

LANDWIRTSCHAFT

Die Schönheit der Karotte

Ein großer Teil der Obst- und Gemüseernte wird vernichtet, auch wegen unsinnig strenger Handelsnormen. Die Regierung reagiert hilflos auf das Problem.

Das Elend von Bauer Zielke passt in zwölf grüne Plastikkisten. Sie sind vollgepackt mit Möhren, manche dünn wie Zeigefinger, andere dick wie Unterarme. Es liegen Möhren mit feinen Rissen darin, schief gewachsene und einige mit grünem Kopf.

Bald wird Karl-Georg Zielke die Kisten von seiner Hofeinfahrt karren und auf den Kompost kippen. 180 Kilogramm insgesamt. Das schlechte Gefühl wird er beiseiteschieben. Wie jedes Mal, wenn er einen bedeutenden Teil seiner Ernte vernichtet, weil er nicht schön genug ist. Ein Viertel landet im Schnitt auf dem Kompost, schätzt er.

Discounter-Kultur und immer höhere Ansprüche der Kunden haben in Deutschland eine Wegwerfmaschinerie entstehen lassen, die Obst und Gemüse allein nach optischen Kriterien selektiert. Was nicht schön genug ist, fliegt raus. Offizielle Normen und interne Schönheitsstandards des Handels sind der Grund für die Verschwendung. Doch auch die Kunden tragen Schuld, weil sie meist nur noch makelloses Obst und Gemüse kaufen wollen. Größte Verlierer sind kleine Bauern wie Karl-Georg Zielke – und die Umwelt.

Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner (CSU) will den Handel drängen, den Lebensmittel Müll zu verringern. „Es darf doch nicht sein, dass wertvolle Agrarprodukte untergepflügt werden, weil sie wegen irgendwelcher Normen nicht in eine bestimmte Schablone passen“, sagt sie.

Rund 140 Millionen Tonnen Lebensmittel gehen laut einer Studie der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen in Europa jährlich verloren – noch bevor der Verbraucher sie kauft. Bei Obst und Gemüse ist der Schwund besonders groß. Ein Fünftel der Ernte verlässt gar nicht erst den Bauernhof, weil es wegen Schönheitsmakeln keine Abnehmer findet. Bei Lagerung, Waschen und Verpacken sowie im Handel werden noch einmal 17 Prozent der Gesamtmenge aussortiert. Knapp 40 Prozent des angebauten Obstes und Gemüses gelangen deshalb nicht in den Kühlschrank der Verbraucher.

Große Betriebe können einen Teil ihres Ausschusses für wenig Geld an Futter-

Eigenschaften, die Klasse-I-Ware nach Unece-Norm erfüllen muss; Beispiele



rund 210 Mio. Tonnen

Lebensmittel gehen jährlich in Europa im Lauf der Verwertungskette verloren,

rund 140 Mio. Tonnen davon, noch bevor sie zum Verbraucher gelangen.



Obst und Gemüse



Wurzeln und Knollen

Quelle: FAO

hersteller verkaufen. Manche Ladung verarbeitet die Industrie noch zu Fertigsalat oder Dosengemüse. Kleinlandwirte sind jedoch für die Industrie uninteressant. Ihnen bleibt nichts anderes übrig, als ihr unförmiges Obst und Gemüse wegzukippen.

Lange war es Supermärkten in der EU verboten, krummes Obst und Gemüse zu verkaufen: Gurken durften sich laut EU-Norm auf zehn Zentimeter Länge höchstens zwei Zentimeter krümmen, Spargel musste am Ende möglichst rechtwinklig

abgeschnitten sein. 2009 setzte sich die damalige EU-Agrarkommissarin Mariann Fischer Boel gegen den Widerstand vieler Agrarländer durch und mottete die meisten EU-Vermarktungsnormen ein. „Dies ist ein Neuanfang für die krumme Gurke und die knorrige Karotte“, pries Fischer Boel ihre Reform.

Von der Euphorie ist nichts mehr übrig. Die Abschaffung der EU-Normen sei „gering bis kaum wahrnehmbar“, konstatiert eine Untersuchung im Auftrag der EU-Kommission. Die Abfallmenge habe sich nicht verringert. Der Handel hat die Politik ausgetrickst, indem er die EU-Vorgaben durch Normen der UN-Wirtschaftskommission für Europa (Unece) ersetzt hat. Die schreiben vor, dass Zucchini der Klasse I einen Stiel von höchstens drei Zentimeter Länge haben dürfen; Gurken müssen nach Unece-Norm fast gerade sein. Die Regeln sind freiwillig, aber alle Handelsunternehmen benutzen sie.

Sie haben Angst, mit unförmiger Ware Kunden zu verprellen. Diese würden zweibeinige Möhren oder Riesenzucchini einfach nicht kaufen, heißt es. Kaiser's Tengelmann habe testweise schöne und knorrige Kartoffeln zusammen angeboten. Die Kunden hätten immer die schönen herausgepickt, heißt es bei dem Unternehmen. Aber der Handel hat seine Kunden auch dazu erzogen, nur perfekte, einheitliche Ware zu akzeptieren.

Zusätzlich zu den offiziellen Vermarktungsnormen schreibt der Handel Bauern und Verarbeitungsbetrieben eigene Schönheitsstandards vor. Bei Rispen Tomaten, die in Edeka-Filialen unter dem Label „Gärtners Beste“ firmieren, müssen fünf bis sechs Früchte an einer Rispe hängen. Pro Sechskilo-Kiste sind zwei Abweichler erlaubt.

Um die Schönheitsstandards zu erfüllen, betreiben Sortierbetriebe enormen Aufwand. In den riesigen Hallen von Kartoffel-Böhmer, einem der Branchenführer, laufen pro Stunde 25 Tonnen Kartoffeln übers Fließband. Der Stolz von Geschäftsführer Olaf Kleinlein ist der eine Million Euro teure Apparat, in dem die Knollen für ein paar Sekunden verschwinden. Er fotografiert jede Kartoffel 27-mal, scannt sie auf dunkle Flecken und grüne Stellen. Und entscheidet dann, in welche Box sie plumpst: ob in die Kiste mit Premiumkartoffeln oder in die mit B-Ware.

Dabei ist der Unterschied zwischen den Handelsklassen selbst für Fachleute schwer zu erkennen. Josef Deselaers ist Geschäftsführer bei der Hans Brocker KG, einem großen Möhrenpackbetrieb in Willich am Niederrhein. Klasse-I-Möhren könne er nur daran erkennen, dass sie in der Regel in größere Beutel verpackt werden, sagt er. Dass Obst und Gemüse der Klasse I keineswegs gesünder ist oder besser schmeckt, gibt der Handel selbst zu.

Den Bauern schadet die Schönheitsdikatur vor allem finanziell: Für Speisemöh-

ren zahlt der Handel dem Packbetrieb durchschnittlich 60 Cent pro Kilogramm. Möhren, die dafür zu hässlich sind und an Industrie oder Futterhersteller gehen, bringen ein bis zwei Cent pro Kilogramm ein. Damit kann kein Bauer kostendeckend arbeiten.

Die Wegwerfmaschinerie schadet zudem der Umwelt: Die CO₂-Bilanz aller in der EU verschwendeten Lebensmittel beträgt einer Studie der EU-Kommission zufolge mindestens 170 Millionen Tonnen pro Jahr. Schwedische Forscher schätzen, dass 25 Prozent des weltweiten Wasserverbrauchs für Lebensmittel draufgehen, die im Müll landen.

Ministerin Aigner würde die zehn verbliebenen EU-Normen, die beispielsweise noch für Äpfel oder Salat gelten, lieber heute als morgen kippen. Doch nicht einmal der Handel will von den Vorgaben abrücken, weil er nicht glaubt, dass die Kunden Obst und Gemüse mit Makel akzeptieren. Weil Aigner nicht vorankommt, hat sie den Verbraucher ins Visier genommen. Dieser ist laut einer Studie im Auftrag ihres Ministeriums für mehr als die Hälfte des Lebensmittelmülls verantwortlich. Aigner hat deshalb eine Aufklärungskampagne gestartet, mit Flyern und einer Smartphone-App. Das Problem: Die Kampagne sieht zwar gut aus, beseitigt aber nicht die Wurzel des Problems.



THOMAS GRABKA / DER SPIEGEL

Unternehmerinnen Brumsack, Krakowski
Gemüse mit Charakter

Aktivistinnen wollen die Verschwendung nicht länger hinnehmen. Wenn Tanja Krakowski ihr Arbeitsmaterial betrachtet, sieht sie keine deformierten Kartoffeln, sondern Gemüse mit Charakter.

Krakowski und ihre Kollegin Lea Brumsack retten aussortiertes Gemüse, indem sie es verarbeiten und verkaufen. Aus zu groß geratener Roter Beete formen sie Knödel, Kürbis mit Macken wird zu herzhaftem Kuchen. Damit bewirten sie Gäste auf Veranstaltungen. „Culinary Misfits“ haben die beiden ihr Start-up genannt – „misfit“ heißt „Sonderling“.

ANN-KATHRIN NEZIK



Katholische Website: Am rechten Rand

KATHOLIKEN

Neue Heimat

Nach der Abschaltung des Hetzportals kreuz.net setzen etliche Aktivisten ihr Treiben auf anderen Internetseiten fort.

Giuseppe Nardi konnte seine Wut vergangene Woche nur mühsam kaschieren. „Wildgewordene Homosexuellenaktivisten“ hätten zur „Treibjagd“ geblasen, an deren Ende es den Jägern gelungen sei, die Internetseite kreuz.net zu erledigen. Die „Homo-Verbände“, schäumte er, würden nicht stoppen, ehe sie die gesamte katholische Kirche „in die Knie gezwungen“ hätten.

Nardi gilt als Freund des Papstes, mit guten Beziehungen in den Vatikan. Er ist einer der Macher des Webportals katholisches.info, das die Arbeit der Kirche kommentiert und Holocaust-Leugnern ein Forum bietet. In seiner Polemik reagierte er auf die Einstellung von kreuz.net angesichts des massiven gesellschaftlichen Drucks. Seit 1. Dezember ist die Seite, die zu den populärsten nicht-offiziellen Adressen rund um die katholische Kirche zählte, offline. Dazu beigetragen hat die Enttarnung mehrerer Aktivisten des klandestin betriebenen Hetzportals.

Wer glaubt, der aggressiven, homophoben und antisemitischen Szene am rechten Rand der katholischen Kirche sei damit der Boden entzogen, irrt jedoch. Diverse kreuz.net-Schreiber haben auf anderen Internetseiten bereits eine neue Heimat gefunden. Offensichtlich wird damit, dass kreuz.net kein Einzelphänomen war – und wie eng manche kirchlichen Traditionalisten mit der weltlichen radikalen Rechten verbunden sind.

Wer wolle, sei herzlich eingeladen, zu ihm zu wechseln, sagt etwa der Katholik Robert Ketelhohn, der sich als „gläubiger Sohn des Erzbistums Berlin“ bezeichnet und einst zu den aktivsten Kommentatoren von kreuz.net zählte; nach eigenen Angaben schrieb er dort „200- bis 300-mal“. An der kreuz.net-Abschaltung sei die „Sodomitensturmabteilung“ nebst „Schweineme-

dien“ schuld, wettet Ketelhohn und wirbt für sein Portal kreuzgang.org, wo „Konservative ohne Angst vor Kriminalisierung debattieren“ könnten.

Ganz offen findet die Verbindung zwischen katholischen Fundamentalisten und rechtsextremen Kreisen auf couleurstudent.at statt. Dort hat kreuz.net-Autor Friedrich Romig, ein ehemaliges Mitglied der Europakommission der Österreichischen Bischofskonferenz, angedockt – und veröffentlicht nun Traktate mit Titeln wie „Holocaust – Die neue Weltreligion“.

Kreuz.net konnte sich auf ein Netzwerk von schätzungsweise 300 aktiven Schreibern verlassen. Einer von ihnen war Thomas Lintner, ein Traditionalist aus St. Pölten, der unter „Stimme aus dem Tradiland“ publizierte. „Kreuz.net war katholisch“, schwärmt Lintner, „aber noch viel mehr ein politisches Projekt mit großer Spannweite, eine Sammlungsbeziehung des konservativen Widerstands gegen die Mehrheitskultur.“

Zu den kreuz.net-Autoren, deren Identität zuletzt enttarnt wurde, gehörte der hessische Pfarrer Hendrick Jolie. Fundi-Katholiken wie Lintner galt Kollege Jolie als Test, wie ernst es die Bischofskonferenz mit ihrem Bannstrahl gegen die Hetzplattform meinte. Zwar hatten die obersten deutschen Katholiken die Mitarbeit von Priestern bei kreuz.net als „ungeheuerliche Pflichtverletzung“ bezeichnet und angekündigt, „mit allen uns möglichen arbeits- und dienstrechtlichen Mitteln“ dagegen vorzugehen, doch als Jolie aufflog, beließ es das Bistum Mainz bei einer sanften Ermahnung.

Die Nachsicht der Kirchenführung nach rechts außen verstehen manche Traditionalisten offenbar als Signal: So fand Konrad Löw, der zum Kuratorium des erzkonservativen Forums Deutscher Katholiken gehört, nichts dabei, sich im November von der NPD zum Vortrag nach Oberhausen einladen zu lassen.

An einem geheimen Ort sollte Löw über sein Buch „Deutsche Schuld 1933–1945?“ sprechen. Als eine lokale antisemitische Gruppe davon erfuhr und protestierte, zog er seine Zusage zurück.

Er habe zu seinem „größten Bedauern“ abgesagt, schrieb Löw dem NPD-Kreisvorsitzenden – und bot seinen bereits fertigen Vortrag an: „zur freien Verfügung“.

PETER WENSIERSKI