Five“ im Lebensmittelhandel Edeka, Rewe, Schwarz-Gruppe, Aldi-Gruppe und Metro-Gruppe mit einem Anteil am Gesamtmarkt von weit über 75 Prozent. Also sowohl in der Verarbeitung als auch im Handel eine Marktmacht ohnegleichen! Wo soll es da eine „sichere“ (Vermarktungs-)Insel geben?

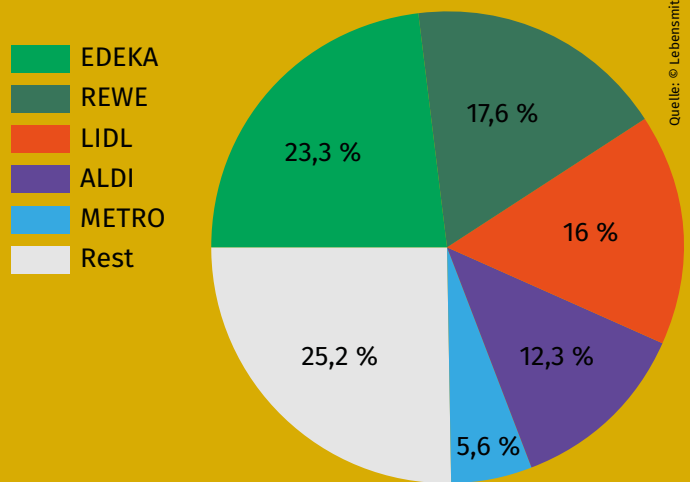
ERKENNTNIS 2

Großindustrielle Vertriebswege im Bio-Bereich bedeuten Verrat an öko-sozialen Standards und Zielen. Das ist der Preis, den der Bio-Sektor durch die prominenten „Partnerschaften“ aller großen Bio-Verbände (Bioland, Demeter, Naturland...) mit den Mächtigen der Lebensmittelbranche zu bezahlen hat.

Ist Bio besser? Diese Frage wird in der „Welt“ vom 18. Juni dieses Jahres gestellt.

„Tönnies ist nicht nur Marktführer beim konventionellen Fleisch, sondern auch Deutschlands größter Bio-Schlachtbetrieb. Und für die von Bio-Bauern angelieferten Tiere gelten keine gesonderten Bedingungen. [...] Bio ist keine Frage der Schlachtung und Verarbeitung, sondern der Tierhaltung.“, erklärte ein Tönnies-Sprecher. Die Produktionseinheiten, sprich die landwirtschaftlichen Bio-Betriebe werden immer größer, die Transporte immer länger und die Situation für die Bio-Schlachttiere genau unerträglich wie in der konventionellen Mast. Und die Arbeitssituation für die Menschen in den Schlachtfabriken ist und bleibt ein Skandal. Billig-Bio hin oder her. Die Folgen dieser „Schlacht- und Vertriebseffizienz“ spiegeln sich, natürlich, in den Preisen für Bio-Fleisch- und Wurstwaren bei den großen Lebensmittelkonzernen wieder.

Die „Big Five“ Lebensmittelhändler 2018 in Deutschland



Quelle: © Lebensmittel Praxis

Seit Jahren beobachte ich dieses Phänomen. Die Preisabstände zum Naturkosthandel sind in der Warengruppe Obst und Gemüse viel geringer als im Fleisch – und Wurstsortiment. Nur ein Beispiel aus dem EDEKA-Flyer vom Samstag, dem 05.09.2020, also an dem Tag, als die Meldung vom geschlossenen Gärtringer Schlachthof kam. Demeter – Hackfleisch wird zu einem Verkaufspreis angeboten, der minimal über unserem Einkaufspreis liegt. Im selben Flyer sind Bioland Mini-Roma-Tomaten im Angebot für einen Preis von 0,98 €/100g. Unser Normal-Preis für entsprechende Tomaten ist in derselben Woche 0,99 €/100g.

xäls Veranstaltungen im Herbst

Filmabend: BROT – Das Wunder, das wir täglich essen

27.09. KINO IM WALDHORN, ROTTENBURG
05.10. & 07.10. BALI KINO, BALINGEN

Filmabend mit Vorstellung von *Xäls eG – Ökologische Genossenschaft Neckar-Alb*

Der Dokumentarfilm „Brot“ von Harald Friedl bietet authentische Eindrücke in die heutige Welt des Brotes. Aus dem einfachen Grundnahrungsmittel ist ein Markenprodukt mit immer mehr Sorten und Anbietenden geworden. Wir begegnen kleinen Handwerksbäckern wie auch Konzernchefs, die sich dem täglichen Brot verschrieben haben. Wie sehen sie die Zukunft unseres Brotes? Und: Was essen wir da eigentlich? Anschließend Vorstellung der Xäls-Genossenschaft und Diskussion!

Karten gibts direkt beim Kino Waldhorn bzw. beim Kino Bali.
www.kinowaldhorn.de www.bali-kino.de



Betriebsbesichtigung der Metzgerei Griesshaber

29.09. METZGEREI GRIESSHABER,
REUTLINGER STR. 37, 72116 ÖSCHINGEN

Die Skandale in den Großschlachtbetrieben haben viele aufgeschreckt. Aber wie kann ein Schlachtbetrieb aussehen, der die Würde der Tiere ebenso berücksichtigt wie das Wohl der dort arbeitenden Menschen? Wie wirkt sich das auf die Qualität des Fleisches aus? Und was ist uns das wert? Das können wir aus erster Hand in der Bio-Metzgerei Grießhaber in Öschingen erfahren, unserem Xäls-Partnerbetrieb (Dauer ca. 2 Stunden). Die Plätze sind aus räumlichen und Corona-Gründen begrenzt. Teilnahme daher nur nach vorheriger Anmeldung und Teilnahmebestätigung! Verbindliche Anmeldung per E-Mail an: desiree@metzgerei-griesshaber.de

Für Xäls-Mitglieder ist die Teilnahme frei, alle anderen bitten wir um einen Teilnahmebeitrag von 5 Euro (ermäßigt 2 Euro).
www.metzgerei-griesshaber.de

Betriebsbesichtigung des Hofgutes Martinsberg

10.10. HOGGUT MARTINSBERG,
RIEGELWIESE 6, 72108 ROTTENBURG

Joachim Schneider, seit über 25 Jahren Bioland-Betrieb und Pionier in der biologischen Legehennenhaltung, hat im

Bio-Fleisch- und Wurstangebote gehen anscheinend viel billiger als die bei Obst oder Gemüse. Warum wohl? Die industriellen Strukturen, die Großkonzerne wie Edeka und Tönnies auch im Bio-Bereich eingeführt haben, machen es möglich. Wie unfassbar naiv war es, dass die Vordenen von Demeter, Bioland und anderen tatsächlich geglaubt haben, sie könnten verhindern, dass die Großkonzerne im Bio-Lebensmittelbereich konventionelle Strukturen etablieren, die völlig am Grundgedanken ökologischer Erzeugung und Wertschöpfung vorbeigehen. Bio für alle?! Fragt sich nur, zu welchem Preis und wer die Zeche zahlt?

ERKENNTNIS 3

Müssen wir jetzt alle aufhören, Fleisch und Wurst zu essen? Nein, natürlich nicht. Aber eben viel weniger – und viel mehr dafür bezahlen. Und am besten Bio-Fleisch aus der Region.

Unsere wichtigsten Lieferanten im Marktladen schlachten alle selbst und direkt im Betrieb: Die METZGEREI ALLMENDINGER in Sonnenbühl, die HERRMANNSDORFER LANDWERKSTÄTTEN, die CHIEMGAUER NATURFLEISCH-Bauern und unser Bio-Putenlieferant FAMILIE WALLNER schlachten alle im eigenen Betrieb.

Etwas komplizierter ist die Sache bei den Bruderhähnen von unserem Bioland-Partner HOGGUT MARTINSBERG aus Rottenburg. Es gibt keinerlei Schlachtkapazitäten für kleinere Geflügeleinheiten in der Region. Momentan findet die Schlachtung der Bruderhähne auf dem Bachbauernhof bei Augsburg statt. In der dortigen Hofschlachtereier. Leider ist dieser Transport momentan ohne Alternative – ein Grund mehr, in Rottenburg einen Schlachthofstandort zu sichern und auszubauen.

Beim Hähnchenfleisch haben wir das Problem, dass unser regionaler Lieferant aus Vaihingen/Enz Ende 2018 mit der Hofschlachtung aufgehört und die komplette Bioland-Geflügelhaltung beendet hat. Warum? Weil die technischen und hygienischen Anforderungen an einen neuen bäuerlichen Schlachtbetrieb derart hoch sind, dass sie sich mit dieser kleinen Stückzahl an Tieren vom Hof nicht „rechnen“ ließ. Die Familie Jungclausen mit ihrem Bioland-Hof weit und breit der einzige Betrieb mit Bio-Geflügel und einer Schlachtmöglichkeit auf dem eigenen Hof war. Unser Hähnchenfleisch wird momentan in Riedlingen geschlachtet. Die Tiere kommen von verschiedenen Betrieben aus dem süddeutschen Raum. Es sind alles Familienbetriebe, mit bäuerlicher Produktionsstruktur und ausschließlich Bio-Verbandsbetriebe. Ohne jeden Zweifel sehr gute Ware mit in jeder Hinsicht höchster Qualität. Aber wir sind weiter auf der Suche nach einem Familienbetrieb mit Bio-Hähnchenhaltung, mit dem wir dann in direkten Geschäftskontakt treten können.

– MICHAEL SCHNEIDER

QUELLEN:

stuttgarter-nachrichten.de „Wegen Tierquälerei – Gärtringer Schlachthof in Kritik“ www.dml.onl/3t

br.de Warum Bio-Fleisch nicht immer „bio“ geschlachtet ist www.dml.onl/3u

dw.com Fleischindustrie: Milliarden schwer und unter Druck www.dml.onl/3v

Jahre 2010 durch eine bahnbrechende, selbst entwickelte Haltungsform mit mobilen Ställen Aufmerksamkeit erregt. Dieses innovative und wegweisende Konzept wurde mit dem Tierschutz-Preis BaWü ausgezeichnet. Kommen Sie mit auf die Grüne Wiese und machen Sie mit dem Bio-Landwirt Joachim Schneider einen Rundgang bei den Bioland-Legehennen auf dem Martinshof. Wetterfeste Kleidung ist erforderlich. Nach der Besichtigung gibt es einen „Ständerling“ mit kleiner Stärkung.

Für Xäls-Mitglieder ist die Teilnahme frei, alle anderen bitten wir um einen Teilnahmebeitrag von 5 Euro (ermäßigt 2 Euro).
www.hofgut-martinsberg.de

Filmabend: Unser Boden – Unser Erbe

12.10. & 14.10. BALI KINO, BALINGEN

Filmabend mit anschließender Diskussion.

Der Dokumentarfilm zeigt, wie wichtig und zugleich extrem bedroht unsere Lebensgrundlage, der Boden ist. Regisseur Marc Uhlig klärt darüber auf, dass der Erhalt der Bodenfruchtbarkeit uns alle betrifft – ob als Landwirt*in, Gärtner*in oder Konsument*in im Supermarkt. Expert*innen wie TV-Köchin und Aktivistin Sarah Wiener und Politiker Ernst Ulrich von Weizsäcker geben wertvolle Denkpulse. Ein inspirierendes Plädoyer für eine zukunftsfähige Landwirtschaft und nachhaltige Ernährung!

Karten gibts direkt beim Kino Bali.

Die Randnotiz



Gurke

In Deutschland wird etwa ein Drittel aller Lebensmittel „für die Tonne“ produziert.



Müll

Lebensmittelverschwendung – höchstrichterlich genehmigt

Zwei junge Frauen aus Bayern wurden 2019 vom Amtsgericht Fürstenfeldbruck wegen Diebstahls verurteilt. Sie wurden beim sogenannten Containern erwischt. Sie haben also in Hinterhöfen von Supermärkten aus Abfallbehältern weggeworfene Lebensmittel „gestohlen“. Die beiden beschlossen, gegen das Urteil beim Bundesverfassungsgericht Beschwerde einzulegen. Diese wurde Ende August unter anderem mit der Begründung abgelehnt, dass der Gesetzgeber Eigentum grundsätzlich, also auch an wirtschaftlich wertlosen Dingen, strafrechtlich schützen darf. Die obersten Richter*innen stellen also klar: Die mächtigen Lebensmittel-Konzerne definieren, was in Deutschland wertlos, ungenießbar, was also Abfall ist und deshalb weggeworfen werden darf. Menschen, die beschlossen haben, vollkommen unbedenkliche Lebensmittel aus dem Abfall zu retten, um diese selbst zu essen oder zu verteilen, sind Verbrecher*innen.

Am „Tag der Lebensmittelverschwendung“, dem 02. Mai, schreibt der WWF in einer Erklärung unter anderem: „Würden wir in Deutschland alle vermeidbaren Lebensmittelabfälle verwerten, statt sie in den Müll zu werfen, könnte umgerechnet eine landwirtschaftliche Nutzfläche größer als Mecklenburg-Vorpommern eingespart werden. [...] Etwa 70 Prozent der Verluste an biologischer Vielfalt gehen auf die Erzeugung von Nahrungs- und Futtermitteln zurück. Wir können das ändern, indem wir unsere Produktions- und Ernährungsweisen verändern. Dazu gehört maßgeblich der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung, denn bisher landet buchstäblich wertvoller Lebensraum in unseren Abfalltonnen.“

Der Journalist Heribert Prantl schreibt unter der Überschrift „Müll verpflichtet“ in der SZ vom 22./23. August 2020 zum Thema: „Die Richter tun so, als sei das Eigentum ein natürliches absolutes Recht. Das ist es aber nicht. [...] Das unumschränkte Herrschaftsrecht des Eigentümers und das freie Spiel der Kräfte, [...], produzieren nämlich, wenn man nicht reguliert, unannehmable Ergebnisse [...]“. Er nennt einige Beispiele für die gesetzlichen Regeln und politischen Entscheidungen, die zu Beschränkungen dieses Herrschaftsrecht führen, wie z.B. den Umweltschutz oder das Kartellrecht. Abschließend fasst er zusammen: „Die Bestrafung des Containers beschränkt einen Protest, der eigentlich belohnt gehört. Die Belohnung dieses Protest bestünde darin, das Wegwerfen von Lebensmitteln unter Strafe zu stellen.“

Laut Welthungerhilfe werden jährlich in Deutschland ca. 12 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen.

QUELLEN:

dw.com „Containern verboten – Die perverse Logik der Wegwerfgesellschaft“ www.dml.onl/3p

welthungerhilfe.de „Lebensmittelverschwendung | Ursachen & Fakten“ www.dml.onl/3q

wwf.de „Lebensmittel retten, Lebensraum bewahren“ www.dml.onl/3r