

Felicitas Schneider / Marion Huber-Humer

## Containern und Waste Cooking – Das Unbehagen an der Überflussgesellschaft

◆ Angesichts des verbreiteten Wegwerfens genießbarer Lebensmittel rufen AktivistInnen zum sorgsameren Umgang mit Lebensmitteln nicht nur auf, sie sammeln, kochen und essen auch weggeworfene Lebensmittel (Containern), wollen sich möglichst unabhängig vom Konsum machen bzw. üben Kritik am Kapitalismus (Freeganismus). Die Autorinnen behandeln damit verbundene rechtliche Fragen, weisen auf Beispiele einer „Institutionalisierung des Containerns“ hin und appellieren, Gründe für das Verschenden von Lebensmitteln von vornherein zu vermeiden. (Redaktion)

### 1 Einleitung

Die Versorgung mit Lebensmitteln ist mehr als nur ein physiologisches menschliches Bedürfnis. Es bestehen gleichzeitig auch vielfältige Zusammenhänge mit Bereichen wie Gesellschaft, Genuss, Kultur, Religion, moralischer Verantwortung und Gesundheit.<sup>1</sup> Durch verschiedene Entwicklungen kommt es zu einer zunehmenden Entfremdung des durchschnittlichen Konsumenten vom Lebensmittel, einer sinkenden Wertschätzung und dem gesteigerten Bewusstsein, „sich das Wegwerfen von Lebensmitteln leisten zu können“. Schließlich hat man die Krise nach dem 2. Weltkrieg endgültig hinter sich gelassen.

Die Aufforderung zum sorgsameren Umgang mit Lebensmitteln wird schon in der Bibel sichtbar. So lässt die Stelle der wunderbaren Brotvermehrung (Lk 9,13–17) hinsichtlich „Restl-Verwertung“

(Handhabung von Speiseresten) einen gewissen Interpretationsspielraum zu: „... Er brach die Brote in Stücke, zerteilte auch die Fische und gab alles den Jüngern, damit sie es an die Menge austeilten. Und die Leute aßen und wurden alle satt. Was sie an Brotstücken übrig ließen, wurde eingesammelt: Es waren zwölf volle Körbe.“

Die Schätzungen, wie viele genießbare Lebensmittel heute weltweit weggeworfen werden, schwanken in der Literatur zwischen 10 % und 40%.<sup>2</sup> Diese große Bandbreite verdeutlicht, dass die Datenlage immer noch sehr mangelhaft und zudem wegen unterschiedlicher Definitionen und Erhebungsmethoden schwer vergleichbar ist. Im Allgemeinen umfasst der Begriff Lebensmittelabfall verschiedene Abfallströme, die entlang der Wertschöpfungskette anfallen. Diese beinhalten Schäl- und Putzreste genauso wie „ganze“ Lebensmittel, die z. B. wegen kleinerer Mängel an der

<sup>1</sup> Felicitas Schneider, Lebensmittel im Restmüll – Ursachen und Auswirkungen. 2<sup>nd</sup> BOKU Waste Conference 2007, 16. – 19. April 2007, Wien 2007.

<sup>2</sup> Julian Parfitt / Mark Barthel / Sarah Macnaughton, Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050, in: Philosophical Transactions. Royal Society: Biological Sciences 365 (2010), 3065–3081 (DOI: 10.1098/rstb.2010.0126).

Verpackung aussortiert werden. Unter Lebensmittelverschwendung, also dem Wegwerfen von genießbaren Lebensmitteln, wird zumeist jener Anteil der gesamten Lebensmittelabfälle verstanden, die zwar ursprünglich für den menschlichen Verzehr gedacht waren, aus verschiedenen Gründen jedoch aus der menschlichen Ernährungsversorgung herausgenommen werden.

Eine Studie der „Food and Agriculture Organisation“ (FAO) aus dem Jahr 2011 schätzt, dass rund 30% der weltweiten Produktion an genießbaren Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette entsorgt werden, was umgerechnet rund 1,3 Mrd. Tonnen pro Jahr entspricht.<sup>3</sup> Während in Industriestaaten oftmals überzogene Ansprüche an Hygiene, Aussehen und Frische der Produkte für das Wegwerfen verantwortlich sind, fehlen in Entwicklungs- und Schwellenländern meist adäquate Infrastrukturen (z.B. trockene und vor Schädlingen geschützte Lagerräume), um Lebensmittel optimal nutzen zu können.

Andererseits hungern weltweit rund 870 Mio. Menschen,<sup>4</sup> selbst in Industriestaaten gibt es Menschen, die sich keine ausreichende Versorgung mit Lebensmitteln leisten können. Auch wenn die Datenlage bezüglich vermeidbarer Lebensmittelabfälle Informationslücken aufweist,

ist klar, dass die Menschheit derzeit nicht mit einem Produktionsproblem, vielmehr mit Ineffizienz und Verteilungsschwierigkeiten konfrontiert ist. In Österreich landen allein in den Haushalten jährlich rund 158.000 Tonnen an genießbaren Lebensmitteln im Restmüll.<sup>5</sup> Weitere Mengen werden zusätzlich in andere Entsorgungswege eingebracht, wie den Kanal, in die getrennte Bioabfallsammlung, selbst im Garten kompostiert oder an Haustiere verfüttert. Konkrete Zahlen für weggeworfene Lebensmittel bei anderen Akteuren wie Landwirtschaft, Verarbeitung, Groß- und Einzelhandel sowie Gastronomie liegen für Österreich derzeit noch nicht vor.<sup>6</sup>

Menschen, die sich aus Not von den Überschüssen der Gesellschaft ernährt haben, hat es immer schon gegeben; dieser Umstand wird wohl bedauerlicherweise immer bestehen bleiben. In den letzten Jahren wird es jedoch zunehmend zum Ausdruck eines persönlichen Protestes gegen die etablierte Konsumgesellschaft schlechthin, sich aus unterschiedlichen moralisch-ethischen Gründen aus dem Rest- oder Biomüll zu ernähren.<sup>7</sup> Der vorliegende Artikel stützt sich auf Informationen aus der Literatur bzw. aus dem Internet sowie vor allem auf zahlreiche Gespräche bei mehr oder weniger zufälligen Begegnungen mit praktizierenden Aktivisten.

<sup>3</sup> Jenny Gustavsson u. a., *Global Food Losses and Food Waste. Extent, Causes and Prevention*, Rome 2011.

<sup>4</sup> *Welthungerhilfe* u. a., *Welthunger-Index – Herausforderung Hunger: Widerstandsfähigkeit stärken, Ernährung sichern*, Bonn–Washington DC–Dublin 2013 (verfügbar unter <http://www.welthungerhilfe.de/ueber-uns/mediathek/whh-artikel/welthunger-index-2013.html>; letzter Abruf: 10.12.2013).

<sup>5</sup> *Felicitas Schneider* u. a., *Sekundärstudie Lebensmittelabfälle in Österreich. Endbericht, im Auftrag des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft*, Wien 2012.

<sup>6</sup> Ebd.

<sup>7</sup> *Felicitas Schneider*, *Lebensmittel im Restmüll* (s. Anm. 1).

## 2 Erläuterung der Terminologie

Die Begriffsdefinition selbst gestaltet sich vom wissenschaftlichen Standpunkt aus betrachtet bereits schwierig, da fundierte, öffentlich verfügbare Literatur von anerkannten Forschern zum Thema äußerst spärlich vorhanden ist. Dies ergibt sich wesentlich aufgrund des Bereichs selbst und so bedarf es des Rückgriffs auf Internetseiten und Blogs von diversen Netzwerken oder Aktivisten. Es soll jedoch nicht der Eindruck erweckt werden, dass es sich hier um eine vorübergehende Ideologie handelt, die sich beim Auftauchen des nächsten interessanten Themas wieder verflüchtigt.

In den letzten Jahrzehnten hat sich eine umfangreiche Terminologie zum Thema entwickelt, die in ihrem Gesamtumfang im vorliegenden Rahmen nicht vollständig dargestellt werden kann. Es soll daher nur ein Überblick zu den geläufigsten Begriffen gegeben werden.

Das Wort „Containern“ bezeichnet nach Wikipedia *„die Mitnahme weggeworfener Lebensmittel aus Abfallcontainern“* und umfasst *„die bekannteste Praxis des Freeganismus und [ist] ein fixer Teilbereich dieser Lebensweise [...]“*<sup>8</sup>. „Freeganismus“ selbst wird bei Wikipedia als *„eine politisch motivierte Lebenshaltung, deren Anhänger den eigenen Lebensunterhalt möglichst unabhängig von Konsum zu bestreiten versuchen“*<sup>9</sup>, beschrieben. Gemäß Christa Edlmayr<sup>10</sup> reicht die Entstehung des Begriffs und der Bewegung in die Mitte der 1990er-Jahre New Yorks zurück. Diese Einstellung zieht eine weitreichende Um-

stellung des herkömmlichen Lebensstils nach sich und betrifft neben dem Zugang zu Lebensmitteln auch Geldwirtschaft, Bekleidung, Wohnen, Mobilität, Bildung ... Charakteristisch ist die freiwillige Entscheidung eines Freegans, der herkömmlichen Konsumwirtschaft den Rücken zu kehren und in Richtung einer antikonsumentischen und antikapitalistischen Wirtschaftsform des Nutzens von Gütern ohne Geldfluss zu gehen. Zumeist herrschen also weder soziale Bedürftigkeit noch Notwendigkeit vor. Abgeleitet wird „Freegan“ von „free“ (frei) und „vegan“ (Ablehnung der Nutzung von Tieren und tierischen Produkten). Der deutschsprachige Begriff „Mülltauchen“ ist die wörtliche Übersetzung des Englischen „Dumpster Diving“, was so viel wie „im Abfallcontainer tauchen“ bedeutet. Er ist weitgehend mit dem „Containern“ gleichzusetzen. Der bodenständige Wiener Begriff des „Geobben“ ist auf die Wörter „Gemüse“, „Obst“ sowie „klauben“ zurückzuführen und bereits seit Ende der 1990er-Jahre im Großraum Wien bekannt.

## 3 Geschichtliche Entwicklung

Containern ist im weitesten Sinn eine Weiterentwicklung bzw. die moderne Form des „Auflesens“ in unserer urbanen Überflusgesellschaft. Unter „Auflesen oder Nachlesen“ versteht man das Einsammeln liegengeliebener Früchte von Feldern, Weinbergen oder Bäumen nach der bereits erfolgten Ernte. Schon im Alten Testament trifft man auf das Gebot, den Ar-

<sup>8</sup> Art. Containern, in: <http://de.wikipedia.org/wiki/Containern> (letzter Abruf: 02.12.2013).

<sup>9</sup> Art. Freeganismus, in: <http://de.wikipedia.org/wiki/Freeganismus> (letzter Abruf: 02.12.2013).

<sup>10</sup> Christa Edlmayr, Living Beyond Capitalism. Mülltonnentauchen als konsumkritische Praxis, Wien 2009 (Magisterarbeit an der Universität Wien, Fakultät für Sozialwissenschaften).

men ein „Nachleserecht“ einzuräumen. In Lev 19,9–10 heißt es: „Wenn ihr die Ernte in eurem Land einbringt, dann sollt ihr das Getreide nicht bis zum äußersten Rand eurer Felder abschneiden und keine Nachlese halten. Auch in euren Weinbergen sollt ihr keine Nachlese halten und die Trauben, die zu Boden fallen, nicht aufsammeln. Lasst sie für die Armen und die Ausländer liegen.“ In Frankreich hat das Recht des „glaner“ (frz. für „auflesen“, „einsammeln“) schon eine sehr lange Tradition (s. Abb. 1) und existiert heute noch.<sup>11</sup> Auch in einigen Gegenden Deutschlands gibt es noch den Brauch, bedürftigen Personen das Nachlesen (auch „stoppeln“ genannt) zu gestatten. Heute wird das Nachlesen im großen Stil ebenso von humanitären Organisationen durchgeführt, beispielsweise auf Feldern, die aus ökonomischen Gründen nicht abgeerntet werden.<sup>12</sup> Zumeist ist es allerdings grundsätzlich verboten, fremde Felder ohne explizite Erlaubnis nachzulesen.



Abb. 1: Les Glaneuses („Die Ährenleserinnen“) von Jean-François Millet (Radierung aus 1857)<sup>13</sup>

In bestimmten gesellschaftlichen Schichten war es schon in früheren Zeiten durchaus üblich, sorglos mit Lebensmitteln umzugehen und diese nicht selbst zu verzehren. Ende des 19. Jhs. wurde man gewahr, dass in amerikanischen Haushalten größere Mengen an eigentlich genießbaren Lebensmitteln in den Hausmüll entsorgt werden.<sup>14</sup> Diesen Umstand spricht ein US-amerikanisches Plakat aus dem 1. Weltkrieg an, welches die Verschwendung von Lebensmitteln als „das größte Verbrechen im Christentum“ bezeichnet (Abb. 2). Während in den 1960er-Jahren in Europa noch eine Unterversorgung mit Lebensmitteln herrschte, wurden Ende der



Abb. 2: Poster aus 1917 zum sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln, Plakat der U.S. Food Administration aus der Zeit von 1917 bis ca. 1919.<sup>15</sup>

<sup>11</sup> Art. Ährenlesen, in: <http://de.wikipedia.org/wiki/Ährenlesen> (letzter Abruf: 12.12.2013).

<sup>12</sup> Ebd.

<sup>13</sup> Quelle: [http://de.wikipedia.org/wiki/Jean-Francois\\_Millet](http://de.wikipedia.org/wiki/Jean-Francois_Millet).

<sup>14</sup> Felicitas Schneider, The History of Food Wastage. 3<sup>rd</sup> international Conference „Waste – The Social Context“, May 08–11, 2011, Edmonton, Alberta 2011. Proceedings online: <http://www.ewmce.com/Default.aspx?pageId=1701254> (letzter Abruf: 10.12.2013).

<sup>15</sup> Quelle: [www.st-andrews.ac.uk/~waste/timeline/posters.html](http://www.st-andrews.ac.uk/~waste/timeline/posters.html)

1970er-Jahre sogar Überschüsse produziert.<sup>16</sup>

Bereits 1993 wurde vom Amerikaner John Hoffman ein Buch veröffentlicht, welches dessen eigenes (Familien)Leben mit Lebensmitteln und Gegenständen aus dem Abfallbehälter beschreibt. Darüber hinaus gibt es umfangreiche Tipps für eigenes Containern. Er selbst betont in seinem Buch, aufgrund der gesammelten Lebensmittel noch nie ernsthaft krank geworden zu sein, obwohl er schon seit seiner Kindheit dumpstert.<sup>17</sup>

Im Herbst 1998 wurde in Wien das GeOb-Kollektiv, das Gemüse- und Obst-Kollektiv, welches von Ronny W. initiiert wurde, gegründet.<sup>18</sup> Der Name „Kollektiv“ wurde bewusst als Ableitung vom lateinischen Wort „colligere“, was so viel wie „sammeln“ bedeutet, gewählt. Die Aktivitäten der Wiener Geobber waren auch aufgrund zahlreicher Presseartikel bekannt. Über das Internet boten sie Listen mit den besten Sammelplätzen sowie Aktionen zum gemeinsamen Kochen und Verzehren der gesammelten Lebensmittel für die interessierte Öffentlichkeit an. Nach dem Rückzug von Ronny W. ist es zunehmend still um das GeOb-Kollektiv geworden. Es ist anzunehmen, dass sich die Beteiligten

anderen Initiativen angeschlossen haben.

Nach Oldag<sup>19</sup> wird der Amerikaner Adam Weissman, „ein Tierschützer und Anti-Kapitalist aus Hackensack in New Jersey“, als einer der Initiatoren der Freegan-Szene in New York angesehen. Etwa seit dem Jahr 2000 lebt er nach obiger Philosophie und soll auch die englischsprachige Informationsinternetseite zum Thema Freegans (<http://freegan.info/>) initiiert haben. Bis heute bietet die Webseite mehr oder weniger regelmäßige Diskussionsabende und gemeinsame „Trash Tours“ an, bei denen Neueinsteiger von Profis direkt vor Ort in die beste Vorgehensweise beim Containern eingeweiht werden. Manche der Veranstaltungen sind ausdrücklich für Journalisten geöffnet.

Die internationale Bewegung *Food Not Bombs* (FNB) wird als radikal links eingestuft und existiert nach eigenen Angaben seit 1980.<sup>20</sup> Auf der Webseite der Wiener Gruppe wurde Anfang Dezember 2013 jedoch der Vermerk gefunden, dass sich die Gruppe in der derzeitigen Form mit 8. November 2013 aufgelöst hat.<sup>21</sup>

Die Anzahl der Personen, die international oder in Österreich aktiv containern, ist nicht bekannt. Im Jahr 2009 schätzte ein Wiener Aktivist den harten Kern der

<sup>16</sup> Michael G. Möhnle, *Der Landwirt als Rohstoffproduzent. Die industrielle Chance der Agrarwirtschaft im Europa 2000. Ein Feld der neuen Möglichkeiten* (Geschichte und Staat 295), München 1993.

<sup>17</sup> Christa Edlmayr, *Living Beyond Capitalism* (s. Anm. 10), 41.

<sup>18</sup> Robert Sommer, Ronny Wytek, *Selbstversorger. Die Biotonne lädt zum Schmausen ein* (<http://www.raketa.at/ronny-wytek-selbstversorger/>; letzter Abruf: 03.12.2013); Elisabeth Schmied, (Weiter-)Nutzung brauchbarer Produkte als Beitrag zur Abfallvermeidung, Wien 2003 (Diplomarbeit am Institut für Abfallwirtschaft, Universität für Bodenkultur, Wien.)

<sup>19</sup> Andreas Oldag, *Angewandte Konsumkritik. Tauchen im Müll*, in: *Süddeutsche Zeitung*, 19. Mai 2010 ([www.sueddeutsche.de/wirtschaft/angewandte-konsumkritik-tauchen-im-muell-1.901845](http://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/angewandte-konsumkritik-tauchen-im-muell-1.901845); letzter Abruf: 02.12.2013).

<sup>20</sup> Art. *Food Not Bombs*, in: [http://de.wikipedia.org/wiki/Food\\_not\\_bombs](http://de.wikipedia.org/wiki/Food_not_bombs) (letzter Abruf: 02.12.2013).

<sup>21</sup> *FNB Wien*, *Food not Bombs – alles für alle* (<http://foodnotbombs-wien.blogspot.co.at/>; letzter Abruf: 02.12.2013).

regionalen Freeganer auf rund 40 Personen, jener, die containern, auf rund 200 Menschen.<sup>22</sup> Worauf sich diese Schätzung stützt, ist allerdings nicht bekannt.

Zunehmend erhält Containern den Anschein, gesellschaftsfähig zu werden. Die Grenze zwischen Illegalität und geduldeter Praxis verschwimmt zunehmend in der gesellschaftlichen Wahrnehmung, was vermutlich an den zahlreichen öffentlichen Veranstaltungen liegt, die auch in Österreich zum Thema stattfinden. So bot das Projekt „Colonia Catering“ beim Kunst- und Kulturfestival SOHO in Ottakring bereits im Mai 2008 eine Workshopreihe mit Theorie- und Praxisteil für angehende Waste Diver an, wobei die gesammelten Lebensmittel später verkocht und öffentlich im Rahmen eines „Colonia Catering Banketts“ kostenlos abgegeben wurden.<sup>23</sup>

Im September 2013 wurde im Rahmen des Kulturprojektes „Wienwoche“ ein „wastecooking's free supermarket“ in Wien-Ottakring eröffnet. Hier werden sowohl Lebensmittel, die aus dem Abfallbehälter geholt wurden, als auch Lebensmittel direkt vom Produzenten kostenlos für alle zum Mitnehmen angeboten. Am Eröffnungswochenende gab es eine waste cooking Session sowie ein Wastebrunch mit Expertengesprächen.<sup>24</sup> Betreiber des Ladens sind die wastecookers, eine Gemeinschaft aus Filmemachern, Mülltauchern und Köchen, die eine gesellschaftskritische Kochshow produzieren. Es wird ausschließlich mit Lebensmitteln aus dem

Abfall gekocht. Die Idee soll eine Verbindung zwischen Kunst, Politik und Aktivismus schaffen, die Gefühl und Intellekt miteinander verknüpft.<sup>25</sup>

Durch solche Veranstaltungen, aber auch durch Mundpropaganda, werden zunehmend Personen außerhalb der klassischen autonomen Szene mit dem Containern vertraut und praktizieren dieses. Beweggründe sind zumeist, dass die weggeworfenen Lebensmittel einfach zu schade für den Abfall sind, und genutzt wird, was sich ohne besonders großen Aufwand einsammeln lässt. Edlmayr<sup>26</sup> hat in ihrer Arbeit fünf Wiener interviewt, die ihre Lebensmittel und andere Produkte aus Abfallbehältern entnehmen oder früher davon gelebt haben. Neben finanziellen Gründen, die zu dieser Vorgehensweise geführt haben, werden humanistische Beweggründe (z. B. Ausbeutung von Entwicklungsländern für Lebensmittelproduktion für Industriestaaten), persönliche Genugtuung aufgrund der eigenen politischen Haltung genannt. Ebenso sollen „Lebensmittel wieder in Wert gesetzt werden“. In persönlichen Gesprächen der Autoren werden bei anderen Aktivisten auch Gründe aus der Tierrechtsbewegung als Motive für das Containern angegeben.

#### 4 Rechtliche Situation

Die rechtlichen Rahmenbedingungen im Zusammenhang mit Containern werden

<sup>22</sup> S. Mitteregger, Einkaufen in der Mülltonne, in: Wiener Bezirkszeitung, Ausgabe 10, Ottakring 2009, 12–13.

<sup>23</sup> Vgl. Christa Edlmayr, Living Beyond Capitalism (s. Anm. 10), 49.

<sup>24</sup> Roman David-Freihl, Abgelaufen – „riecht aber ganz frisch“, in: Der Standard, 21./22. September 2013, 11 (<http://derstandard.at/1379291556346/Lebensmittel-aus-dem-Muell-Abgelaufen---riecht-aber-ganz-frisch>; letzter Abruf: 03.12.2013).

<sup>25</sup> Vgl. <http://www.wastecooking.com> (letzter Abruf: 26.11.2013).

<sup>26</sup> Christa Edlmayr, Living Beyond Capitalism (s. Anm. 10), 72.

derzeit sehr unterschiedlich interpretiert. Gerhard Jarosch, Sprecher der Staatsanwaltschaft Wien, erklärte 2009 in einem Standard-Artikel gegenüber der Presse, dass „Müll eine herrenlose Sache sei“. Die Tageszeitung Standard interpretierte diese Aussage dahingehend, dass daher „Lebensmittel aus dem Müll zu fischen nicht strafbar sei“<sup>27</sup>.

Bei der prinzipiellen Überlegung zum Containern als Straftat oder Nicht-Straftat spielt der Umstand eine wichtige Rolle, ob der subjektive Abfallbegriff des § 2 AWG 2002 anwendbar ist oder nicht. Demnach sind Abfälle bewegliche Sachen, deren sich der Besitzer „entledigen will oder entledigt hat“. Werden diese „Sachen“ noch dazu in genormte Abfallsammelbehälter eingebracht, unterliegen diese dem Abfallbegriff und gehen somit in den Besitz des autorisierten kommunalen oder privaten Abfallsammlers (mit gesetzlicher Abfallsammelerlaubnis) über. Containern von Lebensmitteln aus Abfallbehältern der Systemmüllsammmlung ist demnach „Abfalldiebstahl“ – so grotesk und unverständlich dies auch klingen mag. Allerdings gibt es mittlerweile schon einige Rechtsprüche des Europäischen Gerichtshofes und des Verwaltungsgerichtshofes, dass der Abfallbegriff nicht eng ausgelegt werden darf und anhand sämtlicher Umstände zu beurteilen sei.<sup>28</sup>

Anzeigen von „Container-Praktiken“ sind daher bisher eher selten und stellen

im Allgemeinen die Ausnahme dar. Laut Smechowski und Baumeyer<sup>29</sup> werden in Deutschland Verfahren gegen Abfalldiebe meist wegen zu geringem oder nicht vorhandenem Warenwert eingestellt und nach Strafgesetzbuch § 248 nur auf Antrag weiter verfolgt, solange keine Sachbeschädigung vorliegt. Nach Angaben der taz<sup>30</sup> wurde in Köln eine Frau wegen „*gemeinschaftlichen Diebstahls in einem besonders schweren Fall*“ angezeigt, das Verfahren jedoch bei Leistung von 60 Stunden gemeinnütziger Arbeit eingestellt. In Lüneburg wiederum wurde ein Mann wegen Diebstahls und Hausfriedensbruchs zu 25 Tagessätzen á 5 Euro verurteilt.<sup>31</sup>

Auch in Österreich sind Anzeigen selten. Wie soll man als Unternehmen in der Öffentlichkeit glaubwürdig argumentieren, dass es besser sei, Lebensmittel wegzurwerfen anstatt zu essen – Recht hin oder her! Einige Unternehmen tolerieren mittlerweile die Tätigkeiten von Waste Divern in ihren Müllräumen, solange keine Beschädigungen oder Verschmutzungen verursacht werden.

Während in Berlin Containerer durch aufgestellte Hinweisschilder „Vorsicht Ratengift“ abgeschreckt werden sollten,<sup>32</sup> berichtete die internationale Presse 2008 erstmals von einer tatsächlichen Giftausbringung in Schweden. Es wurden Warnhinweise aufgestellt und der Inhalt der

<sup>27</sup> Maria Kapeller, „Joghurt, Krapfen, Paprika: Von der Mülltonne frisch auf den Tisch“, in: Der Standard, 30. März 2009 (<http://derstandard.at/1237228229225/derStandardat-Reportage-Joghurt-Krapfen-Paprika-Von-der-Muelltonne-frisch-auf-den-Tisch>; letzter Abruf: 12.12.2013).

<sup>28</sup> M. Eisenberger, Gutachten zur rechtlichen Problematik der Abfallsammlung und des Abfalltransportes durch Einzelpersonen in und aus Österreich, Graz 2012 (unveröffentlicht).

<sup>29</sup> Emilia Smechowski / Lea Baumeyer, 125 Euro für Kekse aus der Tonne, in: taz Nord, 11.01.2011 (<http://www.taz.de/!64104/>; letzter Abruf: 28.12.2013).

<sup>30</sup> Christian Gottschalk, Gnadenbrot für Diebin, in: taz Köln, Nr. 7545, 21.12.2004, 4 (<http://www.taz.de/1/archiv/archiv/?dig=2004/12/21/a0047>; letzter Abruf: 02.12.2013).

<sup>31</sup> Emilia Smechowski / Lea Baumeyer, 125 Euro für Kekse aus der Tonne (s. Anm. 29).

<sup>32</sup> Sophie Haarhaus, Abendbrot aus der Biotonne, in: taz Köln, 10.10.2006 (<http://www.taz.de/index.php?id=archiveseite&dig=2006/10/10/a0225>; letzter Abruf: 30.01.2008).

gesamten Abfalltonne mit einer Chloritlösung übergossen. Die Polizei ermittelte wegen des Verdachts bewusster „Gefahrenverursachung für Dritte“, wobei jedoch kein Schaden nachgewiesen werden konnte. Das Unternehmen entschuldigte sich für die Vorkommnisse und kündigte an, die Weitergabe der übriggebliebenen Lebensmittel an Obdachlose zu prüfen sowie die Abfallbehälter einzuschließen.<sup>33</sup> Im März 2009 berichtete die Wiener Straßenzeitung Augustin, dass bei einer Supermarktfiliale die weggeworfenen Lebensmittel absichtlich mit Putzmittel übergossen wurden, damit sie ungenießbar würden. Auch hier wurden keine aufgetretenen Gesundheitsschäden bekannt.<sup>34</sup>

## 5 Alternativen zu Containern und Waste Cooking

Die folgende Aussage eines Aktivisten stellt den Zusammenhang des Containerns mit der Gesellschaft sehr gut dar: *„Containern selbst ist keine gesellschaftliche Perspektive, sondern eine Methode unter vielen, um innerhalb des Kapitalismus ökonomische Zwänge zurück zu drängen. Nicht mehr und nicht weniger. Containern als Alternative zum Kapitalismus zu bezeichnen wäre eine Verklärung der Verhältnisse – Selbstorganisation in einer herrschaftsfreien Welt wäre was total anderes als Abfälle sammeln. Aber wo Containern offensiv in Aktionen eingebunden wird, ist es möglich, über die Vision einer Welt ohne Markt und Staat zu diskutieren.“*<sup>35</sup>

Dumpstern und Konsumgesellschaft gehören irgendwie zusammen. Edlmayr schließt daraus, dass Dumpstern eine ambivalente Rolle einnimmt und seinen Sinn durch die bewusstseinsbildende Diskussion rund um die Auswirkungen von Konsum und Kapitalismus erhält.<sup>36</sup> Die Zukunft unserer Gesellschaft liegt also nicht im umfassenden Containern. Wie immer man selbst auch zum Containern steht, es sorgt jedenfalls dafür, dass eine negative Situation diskutiert und hinterfragt wird. Mitarbeiter von Lebensmittelgeschäften sind hin und her gerissen zwischen Pflicht und Moral. Sie wollen einerseits den Vorgaben, dass alle nicht mehr „schönen“ Lebensmittel aussortiert werden müssen, Folge leisten, andererseits leiden sie oft darunter, genießbare Lebensmittel wegwerfen zu müssen oder womöglich noch Menschen zu verjagen, die mehr oder weniger hungrig nach den Resten Ausschau halten. Viele suchen daher nach einem Ausweg, der sowohl die Moralvorstellungen bedient als auch den Ansprüchen der eigenen Kundschaft genügt.

Diese Überlegungen führten in den letzten Jahren gleichsam zu einer zunehmenden Institutionalisierung des Containerns: Die organisierte Weitergabe der aussortierten Produkte, ohne diese zuvor in den Abfallbehälter zu werfen. Offizielle Kooperationen zwischen Produzenten, Groß- und Einzelhandel und sozialen Einrichtungen sowie andere Aktivitäten wie *Das Geld hängt an den Bäumen*, *Mundraub* oder *myfoodsharing.at* wurden daraufhin erst ermöglicht.

<sup>33</sup> André Anwar, Supermarktkette vergiftete Obdachlose, Polizei ermittelt, in: Der Standard, 16.11.2008 (online) bzw. 17.11.2008 (Printausgabe) (<http://derstandard.at/?url=/?id=1226396871388>; letzter Abruf: 03.12.2013).

<sup>34</sup> Felix E. Mautner, Die Biotonnenvergifter. Hofer-Container als Obdachlosenfalle, in: Wiener Straßenzeitung Augustin, Nr. 247, 25.02.2009, 6–7.

<sup>35</sup> Christa Edlmayr, Living Beyond Capitalism (s. Anm. 10), 89.

<sup>36</sup> Ebd.



Bei „Das Geld hängt an den Bäumen“ pflücken Menschen aus sozialen Randgruppen oder mit geistiger Behinderung Äpfel, welche aus wirtschaftlichen Gründen nicht mehr geerntet werden würden. Seit 2010 hat die deutsche Initiative ihr Einzugsgebiet um Hamburg und arbeitet dort auch im größten Obstanbaugebiet Europas. Die Früchte werden bei einer Slow-Food-Mosterei zu Saft gepresst und der Verkaufserlös finanziert die Arbeitsplätze der Beteiligten.<sup>37</sup>

Bei der Internetplattform „Mundraub“ ([www.mundraub.org](http://www.mundraub.org)) können Obstbäume (und Kräuter) auf der ganzen Welt eingetragen werden, deren Früchte bisher keinem Verwendungszweck zugeführt werden. Die Nutzer werden zu sorgsamem Umgang mit den Pflanzen aufgerufen und selbstverständlich muss vor dem Eintrag eines Standortes gewährleistet sein, dass eventuelle Besitzer mit einer Entnahme der Früchte einverstanden sind.

Gesteigerte Aufmerksamkeit verursachen auch große Events wie „Feeding the

5000“<sup>38</sup>, die, ausgehend von Großbritannien, bereits in verschiedenen Ländern organisiert worden sind. Dabei wird eine große Anzahl von Personen (angestrebt sind eben 5.000) im Zuge einer Tagesveranstaltung mit Lebensmitteln versorgt, die nicht vermarktungsfähig sind und beinahe entsorgt worden wären. Das Bewusstsein gegen Lebensmittelverschwendung soll damit geschärft und Gegenmaßnahmen initiiert werden.

Es gibt mittlerweile mehrere internet- oder facebook-basierte Tauschbörsen für übriggebliebene Lebensmittel, die vor allem im Haushalt anfallen. Medial ist wohl „myfoodsharing.at“ bzw. „foodsharing.de“ am bekanntesten. Vermutlich liegt das daran, dass einer der Initiatoren der Filmmacher Valentin Thurn (Regisseur von „Taste the Waste“) ist und in Österreich sogar das Umweltministerium als Partner hat. Seit 2012 wird in Deutschland privaten Haushalten die Möglichkeit geboten, genießbare Lebensmittel, die man selbst nicht mehr benötigt, einfach und ohne Geldfluss an Fremde abzugeben. Wer Fremde nicht zuhause empfangen will, kann auch auf öffentliche Übergabestellen, sogenannte Fairteiler, ausweichen. Seit November 2013 gibt es einen Fairteiler auch an der Universität für Bodenkultur Wien.

Im Rahmen von foodsharing werden mittlerweile auch freiwillige Privatpersonen, sogenannte „food saver“, rekrutiert, die bei kooperierenden Unternehmen Lebensmittel abholen, bevor sie in die Abfallbehälter geworfen werden. Auch diese Lebensmittel werden dann an soziale Einrichtungen verteilt oder über das Netzwerk zum Verzehr zur Verfügung gestellt. – Eine rechtlich einwandfreie Variante des Containerns.

---

#### Weiterführende Literatur:

Das Institut für Abfallwirtschaft hat auf seiner Homepage alle Forschungsarbeiten zusammengestellt, an denen Institutsmitarbeiter/innen mitgewirkt haben und welche veröffentlicht wurden: <http://www.wau.boku.ac.at/11754.html> – darunter auch viele Forschungsarbeiten und Projekte im Bereich Lebensmittelabfälle und deren Vermeidung.

*John Hoffman*, *The Art & Science of Dumpster Diving*, Boulder, Colorado 1993. ISBN 978-1-58160-550-1.

---

<sup>37</sup> *Anne Hansen*, *Leise Helden – Verborgene Orte*, in: *Hamburg Ahoi – das Magazin aus der Metropole*, Nr. 27, September 2013.; [www.dasgeldhaengtandenbaeumen.de](http://www.dasgeldhaengtandenbaeumen.de))

<sup>38</sup> Vgl. <http://www.feeding5k.org>.

## 6 Schlussbemerkungen

Beim Verschenden von Lebensmitteln, also der Entfernung von ursprünglich genießbaren Lebensmitteln aus der menschlichen Nahrungskette, wird eine Vielzahl von moralisch-sozialen, ökonomischen und ökologischen Aspekten berührt. Die Umleitung zur Verwendung der aussortierten Produkte für die menschliche Ernährung ist eine wichtige Abfallvermeidungsmaßnahme, die Ressourcen dort hinbringt, wofür sie ursprünglich gedacht waren. Dennoch ist im Blick zu behalten, dass es in erster Linie darum geht, Maßnahmen zu finden, Verschwendung von Grund auf zu vermeiden. Dies können Änderungen in den Vermarktungsnormen, Optimierungen in den Bestellvorgängen zwischen Lieferant und Kunden, den unternehmensinternen Strukturen und Abläufen oder der Wertschätzung und den Ansprüchen der Verbraucher sein. Auch der Aufbau von Wissen und Kompetenzen der Konsumenten bezüglich Herkunft, Kauf, Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln sowie ein maßvoller Umgang mit Informationen wie Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum kann seinen Beitrag zur Verringerung von vermeidbaren Lebensmittelabfällen leisten.

Containern und Wastecooking zeigen besonders deutlich die Diskrepanzen in unserem derzeitigen Wirtschaftssystem auf und regen zu notwendigen Diskussionen an. Trotz allem Optimismus wird es immer dazu kommen, dass Lebensmittel an den unterschiedlichsten Stellen entlang der Wertschöpfungskette übrigbleiben und Gefahr laufen, weggeworfen zu werden. Hier müssen Alternativen entwickelt und wie selbstverständlich in das Wirtschaftssystem eingebettet werden.

**Die Autorinnen:** *Dipl.-Ing. Felicitas Schneider, geb. 1973, Ausbildung am TGM in der Fachrichtung Kunststofftechnik, Studium Kulturtechnik und Wasserwirtschaft an der Universität für Bodenkultur Wien, seit 2001 wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Abfallwirtschaft an der BOKU, tätig in Forschung und Lehre im Bereich Abfalllogistik, seit über zehn Jahren mit Schwerpunkt auf Lebensmittelabfällen und deren Vermeidung; Review of food waste prevention on an international level. Proceedings of the ICE, in: Waste and Resource Management 166 (2013), 187–203; The evolution of food donation with respect to waste prevention, in: Waste Management 33(3) (2013), 755–763; zusammen mit S. Lebersorger, Discussion on the methodology for determining food waste in household waste composition studies, in: Waste Management 31(9–10) (2011), 1924–1933.*

*Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Marion Huber-Humer, geb. 1971, Studium der Landschaftsökologie an der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU), 1998–2010 wissenschaftliche Mitarbeiterin, Projektleiterin und Lektorin im Fachbereich Entsorgungstechnik am Institut für Abfallwirtschaft der BOKU, seit 2011 Professorin für Globale Abfallwirtschaft an der BOKU; zusammen mit M. Hrad/B. Wimmer und T.G. Reichenauer, Design of top covers supporting aerobic in situ stabilization of old landfills – An experimental simulation in lysimeters, in: Waste Management 32(12) (2012), 2324–2335; zusammen mit J. Tintner/K. Böhm/P. Lechner, Scrutinizing compost properties and their impact on methane oxidation efficiency, Waste Management 31(5) (2011), 871–883; zusammen mit P. Mostbauer und P. Lechner, Carbon in waste: Strategies for treatment and landfilling, in: Waste and Resource Management 164 (2009), WR4, 197–205.*