

Zwischen echtem Müll finden die Mülltaucher auch immer wieder dies: einen Sack voller Obst und Gemüse. Mit geübten Handgriffen suchen sie die noch brauchbaren Lebensmittel heraus.

Foto: Denise Remmele



pignons, Äpfel, Tomaten und sogar Kiwis aus dem nächsten Müllsack. „Am Anfang war ich sehr wählerisch. Da habe ich mit spitzen Fingern Dinge herausgesucht. Heute ist das anders. Ich habe die Hemmschwelle überwunden. Für mich ist das kein Müll mehr.“

Das Gespräch mit dem Chef des Supermarkts gesucht

Ähnlich wie Maria hat auch Simeon keinerlei Unrechtsbewusstsein beim Mülltauchen. „Ich würde es immer wieder machen.“ Simeon, Greta und Laurence sind schon ein paar Mal erwischt worden. „Die Sicherheitsleute haben uns aufgegebelt und die Polizei gerufen. Die waren aber sehr nett und verständlich, mussten uns aber wegschicken“, sagt Simeon. Nachdem sie das letzte Mal auf dem Gelände von Konrad Kreuzberg, einem Koblenzer Unternehmer, erwischt worden sind, haben die drei das Gespräch gesucht: „Wir haben Herrn Kreuzberg einen Brief geschrieben, indem wir ihm erklärt haben, warum wir das machen,

und den Film ‚Taste the Waste‘ mitgeschickt.“

Für Konrad Kreuzberg war das Thema Containern Neuland: „Damit konnte ich nichts anfangen. Ich habe die jungen Menschen eingeladen, einfach weil mich das interessiert hat. Ich wollte wissen, wie junge Menschen heute leben, was sie machen.“

Damit hatten die drei nicht gerechnet. „Es war ein Gespräch auf Augenhöhe“, erzählt Greta. „Ihn hat wirklich interessiert, was wir zu sagen haben.“ Kreuzberg war es bei dem Gespräch auch wichtig, seine Situation als Unternehmer zu erklären. „Es gibt keinen Menschen und kein System auf der Welt, das so kalkulieren kann, dass abends alle Lebensmittel verkauft sind“, sagt Konrad Kreuzberg: „Deshalb habe ich auch nichts dagegen, wenn ich weiß, dass die jungen Leute so was machen. Und da mag-

che ich dann schon mal beide Augen zu.“ Denn erlauben darf er ihnen das nicht.

Die Lebensmittelhygiene Verordnung (LMHV) in Deutschland stellt genaue Regeln für die Herstellung und den Verkauf von Lebensmitteln auf. Ein Lebensmittelhändler wie Kreuzberg unterliegt bei unverpackten Waren, die ohne vorheriges Waschen, Schälen oder Erhitzen verzehrt werden können, einer besonderen Sorgfaltspflicht. Die LMHV und auch die EU-Verordnungen haben das Ziel, eine einwandfreie Beschaffenheit von Lebensmitteln für den Verbraucher sicherzustellen. „Wenn zum Beispiel in einer Packung Tomaten eine matschig ist, muss ich die gesamte Packung wegwerfen, weil auf den anderen Schimmelsporen sein könnten, die man aber mit dem bloßen Auge nicht sehen kann“, erklärt Kreuzberg seine unternehmerische Sorgfaltspflicht.

Laurence hält eine Packung Tomaten in der Hand. Eine ist matschig, die anderen fünf sehen auf den ersten Blick tadellos aus. Sie reißt die Folie ab und riecht an den Tomaten. „Die

sehen noch gut aus“, sagt sie und sortiert die eine nicht mehr ansehnliche aus. Die restlichen fünf wandern auf den Stapel zu dem anderen Gemüse. Sie dürfen mit. Die Mülltaucher sind mittlerweile an der zweiten Station des Abends angekommen. Auf dem

„Es gibt keinen Menschen und kein System auf der Welt, das so kalkulieren kann, dass abends alle Lebensmittel verkauft sind.“

Supermarkt-Inhaber Konrad Kreuzberg

Gelände stehen zwei große blaue Container. Auch hier sind die Deckel nur angelehnt. „Ich hab jede Menge Äpfel“, ruft Greta triumphierend von der einen Seite des Containers. Dominik und Laurence entdecken an der anderen Seite frische Champignons.

Neben den ethischen Beweggründen gehört zum Containern auch so etwas wie Abenteuerlust. Die Angst und

der gleichzeitige Reiz, etwas Verbotenes zu tun. Die vier sind vollkommen in ihrem Element. Auf vorbeifahrende Autos achten sie nicht. Sie scheinen das, was um sie herum passiert, völlig ausgeblendet zu haben. Ihre Konzentration liegt für den Moment

voll auf den Containern und der Suche nach noch brauchbaren Lebensmitteln. Simeon ist bereits am zweiten Con-

tainer, zieht einen blauen Sack heraus und tastet: „Hier sind die Brötchen drin“, ruft er den anderen zu. Beherzt reißt er den Sack auf. Unweigerlich strömt einem der Duft frischer Brötchen entgegen. Allein der Geruch vermittelt das Gefühl, gerade in einer Bäckerei zu stehen. „Die sind ganz frisch“, sagt Greta, greift in den Sack und fühlt, „die sind noch lauwarm.“ In den Gesichtern der Mülltaucher spiegelt sich eine Mischung aus Freude und Entsetzen.

Gekocht wird, was der Container hergibt

Seitdem sie containern gehen, hat sich für sie vieles verändert. „Wenn ich einkaufen gehe, gehe ich viel bewusster mit den Lebensmitteln um. Wenn ich vorher einen Apfel mit einer braunen Stelle liegen gelassen habe, würde ich ihn heute trotzdem nehmen, weil ich weiß, dass er sonst auf dem Müll landet“, sagt Dominik. Das ganze Thema Ernährung hat für die Gruppe eine neue Bedeutung bekommen. „Ich esse seitdem viel mehr Obst und Gemüse“, sagt Simeon. Maria empfindet es als geradezu befreiend, dass sie sich keine Gedanken mehr darüber machen muss, was sie einkauft: „Ich schaue einfach, was im Container ist, und koche daraus dann was. Ich probiere seitdem viel mehr aus.“ Nachdenklich schaut Dominik auf den kleinen Lebensmittelberg. So groß die Freude über die reichliche Ausbeute auch sein mag, für ihn steht fest: „Es wäre das Schönste für mich, wenn wir eines Abends vor einem leeren Container stehen würden.“

NINA BOROWSKI



Auf Tauchstation: Um Lebensmittel aus den Tiefen des Containers zu retten, steigen die Mülltaucher auch schon mal selbst hinein.



Am Ende des Abends liegt ein Berg an Obst und Gemüse vor den Mülltauchern. Weggeworfen vom Supermarkt. Die Containerer können eine Woche davon leben. Fotos: Nina Borowski