THÜNEN

Politische Ziele und ästhetische Strategien von Umwelt-dokumentarfilmen

Eine interdisziplinäre Annäherung

Susanne Kaul, Stefan Lange (Hrsg.)

Thünen Report 70

Bibliografische Information:
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikationen in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet unter www.dnb.de abrufbar.

Bibliographic information:
The Deutsche Nationalbibliothek (German National Library) lists this publication in the German National Bibliography; detailed bibliographic data is available on the Internet at www.dnb.de

Bereits in dieser Reihe erschienene Bände finden Sie im Internet unter www.thuenen.de

Volumes already published in this series are available on the Internet at www.thuenen.de

Zitationsvorschlag – *Suggested source citation:*
Kaul S, Lange S (Hrsg.) (2020) Politische Ziele und ästhetische Strategien von Umweltdokumentarfilmen - Eine interdisziplinäre Annäherung. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 224 p, Thünen Rep 70, DOI:10.3220/REP1585820523000

Die Verantwortung für die Inhalte liegt bei den jeweiligen Verfassern bzw. Verfasserinnen.

The respective authors are responsible for the content of their publications.

THÜNEN

Thünen Report 70

Herausgeber/Redaktionsanschrift – *Editor/address*

Johann Heinrich von Thünen-Institut
Bundesallee 50
38116 Braunschweig
Germany

thuenen-report@thuenen.de
www.thuenen.de

ISSN 2196-2324
ISBN 978-3-86576-205-4
DOI:10.3220/REP1585820523000
urn:nbn:de:gbv:253-202004-dn062197-5

Sektion 3: Umweltdokumentarfilme aus natur- und medienwissenschaftlicher Sicht im Vergleich

3.1. Felicitas Schneider: Lebensmittel und Abfall in Valentin Thurns TASTE THE WASTE

3.1.1. Betrachtungsebenen für diesen Beitrag

Ich möchte drei Blickwinkel auf den Film TASTE THE WASTE in meinen Beitrag einbeziehen: zunächst eine persönliche Sicht als jemand, der im Film zu Wort kommt, dann die wissenschaftliche Sicht zu den dargestellten Inhalten und am Ende die Betrachtung der Auswirkungen des Films auf meine Arbeit.

Ich arbeite seit 2001 an dem Thema Lebensmittelabfall, also seit mittlerweile 18 Jahren. Zu Beginn hat niemand etwas mit der Dimension von Lebensmittelabfall anfangen können. Weder in der wissenschaftlichen noch in der politischen und gesellschaftlichen Wahrnehmung kam dieses Thema irgendwo vor. Auch nicht in meiner eigenen, bis ich den Entschluss gefasst hatte, während meines Studiums einen Nebenjob im Lebensmitteleinzelhandel anzunehmen. Ich war in einer mittelgroßen Filiale eines großen österreichischen Unternehmens tätig, und das hat meine heile Welt verändert. In meiner Familie wurde immer alles aufgegessen und insgesamt sehr sorgsam mit Ressourcen aller Art umgegangen. Mich hat umgehauen, was in meiner Filiale übrig bleibt und nicht verkauft werden kann, auch wenn ich mich noch so bemüht habe, dem Bedarf entsprechend zu bestellen. Ich habe großes Unverständnis gegenüber dem Benehmen meiner Kunden entwickelt. Wie sie im Geschäft mit der Ware umgehen und was ihnen bei der Auswahl eines Produktes wichtig ist. Warum sie sich zwei oder drei Bananen herunterreißen, aber schon einzeln im Karton liegende auf keinen Fall kaufen. Und ich war ziemlich frustriert, weil es für mich keine Handlungsalternativen gegeben hat. Egal, welche Maßnahme ich mir einfallen ließ, ich bin in der Umsetzung nicht weit gekommen. Da tauchten diverse rechtliche, organisatorische und strukturelle Probleme als unüberwindbare Hindernisse auf. So war es aus steuerrechtlichen Gründen untersagt, dass Mitarbeiter übrig gebliebene, ausgebuchte Ware mit nach Hause nehmen, weil dies einem Vorteil aus dem Dienstverhältnis entspricht und entsprechend zu versteuern ist (analog zu einem Diensthandy beispielsweise). Dieses Fass wollte niemand öffnen. Nicht verkaufte Adventkalender durften aus Platzgründen im Lager nicht bis zum nächsten Jahr aufgehoben werden, auch wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum weit über nächste Weihnachten hinausging. Darüber hinaus konnte ich im Umkreis meiner Filiale keine soziale Einrichtung finden, die Kapazitäten gehabt hätte, von uns ausgebuchte Produkte auf regelmäßiger Basis abzuholen. Die Hürden schienen nie enden wollend.

3.1.2. Meine persönliche Sicht

Daher habe ich gleich zu Beginn meiner wissenschaftlichen Arbeit in der Abfallwirtschaft alles daran gesetzt, zum Thema forschen zu können. Als rein drittmittelfinanzierte Mitarbeiterin konnte ich nicht immer das Thema erforschen, das der nächste logische Schritt gewesen wäre, sondern das, wofür ich gerade eine Finanzierung auftreiben konnte. Anfang Jahr 2010 kam die Anfrage von Valentin Thurn. Ich hatte vorher schon zahlreiche Interviews für nationale und internationale Zeitungen, Radio und sogar Livesendungen im Fernsehen absolviert, wo die Zuseher anrufen und Fragen stellen konnten. Allen gemein war, dass man meist viel zu wenig Zeit hatte, den Sachverhalt dieses sehr komplexen Themengebietes darzustellen und so immer viele wichtige Aspekte zu kurz gekommen sind. In der Folge war man angreifbar als Wissenschaftler, weil Gesichtspunkte im Interview gefehlt haben oder im Nachhinein falsch interpretiert werden konnten. Wie Christopher Zimmermann in seinem Statement zum Dialog der Disziplinen als Vertreter der Naturwissenschaft ausführt, birgt die Vereinfachung eines komplexen Zusammenhanges die Gefahr, dass Lösungen als naheliegend und sinnvoll erscheinen, die jedoch bei genauerer Betrachtung keine Verbesserung oder schlimmstenfalls sogar eine Verschlechterung der Situation mit sich bringen. Trotzdem war mir eine gute Zusammenarbeit mit Medien immer wichtig, damit das Thema überhaupt eine Chance hat, nach und nach in die Mitte der Gesellschaft zu rücken. Die Kunst ist es also, wissenschaftlich korrekt, das heißt faktenbasierend und möglichst objektiv, in einer Art zu kommunizieren, die einerseits für die Zuseher oder Zuhörer verständlich ist und andererseits sendungsrelevante Redakteure positiv stimmt. Und dann kommt Valentin Thurn und will eine Fernsehdokumentation, ein Buch und einen Kinofilm zum Thema machen! Ich war sehr skeptisch, und nach dem ersten Gespräch mit Valentin Thurn und Stefan Kreutzberger[33] lautete mein Standpunkt „warten wir mal die Dreharbeiten zur Fernsehdoku ab und sehen dann weiter“.

Wenn man in die Gestaltung des Gesamtkonzepts nicht eingebunden ist, braucht man großes Vertrauen in den Journalisten, dass die von mir investierte Arbeit sinnvoll genutzt und meine Reputation sorgsam behandelt wird. Eine Schausortierung von Abfällen ist optisch schön in Szene zu setzen, aber mit sehr viel Aufwand verbunden. Die Ausrüstung wie der Pick-up, die Plateauwaage, der Sortiertisch, die Abdeckfolien, die Arbeitsbekleidung mit Handschuhen und Mundschutz und die Mörteltröge muss zusammengesucht, vorbereitet und für den Termin reserviert werden. Wir hatten parallel andere Projekte laufen, die auf die gleiche Ausrüstung zugegriffen haben. Oft sind Verzögerungen bei Probenahmen nicht möglich, z.B. wenn chemische Parameter zu einem bestimmten Zeitpunkt bestimmt werden müssen. Die Protokolle für die Eintragung der gewogenen Massen an verschiedenen Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen müssen erstellt werden. In das Sortierprotokoll kann man nicht irgendwas eintragen, was keinen Sinn ergibt. Wenn es ins Bild kommen sollte, kann jeder Sachkundige Schwarz auf Weiß sehen, welche wissenschaftliche Handschrift das Protokoll trägt. Ob diese Arbeit am Ende ins Bild kommt, weiß

[33] Valentin Thurn und Stefan Kreutzberger haben gemeinsam das Buch „Die Essensvernichter“ zum Film geschrieben, das die insgesamt für den Film recherchierten Fakten zusammenfasst (Kreutzberger und Thurn, 2011).

man ja nicht. Die mithelfenden Studenten müssen die notwendigen Impfungen aufweisen und verfügbar sein. Außerdem sollten sie schon einmal bei einer richtigen Abfallsortieranalyse mitgearbeitet haben, damit die Arbeitsabläufe routiniert vor sich gehen können und der Dreh nicht unterbrochen werden muss, weil jemand nicht weiß, was zu tun ist. Ein chaotischer Eindruck des Teams wäre auch nicht förderlich für die Reputation der eigenen Forschungseinrichtung. Normalerweise muss der zu sortierende Abfall in Kooperation mit einem Entsorgungsunternehmen eingesammelt und bereitgestellt werden. In diesem Fall hat das Filmteam diese Arbeit komplett übernommen. In beiden Fällen weiß man nicht, welche Abfallbehälter bereitgestellt werden und was sie enthalten. Ob ausreichend Lebensmittelabfälle zum Vorschein kommen, anhand derer etwas erklärt werden kann oder zu denen ich gerade die Zahlen richtig im Kopf habe oder ob man einen Bauschuttcontainer erwischt.

Am Ende steht man persönlich für seine Aussagen gerade. Diese müssen so vermittelt werden, dass sie verständlich sind und den sich ergebenden Sachverhalt möglichst inhaltlich umfassend und richtig darstellen, ohne langatmig zu sein. Auch wenn man nicht weiß, welcher Satz im fertigen Film rausgestrichen wird oder in welchen Kontext eine Aussage mit anderen Szenen gesetzt wird. Meine Erfahrungen zeigten zudem, dass man aus der Sicht von Außenstehenden auch für den Gesamteindruck des fertigen Films mitverantwortlich gemacht wird, nicht nur für die eigenen Aussagen. Vorwürfe wie „warum hast Du denn das nicht noch gesagt, das hätte dem Film eine andere Perspektive gegeben“ sind häufig. Entgegensetzen kann man dem jedoch wenig.

Zum letzten Punkt meiner persönlichen Sicht. Ich bin nicht besonders eitel, aber wollen Sie sich selbst im Fernsehen im Blaumann mit dem Kopf nach unten im Mistkübel stecken sehen? Womöglich auch noch aus der Perspektive von hinten unten? Auch wenn ich 100 % dazu stehe, was ich mache, man will ja trotzdem nicht als seltsamer Wissenschaftler rüberkommen, der mit erhobenem Zeigefinger aus dem Müllkübel springt und anderen vorschreibt, dass sie aufessen sollen. Die mir immer noch unangenehme Szene im Film ist jedoch genau die Sequenz (Abbildung 1), auf die ich heute noch angesprochen werde. Offensichtlich eine starke Bildbotschaft, die in Erinnerung bleibt.

Abbildung 1: Szene aus *TASTE THE WASTE*

Quelle: Screenshot TASTE THE WASTE.

3.1.3. Meine wissenschaftliche Sicht

Die wissenschaftliche Sicht – das sind für mich Zahlen und Fakten. In der wissenschaftlichen Literatur wurden zum Zeitpunkt des Drehs von TASTE THE WASTE geschätzt, dass zwischen 10 und 60 % der weltweiten Lebensmittelproduktion als Abfall anfällt, obwohl die Lebensmittel genießbar sind. Im Film und im Buch werden 50 % angenommen. Das hätte ich als Wissenschaftlerin niemals gemacht, aber für den Film und das daraus entstandene Buch finde ich das völlig in Ordnung. Es gab keine wissenschaftliche Erkenntnis, ob diese Zahl falsch ist oder nicht. Erst 2011 erschien eine Studie im Auftrag der Welternährungsorganisation (FAO), welche diese Schätzung auf 30 % festlegte[34]. Ob das der richtige Wert ist, wird seitdem diskutiert. Seit 2015 gibt es die im Film geforderte Halbierung der Lebensmittelabfälle im Rahmen des Sustainable Development Goals 12.3 sogar in der Agenda 2030 der Vereinten Nationen[35]. Zudem geht es meiner Meinung nach in einem Dokumentationsfilm eher darum zu zeigen, „es ist zu viel und wir sollten etwas unternehmen“.

Nun weg von den quantitativen hin zu den qualitativen Aspekten des Themas und zur Ausgewogenheit des vermittelten Inhaltes. Prinzipiell sagt jeder Befragte, dass er selbst keine Lebensmittel wegwirft. Das machen immer nur die Anderen oder zumindest werfen Andere viel mehr

[34] Siehe Gustavsson et al. (2011).

[35] Siehe Vereinte Nationen (2015).

Lebensmittel weg als man selbst. Bei der Suche nach Ursachen für die Lebensmittelverschwendung schiebt ein Akteur einem anderen die Schuld zu, um selbst besser dazustehen. Ein weltweit gesellschaftlich sensibles Thema – die wenigsten werfen Lebensmittel gern weg beziehungsweise ist es den wenigsten Menschen egal, wenn sie Lebensmittel wegwerfen (müssen). Das zeigen wissenschaftliche Studien.

Auch für die Wissenschaft stellt sich bei den dahinterliegenden Gründen oft die Frage, was war zuerst da – die Henne oder das Ei? Ist die EU schuld mit ihrer krummen Gurkenverordnung, dass scheinbar makelbehaftete Produkte nicht an den Konsumenten verkauft werden können[36]? Oder hat der Handel den Konsumenten jahrelang dazu erzogen, zweibeinige Karotten nicht essen zu wollen? Oder besteht der moderne Konsument auf die perfekt gleiche Länge bei Zucchini, und der Handel richtet sich bloß danach? Dazu gibt es keine abschließende wissenschaftliche Meinung – alles stimmt in gewissem Ausmaß, und viele Faktoren haben Einfluss auf unsere Versorgung mit Lebensmitteln. Aus meiner Sicht zeigt TASTE THE WASTE diese Diskrepanz bei den verschiedenen Akteuren sehr gut und ausgewogen auf. Jeder Akteur unterliegt im bestehenden globalen System bestimmten Zwängen und muss den eigenen Handlungsspielraum erst erkennen und zu nutzen lernen. Statements wie „das haben wir immer schon so gemacht“ und „das machen die anderen auch so“, die ich fast täglich als Entschuldigung für das Nichtstun zu hören bekomme, werden durch die verschiedenen Beispiele, die im Film gezeigt werden, ad absurdum geführt. Es gibt eben auch Akteure, die es anders machen, und es funktioniert trotzdem. Man muss sich nur trauen.

Der Film gibt – nicht in chronologischer Reihenfolge, aber meines Erachtens einem roten Faden folgend – vielen Akteuren einen Platz. Von den Kleinbauern in Afrika, über Landwirte in Europa, EU-Behörden, Wissenschaftlern, Lebensmittelhändlern, gesellschaftlichen Gruppen, die für sich einen alternativen Weg gefunden haben (wie die Mitglieder einer Community Supported Agriculture[37] oder dumpster diver[38]) bis hin zu Unternehmen der Entsorgungswirtschaft. Ein aus meiner Sicht wesentlicher Aspekt des Films ist, dass er die vorhandene persönliche Betroffenheit der meisten Protagonisten zeigt, die mit ihrer moralischen Verantwortung irgendwie umgehen müssen. Auch die, die sich auf Vorschriften berufen, haben ein schlechtes Gewissen beim Wegwerfen von Lebensmitteln. Aus meiner Sicht ist diese gefühlte moralische Verpflichtung neben allen wissenschaftlichen Berechnungen zum ernährungsphysiologischem Wert, zu den Umweltauswirkungen, ökonomischer Gesamtrechnung und Handelsstatistiken ein wichtiger, intrinsischer

---

[36] 26 der viel zitierten spezifischen Vermarktungsnormen, die u.a. die Größe, das Aussehen, den Krümmungsgrad oder die Farbe von Obst und Gemüse regelten, wurden mit Juli 2009 von der EU außer Kraft gesetzt. Es verblieben 10 spezifische Vermarktungsnormen, die sich jedoch auf rund 75 % des Handelswerts von Obst und Gemüse in der EU auswirken.

[37] Das Modell der Community Supported Agriculture ist in Deutschland mit dem Modell der solidarischen Landwirtschaft vergleichbar. Private Haushalte tragen die Kosten eines landwirtschaftlichen Betriebes und erhalten im Gegenzug anteilig zu ihrer finanziellen Beteiligung dessen Produkte.

[38] Dumpster diver werden in Deutschland meist mit dem Begriff Mülltaucher übersetzt. Das sind Personen, die weggeworfene Lebensmittel aus betrieblichen Müllbehältern für den (eigenen) Verzehr holen, was allein schon nach geltendem Abfallrecht illegal ist. Hinzu kommt meist noch das unbefugte Betreten der (oft versperrten) Liegenschaft.

Antrieb für viele Akteure, etwas am System ändern zu wollen und teilweise in der Praxis tatsächlich nach Wegen zu suchen, diese Veränderungen umzusetzen. Das schwingt meines Erachtens bei vielen der Protagonisten im Film mit und reflektiert dadurch auch die Praxis, die ich täglich bei meiner Arbeit sehe. Auch wenn auf dem Weg zur Veränderung oft die Barrieren immer noch als unüberwindbar erscheinen und Akteure resignieren. Das schlechte Gewissen vieler Akteure ist ein wesentlicher Ansatzpunkt für die Entwicklung von Maßnahmen zur Vermeidung.

In der Abfallwirtschaft gibt es eine rechtlich verankerte Hierarchie[39], wie man mit Abfällen allgemein umzugehen hat und welche Prioritäten bei der Auswahl von Verwertungs- und Behandlungsoptionen gesetzt werden müssen. An oberster Stelle – also mit größter Priorität - steht die Abfallvermeidung, das bedeutet, dass Abfälle als solche gar nicht erst anfallen sollen. Erst, wenn Abfälle nicht vermieden werden können, dann sollten sie einer stofflichen Verwertung zugeführt werden (z.B. Kompostierung). Wenn das auch nicht möglich ist, steht eine energetische Nutzung wie in der Biogasanlage oder als Brennstoff für den Bäckereiofen auf der Liste der Optionen. Nur, wenn alle oben genannten Vermeidungs- und Verwertungsmöglichkeiten nicht umgesetzt werden können, ist am Ende eine Deponierung vorgesehen. Bei den im Film gezeigten Beispielen, wie man es besser machen könnte, werden verschiedene Arten an Vermeidungsmaßnahmen gezeigt: Solche, die „nur“ das Symptom bekämpfen (z.B. Verarbeitung von Überschussbrot zu Tierfutter), und solche, die sich um die eigentliche Ursache kümmern. Manchmal gehen diese auch Hand in Hand mit Verwertung. Im Film beschreibt der Bäckermeister, dass er zum Eindämmen seiner Brotabfälle Verträge als Vorkassenshop in großen Supermärkten gekündigt hat, weil diese von ihm gefordert haben, dass sein Brotregal bis zum Schluss gefüllt sein müsse. Das wäre eine Maßnahme, die auf Ursachen abzielt – kein Vorkassenshop, keine vertragliche Verpflichtung zu unverkäuflichen Überschüssen. Nachdem er jedoch auch in seinen eigenen Filialen die produzierten Mengen bisher nicht passgenau auf die Kundennachfrage einpendeln konnte, gibt er seine Überschüsse an die Tafeln ab (Symptombekämpfung) und nutzt die Restmengen für die Beheizung seiner eigenen Brotöfen (energetische Nutzung). Ein anderes Beispiel zeigt die Tafeln, die mit überschüssigen, gespendeten Lebensmitteln aus dem Handel und der Industrie, kochen. Damit wird Symptombehandlung betrieben, weil die Lebensmittel schon als Überschuss angefallen sind. Zumindest werden sie dadurch nicht weggeworfen, sondern doch noch gegessen. Das mag zunächst als systemerhaltend und daher als weniger erstrebens- oder unterstützenswert eingestuft werden als eine Reduzierung der Überschüsse am Ort der Entstehung. Man kommt bei diesem Beispiel also in ein ethisches Dilemma, weil auf der einen Seite die generelle Reduzierung der überschüssigen Mengen erstrebenswerter ist als die Weitergabe an soziale Einrichtungen. Auf der anderen Seite findet man die Unterstützung von sozial benachteiligten Menschen mit Lebensmitteln auch wertvoll und will ihnen diese nicht wegrationalisieren. Sind solche Beispiele im Film für die Kernbotschaft förderlich oder eher hinderlich? Die gespendeten Lebensmittel werden im angesprochenen Beispiel gemeinsam mit Kindern aus benachteiligten Verhältnissen verarbeitet und ihnen dabei Kenntnisse und Fähigkeiten zu Lebensmitteln, deren Verarbeitung

[39] vgl. Abfallrahmenrichtlinie 98/2008, Artikel 4.

und Wertigkeit vermittelt. Dies beeinflusst das Verhalten und das Bewusstsein dieser Kinder, die Untersuchungen zufolge von ihrem Elternhaus oft zu wenig Ernährungsbildung mitbekommen. Kinder sind zukünftige Konsumenten und die Praxis zeigt, dass in privaten Haushalten anteilig die meisten Lebensmittel weggeworfen werden[40]. Als Optimist kann geschlossen werden, dass diese symptombekämpfende Maßnahme mittelfristig einen Beitrag zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in Haushalten führen wird. Was darüber hinaus im Film nicht gezeigt wird, sind die Interaktionen zwischen Tafelorganisationen und kooperierenden Unternehmen, der Politik oder Gesellschaft, die auch das System generell hinterfragen. Als letztes Beispiel möchte ich noch die Slow Food-Veranstaltung herausgreifen, bei der im Zuge der Symptombekämpfung (Kochen mit bereits als Überschuss angefallenen Lebensmitteln) die Fehlfunktionen des Versorgungssystems in die Mitte der Gesellschaft gebracht und diskutiert werden, was (mittelfristig) zu vermehrter Vermeidung am Ort der Entstehung nach sich zieht.

Durch die Darstellung der Vernetzung der verschiedenen Themenfelder und Strukturen zeigt der Film aus meiner Sicht deutlich, dass für eine tiefgreifende Veränderung alle Akteure mithelfen müssen. Es gibt weder den EINEN Schuldigen, der Lebensmittel wegwirft, noch die EINE Maßnahme, die alles zum Positiven ändert. Nur eine Vielzahl an (auch kleinen) Veränderungen kann zum Ziel führen.

Am Ende des Films wird eine Veranstaltung von Slow Food gezeigt, auf welcher der Slow Food-Gründer Carlo Petrini sagt, dass es von schlechtem Geschmack zeugt, wenn man wahllos Lebensmittel in seinen Einkaufswagen häuft. Eine für mich wesentliche Botschaft, dass Lebensmittelabfallvermeidung nicht mit Verzicht einhergehen muss, sondern der vollständige Genuss sorgfältig ausgewählter Lebensmittel das Ziel ist.

3.1.4. Meine Sicht auf die Auswirkungen des Films

Der Film hatte zumindest in Europa großen Einfluss auf politische Entscheidungsträger, aber auch auf Unternehmen. Ich selbst habe für einige Projekte endlich eine Finanzierung oder Partnerbetriebe auftreiben können, weil die Beteiligten den Film gesehen haben und so auf das Thema aufmerksam geworden sind bzw. der Film den endgültigen Anstoß gegeben hat, etwas zu tun. Es war das Ende des standardisierten „Unter-den-Teppichkehrens“ und gelegentlich der Anfang einer aktiven Kommunikation nach außen mit der Botschaft „wir machen etwas dagegen“. Mit den umgesetzten Projekten konnte die damals sehr spärliche Kenntnislage zu Lebensmittelabfällen wesentlich verbessert und Zusammenhänge erstmals erkannt werden.

---

[40] Nach einer aktuellen Studie zeichnen die privaten Haushalte in Deutschland für 6,14 Mio. t Lebensmittelabfall verantwortlich. Dieser Wert entspricht rund 52 % aller in Deutschland weggeworfenen Lebensmittel. Von dieser Menge wären theoretisch etwa 2,69 t vermeidbar, was pro Kopf und Jahr 32,9 kg entspricht (Schmidt et al., 2019).

In TASTE THE WASTE werden komplexe Sachverhalte meiner Meinung nach in kurzer Zeit sehr verständlich und nachvollziehbar dargestellt. Detailfragen, wie jene zum ethischen Dilemma, welches im vorigen Kapitel kurz angesprochen wird, kommen dabei zu kurz. Das finde ich in Ordnung. Knapp zwei Jahre nach TASTE THE WASTE gab es noch einen zweiten Film von Valentin Thurn, DIE ESSENSRETTER, mit vielen Beispielen zu weltweiten Aktivitäten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. In diesem werden weitere Beispiele für Vermeidungsmaßnahmen präsentiert und mit dem Gesamtsystem der Lebensmittelversorgung in Verbindung gebracht. Aus wissenschaftlicher Sicht wird es nie möglich sein, alle Lebensmittelabfälle in der Entstehung zu vermeiden. Der individuelle menschliche Faktor mit all seinen Fehlentscheidungen ist dafür zu präsent und wird darüber hinaus von technischen Störungen oder politisch-gesellschaftlichen Werten, die Kollateralschäden in Kauf nehmen, sowie unvorhersehbaren Einflüssen aus dem Klima/dem Wetter begleitet. Es muss daher immer einen Mix aus verschiedenen Maßnahmen geben, die Überschüsse schon an der Entstehung hindern oder nach ihrer Entstehung das Beste daraus machen.

Ich hatte den persönlichen Eindruck, dass Lebensmittelabfälle mit dem Film endlich vom Tabu zum gesellschaftlich relevanten Thema geworden sind. Man hat sich getraut, auch als Unternehmen mit seinen Kunden über Lebensmittelabfälle zu kommunizieren oder ein Projekt zu finanzieren, um sich Aufkommen, Gründe und mögliche Maßnahmen im eigenen Wirkungsbereich genauer anzusehen. Es gab eine Richtungsänderung vom Abstreiten des Wegwerfens oder der Suche nach dem Schuldigen hin zu Handlungsspielräumen und Veränderungsmöglichkeiten. Man hat plötzlich festgestellt, dass eine Menge Geld betriebs- und volkswirtschaftlich verloren wird, wenn Lebensmittel weggeworfen werden, auch wenn der derzeitige Preis für Lebensmittel bei Weitem nicht die gesamten Kosten abbildet. Und dass Vermeidungsmaßnahmen sich daher meist in kurzer Zeit wieder amortisiert haben. Auch die politische Diskussion wurde etwas beschleunigt. Für meine Forschung haben sich neue Kooperationen ergeben und mein Handlungsspielraum als Wissenschaftlerin hat sich auf zusätzliche Länder erweitert. Die Erfahrung mit TASTE THE WASTE hat für mich gezeigt, dass Naturwissenschaft und Dokumentarfilme durchaus harmonisch zusammengeführt werden und positive Effekte auf gesellschaftliche Entwicklungen initiieren können.

3.1.5. Literaturverzeichnis

ABFALLRAHMENRICHTLINIE (2008) Richtlinie 2008/98/EG des europäischen Parlaments und des Rates vom 19. November 2008 über Abfälle und zur Aufhebung bestimmter Richtlinien. Amtsblatt der Europäischen Union, L 312/3, Straßburg, 22.11.2008

GUSTAVSSON J/CEDERBERG C/SONESSON U/VAN OTTERDIJK R/MEYBECK A (2011) Global Food Losses and Food Waste - Extent, Causes and Prevention. FAO, Rome, verfügbar unter www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf

KREUTZBERGER S/THURN V (2011) Die Essensvernichter: Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist. Kiepenheuer & Witsch, 2011, 336 Seiten, ISBN 3462304674, 9783462304671

SCHMIDT TG/SCHNEIDER F/LEVERENZ D/HAFNER G (2019) Lebensmittelabfälle in Deutschland - Baseline 2015. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 103 Seiten, Thünen-Report 71, DOI:10.3220/REP1563519883000, verfügbar unter https://literatur.thuenen.de/digbib_extern/dn061131.pdf

VEREINTE NATIONEN (2015) Transformation unserer Welt: die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung. Siebzigste Tagung, Ergebnisdokument, 18.09.2015, verfügbar unter https://www.un.org/Depts/german/gv-70/band1/ar70001.pdf

3.1.6. Filmverzeichnis

DIE ESSENSRETTER (Valentin Thurn: D 2013)

TASTE THE WASTE (Valentin Thurn: D 2010)