MICHAEL LÖWA

Manager

Schlaraffenland Wolfsburg

Volkswagen zahlt ausscheidenden Vorständen üppige Renten.

Dass VW-Vorstandsfrau Christine Hohmann-Dennhardt nach nur 13 Monaten im Amt 12,5 Millionen Euro ausbezahlt bekommt, sorgte für Aufregung. Doch Hohmann-Dennhardt hätte sogar noch deutlich mehr Geld zugestanden, denn die Altersversorgung des Autokonzerns ist besonders opulent. Ein VW-Vorstand hat mit Aufnahme seines Jobs einen Anspruch auf ein „Ruhegehalt“, das mindestens 50 Prozent seiner Grundvergütung beträgt. Diese lag bei Hohmann-Dennhardt bei rund einer Million Euro. Sie hatte also Anspruch auf eine Rente von 500 000 Euro im Jahr. Das wären 41 666 Euro im Monat oder 1369 Euro pro Tag. Die einstige Verfassungsrichterin und hessische SPD-Justizministerin schloss mit VW aber eine „Individualvereinbarung“ ab, nach der sie „nur“ 8000 Euro Ruhegehalt monatlich bekommt. Offen bleibt, warum VW, wie andere Dax-Konzerne auch, seinen Vorständen überhaupt eine Rente zahlt. Wenn eine Berufsgruppe selbst für das Alter vorsorgen könnte, sind es Vorstände. fdo, haw

Lebensmittel

„Zu krumm, zu klein“

Nicole Klaski, 34, hat vergangene Woche in Köln den ersten Reste-Supermarkt eröffnet. Bei „The Good Food“ gibt es Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben oder es aus optischen Gründen nicht in den klassischen Handel schaffen.

SPIEGEL: Woher beziehen Sie die Lebensmittel, die Sie in Ihrem Laden verkaufen?
Klaski: Wir kooperieren mit Bauern, von denen wir überschüssige Ware bekommen oder bei denen wir die Nachernte machen dürfen. Wir sammeln dann Karotten, Kartoffeln oder Zwiebeln ein, die auf den Feldern zurückbleiben, weil sie zu krumm oder zu klein gewachsen sind und sich sonst nicht verkaufen ließen. Alles andere sind Spenden, etwa von einer Bäckerei, einem Marmeladenhersteller oder einer Brauerei.
SPIEGEL: Laut einer WWF-Studie werden in Deutschland jährlich mehr als 18 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeschmissen …
Klaski: … und wir wollen zeigen, dass das eine riesige Verschwendung ist, weil man das meiste davon noch problemlos essen könnte. Unser Obst und Gemüse ist geschmacklich top, es entspricht in Farbe oder Form nur nicht der Norm. Und das Mindesthaltbarkeitsdatum ist ja nur eine Empfehlung.
SPIEGEL: Wie stellen Sie sicher, dass trotzdem keine verdorbene Ware im Regal landet?
Klaski: Manche Hersteller, die uns unterstützen, prüfen ihre Produkte noch einmal in ihrer Qualitätsabteilung. Alles andere testen wir selbst. Und grundsätzlich bieten wir keine Lebensmittel mit einem Verbrauchsdatum an, wie rohes Fleisch oder Fisch. Da gelten ganz andere Hygienevorschriften.
SPIEGEL: Es gibt bei Ihnen keine festen Preise.
Klaski: Weil unser Motto lautet: Zahl, was es dir wert ist. Damit tun sich erstaunlich viele Menschen schwer, denn sie haben kein Gefühl mehr dafür, wie viel Arbeit hinter manchen Lebensmitteln steckt.
SPIEGEL: Und das rechnet sich?
Klaski: Wir haben das Konzept zuvor getestet und konnten von den Einnahmen immer die laufenden Kosten für Miete und Speditionsfahrten bezahlen. Wir Mitarbeiter arbeiten bislang alle ehrenamtlich oder werden in Naturalien bezahlt. Allerdings ist es mein Ziel, dass wir noch in diesem Jahr erste Arbeitsplätze schaffen. one

MARTIN HERRNDORF