

# Wo landen alte Lebensmittel?

## Lünepost-Umfrage: Nur wenig geht ab in die Tonne

Regelmäßig bekommen zum Beispiel Supermärkte unliebsamen Besuch: Fremde klettern nachts aufs Gelände und durchsuchen die Container. Einige, weil sie Hunger haben, viele aber auch, weil sie kein Verständnis dafür haben, dass Lebensmittel, die gerade erst einen Tag über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus sind, in der Tonne landen.

Dabei landet nur ein kleiner Teil wirklich auf dem Müll. Die LÜNEPOST hörte sich in Gastronomie und Handel um. Es kam heraus, dass ein großer Teil der noch genießbaren Lebensmittel Bedürftigen zugute kommt. Ein weiterer Teil – darunter auch altes Fett aus der Gastronomie – wird von Spezialfirmen abgeholt und aufwändig recycelt

» » letzte Seite



Lebensmittel, die nicht verzehrt wurden und nicht mehr verkauft werden können, kommen in die Tonne.

Foto: A/r/h

# Wohin mit alten Lebensmitteln?

Lünepost fragte nach, was mit Obst, Gemüse & Co. passiert, wenn es nicht verkauft wird

Landkreis. Das Brot im Regal ist nur noch wenige Tage haltbar, aber die Kunden sind alle versorgt oder entscheiden sich in dieser Woche für andere Produkte. Der Lagerraum ist noch voll mit Fisch, doch die Gäste im Restaurant bestellen lieber Fleischgerichte. Händler und Gastronomen müssen gut planen können, um möglichst wenig Kundschaft zu enttäuschen. Doch auch bei noch so guter Planung bleibt am Ende immer etwas von den Lebensmitteln übrig. Bei den meisten Endverbrauchern wandert von Vorrats- oder Kühlschrank in die Tonne, was nicht schmeckt oder abgelaufen ist. Wie ist es im Supermarkt, in der Gastronomie oder auf dem Wochenmarkt? Die LÜNEPOST fragte nach.

Lars Klingauf ist Leiter des Rewe-Marktes in Lüneburg, Vor dem Neuen Tore. Dort gibt es intern klare Regeln, was mit Produkten passiert, die bald das Verfallsdatum erreichen: „Die Artikel wie beispielsweise abgepackte Brötchen zum Aufbacken sollten noch mindestens zwei bis drei Tage haltbar sein.“ Und was passiert mit den übrigen? „Die werden noch einen Tag lang zum reduzierten Preis angeboten. Was dann nicht verkauft ist, nehmen wir aus den Regalen“, erklärt Klingauf. Bei frischen Lebensmitteln wie Obst und Gemüse wird nach Optik und Erfahrung bewertet: „Man sieht ja, wann sich die Banane oder der Salat nicht mehr verkaufen lassen“, so der Marktleiter.

## Viele Lebensmittel gehen an Bedürftige

Verdorbene Lebensmittel werden dann entsorgt, sie kommen auf den Müll. „Die aussortierten Produkte, die noch genießbar sind, werden gesammelt und gehen größtenteils an die Lüneburger Tafel“, sagt der Marktleiter. So kommen die Lebensmittel am Ende Bedürftigen zugute. Ein kleiner Teil an Gemüse geht zum Verfüllen an einen Bauern aus der Region.



Marktleiter Lars Klingauf (l.) und Anton Walz von Rewe in Lüneburg mit Lebensmitteln, die am Dienstag aus den Regalen genommen wurden, weil sie nicht mehr lange haltbar sind. Die Produkte gehen jetzt an die Tafel. Foto: sta

Cord Wöhnecke ist Vorsitzender der Lüneburger Marktbesicker. Auch die Händler auf dem Wochenmarkt arbeiten mit der Lüneburger Tafel zusammen, so Wöhnecke: „Zweimal in der Woche, an den beiden Markttagen, kommen die Mitarbeiter

der Tafel mittags vors Landgericht und sammeln ein, was wir nicht mehr verkaufen konnten und sonst wegschmeißen müssten.“ So sorgen sie ebenfalls dafür, dass möglichst wenig auf dem Müll landet.

Regelmäßig machen auch Lastwa-

gen der Firma „ReFood“ in Lüneburg ihre Runden. Die Mitarbeiter sammeln auch bei Rewe die Tonnen mit Lebensmittelresten und Verdorbenem ein. Die organischen Stoffe werden laut Unternehmen zu umweltfreundlicher Energie umgewandelt. Altes Fett

aus der Gastronomie recycelt der Betrieb zu einem wichtigen Rohstoff für die Biodiesel-Industrie.

„Das funktioniert gut“, lobt Arif Muku, einer der Betreiber des Lüneburger Gastro-Betriebs Hemingway's in der Bardowicker Straße. Zwar werde in dem Restaurant und Café so gut geplant, dass in der Regel gar nicht so viele Lebensmittel übrig bleiben. Aber: „Hundertprozentig kann man nicht planen“, weiß der Wirt. Da in der Gastronomie nichts ein zweites Mal angeboten wird, muss Muku entsorgen, was auf den Tellern liegen bleibt. „Einmal in der Woche kommt dann der ReFood-Truck, holt die Tonne ab und stellt uns eine neue hin“, sagt Arif Muku, „das ist unkompliziert und eine gute Sache, da die Lebensmittel und Essensreste weiterverwertet werden.“

Dass Supermärkte, Gastro-Betriebe & Co. regelmäßig Lebensmittel aussortieren, wissen auch ungebetene Gäste: „Abgelaufene Artikel kommen bei uns in die Tonne. Regelmäßig klettern Fremde über die Zäune und durchwühlen die Container, weil sie meinen, die Produkte seien doch noch genießbar“, weiß Lars Klingauf. Weil diese Aktionen natürlich nicht legal sind, schaltet er jedes Mal die Polizei ein. sta

## Tafel bedankt sich mit Suppe

Damit die Tafel ihre Kundschaft regelmäßig angemessen versorgen kann, ist die Organisation auf Spenden angewiesen. Traditionell bedankt sich die Tafel dafür bei all den Wohltätern mit einem leckeren Suppensessen.

In diesem Jahr steigt das am Samstag, 24. Oktober, auf dem Lüneburger Marktplatz. Die Mitarbeiter der Tafel freuen sich von 11 bis 13 Uhr auf viele hungrige Besucher. sta