



Liebe LeserInnen,

Millionen Tonnen von Lebensmitteln landen in unserer Wegwerfgesellschaft im Müll – und gleichzeitig leben bei uns viele Menschen in Armut. Die einen leben im Überfluss, die anderen sind arm und haben nicht genügend Geld, um täglich frisches Obst und Gemüse zu essen.

So haben wir uns auf den Weg gemacht, um zu sehen, was weggeschmissen wird und ob wir aus diesen Lebensmitteln verwerten können. Containern ist der Ausdruck von Überfluss, Armut und Konsumkritik aber nicht der Weg, um Sozialabbau und Armut abzuschaffen. Hierfür müssen wir die Probleme bei der Wurzel anpacken.

Mit dem heutigen Newsletter laden wir Sie/euch alle herzlich ein, an unserem 2. Filmabend: Dienstag, 13. März 2012, im Wahlkreisbüro Bremen, Doventorstr. 2 (gegenüber der VHS) teilzunehmen.

Außerdem neu auf unserer Homepage www.agnes-alpers.de: Jeden Donnerstag um 12.00 Uhr erscheint ein Beitrag von „Giselle Gründlich“. Giselle ist eine fiktive Figur, die meint in meinem Abgeordnetenbüro als Reinigungskraft zu arbeiten. Wöchentlich berichtet sie über Geschehnisse in Politik, Alltag und allerlei Bremer Gelegenheiten.

Und vor allem wünsche ich allen Frauen alles Gute zum **Internationalen Frauentag!**

Ihre Agnes Alpers

Titelthema:

Alles nur Müll?

Die große Lebensmittelverschwendung

Inhalt:

Wissenswertes und Stichworte zum Thema Containern.....	2
„Der Keksprozess“ - Absurder Prozess vor dem Lüneburger Landgericht.....	3
Das Wahlkreisbüro geht Containern	4
Zitate und Fakten.....	7
Eine Woche lang aus dem Müllcontainern der Supermärkte leben – Tagebuch eines Selbstversuchs	10
Konsum, Armut und Profit – ein kurzer Blick auf die Zusammenhänge bei den Tafeln	15
Die Tafeln - Essen wo es hingehört?	17
Wie viel geben Sie für Lebensmittel aus?	18
Veranstaltungshinweise: Filme zum Thema im Wahlkreisbüro	19
Bisher erschienene Newsletterausgaben	20
Giselle Gründlich	21
Impressum	21



Wissenswertes und Stichworte zum Thema Containern



1. Was ist Containern?

Unter containern, auch dumpstern oder dumpster diving (Mülltauchen) wird die Mitnahme weggeworfener Lebensmittel aus Abfallcontainern von Supermärkten (oder Fabriken) verstanden. Nach Angaben der Tafeln gibt es heute über 5.000 Menschen in der Bundesrepublik, die regelmäßig containern, sich also kostenlos Nahrung verschaffen.

2. Wer geht Containern?

Einerseits gehen konsumkritischen Menschen aus politischen Motiven containern. Sie prangern die Wegwerfgesellschaft an, in der genießbare Lebensmittel verschwendet und weggeworfen werden, während zirka eine Milliarde Menschen auf der Welt hunger (Freeganismus). Andererseits ist die Armut in unserem Land ein anderer wichtiger Grund zum Containern.

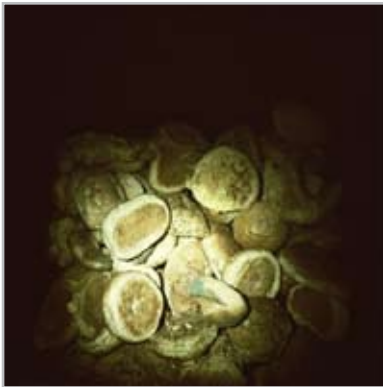


3. Mindesthaltbarkeitsdatum – kann man weggeworfene Lebensmittel essen?

Lebensmittel müssen mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum gekennzeichnet werden; solange das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht erreicht ist, garantieren HerstellerIn und VerkäuferIn den einwandfreien Zustand des Produktes. Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen bedeutet es nicht, dass die Lebensmittel auch ungenießbar sind oder gesundheitliche Risiken beim Verzehr zu befürchten sind.

Anders ist es beim Verbrauchsdatum: Hier bestehen z.B. bei Fisch und Fleisch gesundheitliche Risiken.

In Deutschland werden Nahrungsmittel meistens zwei Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aussortiert.



4. Rechtslage: Containern ist in Deutschland strafbar!

In Deutschland geht der Müll von den Entsorgenden in das Eigentum des Müllentsorgungsunternehmens über; Containern ist somit nach § 242 StGB Diebstahl (ebenso ist es beispielsweise bei der Mitnahme von Sperrmüll am Straßenrand). Allerdings liegt der Warenwert der weggeworfenen Nahrungsmittel bei 0,00 Euro. Daher werden meistens keine Anzeigen bzw. Klagen eingereicht. Der Tatbestand des schweren Hausfriedensbruchs nach § 123 StGB ist gegeben, wenn man eingezäunte oder verschlossene Grundstücke betritt. Sollten die ContainerInnen etwas beschädigen, beispielsweise ein Schloss, ist zudem der Tatbestand der schweren Sachbeschädigung nach § 303 StGB erfüllt.



Wer geht hier wem auf den Keks? Absurder Prozess vor dem Lüneburger Landgericht



Es gibt diesen Cartoon, wo Krümmelmonster verzweifelt vor dem Computer sitzt und den Befehl „Delete all Cookies!“ so gar nicht ausführen mag. Alle Kekse vernichten – zumindest, die, die nicht so geworden sind oder werden konnten, wie sie sollten, – das wollte im August 2010 auch die Lüneburger Konditorei Scholze. Sie tat ihren Keksbruch und auch unausgebackene Teigreste in den Müll. Dort fand sie Karsten Hilsen beim Containern und nahm sie mit.

Der 52-Jährige ernährt sich seit mehreren Jahren aus den Abfallbehältern verschiedener Supermärkte und Lebensmittelproduzenten. Wie viele andere auch. Was ihn aber unterscheidet vom Gros der Mülltaucher ist, dass er für seine „Tat“ verhaftet, angeklagt und verurteilt wurde. Zurzeit wird seine Berufung vor dem Landgericht Lüneburg verhandelt.

Anders als in Österreich, wo Müll als „herrenlos“ gilt und deshalb Containern nicht als Diebstahl verfolgt werden kann – wo kein Besitzer, dort kein Geschädigter – ist die Rechtslage in Deutschland unklar. Vergleichbare Verfahren hierzulande wurden bisher immer wegen Geringfügigkeit eingestellt, was ein Warenwert von 0,00 Euro mehr als nur nahe legt. Die Staatsanwaltschaft hat aber im Fall Hilsen ein „öffentliches Interesse an der Strafverfolgung“ ausgemacht und klagt nicht etwa wegen Diebstahls, sondern wegen des Vorwurfs des Hausfriedensbruchs an. Das StGB (7. Abschnitt, § 127, (1)) definiert das Delikt so: „Wer in die Wohnung, in die Geschäftsräume oder in das befriedete Besitztum eines anderen (...) widerrechtlich eindringt, oder wer, wenn er ohne Befugnis darin verweilt, auf die Aufforderung des Berechtigten sich nicht entfernt, wird mit Freiheitsstrafe bis zu einem Jahr oder mit Geldstrafe bestraft.“

Um diesen Tatbestand hier als gegeben anzusehen, muss man schon einiges an Fantasie aufbringen. Dass die „geschädigte“ Konditorei keinerlei Interesse an der Verfolgung des mutmaßlichen „Täters“ mehr hat, spielt juristisch keine Rolle. Das Gericht kann das Verfahren nicht einstellen, solange die Staatsanwaltschaft die Anklage aufrechterhält. Diese wiederum verlangt dazu von Hilsen ein Geständnis, dass dieser mit Hinweis auf sein Schweigerecht verweigert. Prompt wurde er in erster Instanz Ende Januar zu einer Geldstrafe von 125 Euro verurteilt. Hilsen ging in die Berufung und nun wird an zunächst fünf Verhandlungstagen bis Mitte April mit umfangreicher Beweisaufnahme und zahlreichen Zeugen ein absurder Prozess fortgeführt.

Lars Fischer

Das Wahlkreisbüro geht Containern



Schätzungen besagen, dass in Deutschland ca. bis zu 50% der Lebensmittel nicht den Weg zum Endverbraucher finden, sondern schon vorher im Müllcontainern landen. Ist dieses Ausmaß an weggeworfenen Lebensmitteln gelogen oder wahr?

Um das herauszufinden, machte sich Agnes Alpers mit einigen BegleiterInnen auf den Weg, um selbst einmal in den Müllcontainern der Supermärkte nach weggeworfenen Lebensmitteln zu suchen.

Mit den guten Tipps eines containererfahrenen Begleiters ausgestattet, traf sich eine kleine Gruppe mit ihren Taschenlampen, Einweghandschuhen und großen Plastikbeuteln im Wahlkreisbüro der Abgeordneten. Hier wurde die abendliche Route festgelegt und schon ging es im Schutze der Dunkelheit los.

Beim ersten Supermarkt angekommen, begibt sich die Gruppe zielstrebig zur Rückseite des Gebäudes, an der sich ein eingezäuntes Areal mit Müllcontainern befindet.

Ein Teil der darin befindlichen Container ist verriegelt, diejenigen die sich öffnen lassen, enthalten keine Lebensmittel. Eine ähnliche Containerplatzbeschreibung finden wir auch bei unserer zweiten Anlaufstelle vor, diese Gittertür ist allerdings nicht verschlossen. Aber auch hier sind keine weggeworfenen Lebensmittel zu finden.

Auf dem Weg zum nächsten Supermarkt berichtet unser erfahrener Begleiter, dass die Supermärkte verstärkt dazu übergehen, ihre Containerareale abzuschotten oder gleich die sogenannten Presscontainer aufstellen, aus denen niemand mehr ein Stück wiederverwertbarer Lebensmittel herausfischen kann.

Ist es wirklich wahr, dass Handelsketten ihre Lebensmittel lieber schnell und effizient entsorgen, anstatt diese zu verteilen?





Beim dritten Supermarkt angekommen, landeten wir den ersten „Volltreffer“. Die Ware befindet sich hier nicht im Container, sondern ist zur Entsorgung auf der Rampe abgestellt. In gestapelten Gemüseboxen und Müllsäcken finden wir tatsächlich eine größere Menge an Obst und Gemüse und in Plastik eingeschweißte Fleisch- und Wurstwaren. Schnell und leise sondieren wir den Fund und machen uns mit drei prall gefüllten Müllsäcken „vom Hof“. Die genauere Begutachtung ergab, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Verpackungen gerade um einen oder zwei Tage abgelaufen war.

Neben der Genugtuung über diesen Fund – auch beim Containern kann sich Frust oder Jagdfieber breit machen - verschlug es der Gruppe angesichts der ungläublichen Verschwendung - von immer noch genießbaren Lebensmittel - dann doch die Sprache.



Mit diesem erfolgreichen Fund vor Augen, fuhren wir anschließend noch drei weitere Supermärkte ab. Hier fanden wir zwar einigen Müll, aber keine größeren Mengen an verwertbaren Lebensmitteln mehr vor. Statt dessen hatten uns - wir haben es nicht bemerkt - dort montierte Überwachungskameras auf dem Schirm.

In den abgestellten Containern waren Lebensmittel einer Fastfood-Kette mit Kaffeesatz durchmischt, damit man sie nicht mehr essen konnte. In anderen Containern waren die Lebensmittel aus den Verpackungen herausgeholt worden. So lagen nun Lebensmittel und Verpackungen nebeneinander, gut durchmischt mit Flüssigkeiten, damit die Lebensmittel nicht mehr verwertbar waren.

Zum Abschluss dieses Abends fischte unser erfahrener Begleiter noch eine intakte Chipsdose aus der letzten Tonne heraus, deren Inhalt dann redlich unter allen Mitwirkenden aufgeteilt wurde.

Nach gut dreieinhalb Stunden war unser erster Selbstversuch abgeschlossen.



Bild oben: Auf der Laderampe einer Lebensmittelkette

Bild mitte: Erste Begutachtung der gefundenen Lebensmittel

Bild unten: Der komplette Fund dieses Containerabends

Nachtrag:

Der weitaus größte Anteil Teil unserer eingesammelten Lebensmittel bestand aus Obst und Gemüse.

Und so lag es nahe, daraus am nächsten Morgen einen Gemüseeintopf zu zubereiten.

Selbstredend musste das Obst und Gemüse vor der Weiterverarbeitung äußerst gründlich gereinigt und gewaschen werden. Nach getaner Vorarbeit und einigen grundsätzlichen Erwägungen „... Kommt das noch in den Topf oder nicht?“, stand dem Kochvergnügen nichts mehr im Wege.

Und so haben wir die Gemüsesuppe zubereitet:



Launa arrangiert die Zutaten



Reichlich Vitamine gratis

3 Charlotten in kleine Würfel geschnitten und mit Öl glasig anschwitzen lassen, mit ca. ½ Liter Instant Fond ablöschen und auffüllen. Die Zutaten in mittlere Würfelgröße schneiden und in den Sud geben.

Unsere Zutaten bestanden aus: Möhren, Rote Bete, Paprika, Broccoli, Tomaten ein junger Knoblauch sowie Kartoffeln.

Deckel drauf und auf kleiner Flamme köcheln lassen (gelegentliches Umrühren nicht vergessen).

Bei Bedarf mit zusätzlichem Fond auffüllen und diesen etwas einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken (und falls zur Hand) mit einem Schuss saurer Sahne und frischen Kräutern servieren.

Rudolf Kossolapow



Das Kochstudio im WK-Büro



Es ist serviert - Guten Appetit!

Sieben Milliarden Menschen leben auf der Erde.
Davon hungert fast eine Milliarde Menschen.

Hunger ist das größte Gesundheitsrisiko
weltweit. Es sterben mehr Menschen
an Hunger als an Aids, Malaria
und Tuberkulose
zusammen.

Mit fünf Prozent der in den USA weg-
geworfenen Lebensmittel könnten
ca. vier Millionen Menschen
ernährt werden.

Jedes Jahr werden 17 Millionen
untergewichtige Kinder
weltweit geboren.

„Es kommt nicht darauf an,
den Menschen in der Dritten
Welt mehr zugeben, sondern
ihnen weniger
zu stehlen.“¹

1) Jean Ziegler: *Das Imperium der Schande*, Umschlag



Eine Milliarde Menschen hungern und bei uns landet jeder 5. Einkauf in den Müll!

Die Hälfte der Lebensmittel wird zu Abfall, was heißt dies für das Weltklima?

- Verschwendung von Energie und Wasser
- hoher Einsatz von Pestiziden und Dünger
- Verödung der Böden durch Monokulturen
- Rodung des Regenwaldes



Wie viel schmeißen die EndverbraucherInnen in den Müll?

Fast die Hälfte davon sind Obst und Gemüse. Insgesamt sind dies 6 Millionen Tonnen Lebensmittel, ein Warenwert von rund 25 Milliarden Euro. Der/Die BremerIn wirft jährlich durchschnittlich 70 kg Lebensmittel in den Müll



20 Millionen Tonnen Lebensmittel landen in Deutschland jährlich im Müll! Das sind gut 500.000 LKW-Ladungen Müll.



Alle 15 Sekunden stirbt laut Welthungerindex 2011 ein Kind in dieser Welt an Hunger!

Mehr als die Hälfte der Lebensmittel landet in Deutschland schon auf dem Weg vom Acker zum Supermarkt auf dem Müll.



Jeder 2. Salat



Jede 2. Kartoffel



Jedes 5. Brot

Wie stoppen wir diesen Wahnsinn?

Hier nun erste Ideen:

- Wegwerfmentalität ändern
- auch eine krumme Gurke oder eine große Kartoffel schmeckt gut
- faireren Handel unterstützen
- gute Arbeitsbedingungen und gute Bezahlung in Deutschland und auch in der Dritten Welt
- Reduzierung von Preisen bei Lebensmitteln, deren Haltbarkeitsdauer abläuft
- gesellschaftlich absichern, dass sich jede/r vielseitig und gesund ernähren kann
- regionale und saisonale Lebensmittel

Und nun sind Sie/bist du gefragt: Wir bitten um Stellungnahmen, wie der Wahnsinn der Lebensmittelvernichtung zu stoppen ist!



Bitte sendet/senden Sie weitere Ideen an unser Wahlkreisbüro.

E-Mail: agnes.alpers@wk.bundestag.de

Eine Woche lang aus dem Müllcontainern der Supermärkte leben – Tagebuch eines Selbstversuchs

Ein gefundenes Fressen

Wir leben im Überfluss, keine Frage. Aber was macht ein Lebensmittel zu Müll, welches ist der Punkt, an dem eine Ware ihren Wert verliert, ohne ihre Funktion eingebüßt zu haben? Um das herauszufinden, muss man in die Abfallcontainer der Supermärkte gucken. Es gibt Menschen, die davon leben. Statt einzukaufen, gehen sie containern. Kann man davon satt werden ohne Ekel? Und liegt tatsächlich so viel im Müll, wie behauptet wird? Probieren geht über theoretisieren: Eine Woche lang versuche ich, mich selbst so zu ernähren.

Sonntag, Tag 1

19.30 Uhr – der erste Markt in Borgfeld. Für den Anfang ist die Dunkelheit ganz beruhigend, man muss sich ja nicht gleich beim ersten Mal auf Diskussionen mit Passanten, Sicherheitsdienst- oder Marktmitarbeitern einlassen. Die Rampe allerdings ist hell erleuchtet. Auch nicht schlimm, das macht das „Tauschen“ einfacher. Auch, dass direkt neben der gut gefüllten grünen „Bioabfall“-Tonne eine zweite leere steht, erweist sich als günstig und erledigt die Frage, wo eigentlich die Dinge bleiben, die oben liegen und die da bleiben sollen. Der Geruch, der einem entgegenkommt, wenn man den Deckel öffnet, ist nicht



weiter schlimm, die kühlere Jahreszeit ist sicher auch die angenehmere Container-Saison. Was Plastikverpackungen zwischen all dem Obst und Gemüse, das tatsächlich größtenteils nicht mehr genießbar ist, zu suchen haben, ist schleierhaft. So wird das sicher nicht kompostiert. Und es gibt klassische Fälle von kosmetischen Wegwürfen: die Gurke mit einer kleiner Blase in der Schale, der Bio-Kürbis, der mit seinen Verwachsungen kein Schmuckstück ist, oder die Dreier-Packung Paprika in Ampelfarben, in der nur der gelbe Vertreter eine Matschdelle hat. Eine Schale mit Suppengemüse enthält topfite Möhren. Dazu gibt sogar eine unerwartete Bereicherung der Container-Küche: einen Brühwürfel. Nur der Sellerie hinterlässt einen penetranten Geruch, und der zunächst noch ganz gut aussehende Brokkoli wandert nach der Geruchsprüfung auch zurück. Das Containern hier ist kinderleicht, die Hemmschwelle gering. Das macht Mut für den nächsten Markt im Stadtteil, der hat allerdings die meisten Müllbehälter unter Verschluss.

An einem großen Container fällt auf, was wir vergessen haben: Außer Tüten, Gummihandschuhen und Taschenlampe bräuchte man hier eine Art Angel, will man nicht selber in den Behälter klettern. Ein herumliegender Draht tut es auch, mit ihm lässt sich immerhin ein Joghurt-Becher herausfischen. Der Boden ist ein bisschen aufgeplatzt. Fast schon beim Weggehen fällt der Blick auf einen Plastikbeutel, der vor dem Altglas steht – mit zehn fertig gerollten Lahmacun, auch bekannt als „türkische Pizza“. Ein bisschen hart am Rand, aber bedenkenlos essbar, weil ohne Füllung. Darf man sich darüber freuen oder sollte man entsetzt sein? Natürlich setzt jenes Hochgefühl ein, das die meisten von einem famosen Sperrmüllfund her vielleicht kennen. Irgendwo sind wir immer noch Jäger und Sammler.

Andererseits stellt sich die Frage, was soll dieser Irrsinn? Warum liegt unverdorbenes Essen im Müll, und warum wird anderswo tatsächlich gammeliges Fleisch umetikettiert und weiterverkauft? Man muss gar nicht bis zu den hungernden Menschen in gar nicht so weit entfernten Ländern denken, um zu merken, dass hier etwas völlig aus dem Ruder läuft. Geschätzt wird, dass weltweit rund ein Drittel aller Lebensmittel auf dem Weg zwischen Erzeuger und Verbraucher weggeworfen wird. In den Industrieländern dürfte der Wert um die 50 Prozent betragen. In Deutschland wandern rund 20 Millionen Tonnen Lebensmittel jährlich in den Abfall.

Zusammen mit meiner 16-jährigen Tochter hatte ich beschlossen, das Containern selbst auszuprobieren. Wir gaben uns selbst folgenden Kompromiss vor: Die letzten Reste, die wir noch im Kühlschrank haben, werden mit verbraucht, Gewürze werden benutzt, aber wir kaufen eine Woche lang keine Lebensmittel für uns ein. Zurück am Container. Die Essensplanung kommt schnell voran: Auch wenn bei den folgenden vier Läden entweder die Tonnen leer, hinter Gitter weggeschlossen oder in der Obhut eines Lieferwagenfahrers sind – Teigfladen mit Gemüsefüllung sind ja keine



Vorstellung, bei der einem bange werden muss. Der gefundene Kürbis hält sich länger, der kann später zu Suppe werden. Zwei Bananen mit relativ wenig Flecken kommen dann doch noch dazu – aus den uns schon bekannten grünen Tonnen, dieses Mal hinter einem Lilienthaler Discounter. „Pure Bio-kraft“ steht darauf. Das klingt schon fast nach Hohn. „Die Bananen esse ich in meinem Müsli“, meint meine Tochter. Bloß welches Müsli? Was uns bislang fehlt, ist eindeutig etwas, was zum Verfrühstücken taugt. Also ist der letzte Stopp des Abends bei einem Bäcker. Ein Volltreffer: In der Mülltonne

sind locker 100 Brötchen, die nicht älter als einen Tag sein dürften. Auch gefüllte Croissants sind dabei, so dass sich das Problem der Auflage auch schon geklärt hätte. Ein Franzbrötchen versüßt die Heimfahrt, und es schmeckt nicht anders als ein gekauftes, außer, dass ein paar Mohnspuren dran kleben. Eigentlich schmeckt es sogar ein bisschen besser, das kommt wohl von der Euphorie des Erfolgs. Wir werden vom Containern satt werden die nächsten Tage, ganz ohne Ekel. Das ist beruhigend.

Montag, Tag 2

Das Frühstück ist mehr als akzeptabel. Die Fundbrötchen werden kurz aufgetoastet, zum Glück ist auch noch etwas Kaffee da, allerdings keine Milch mehr. Heute hilft noch der letzte Tropfen Sahne. Aber ist es wirklich so schlimm, wenn das, was vermeintlich immer da sein muss, mal nicht da ist? Im Urlaub oder zu Besuch bei Freunden geht das schließlich auch. Und genau das Konsumentendenken, dass alles jederzeit verfügbar sein muss, dass die Regale beim Bäcker auch kurz vor Feierabend noch voll zu sein haben, führt ja erst zu diesen aberwitzigen Überproduktionen. Ist es wirklich ein Einschnitt in unsere Lebensqualität, wenn wir einfach mal das essen, was noch da ist und sich nicht mehr ewig hält, anstatt es wegzuworfen und etwas anderes kaufen? Mit Brötchen, dem Joghurt aus der angedetschten Packung und den Bananen, die drinnen noch hell und fest sind, lässt sich der Tag ganz gut beginnen, und auch an der ersten warmen Mahlzeit mit türkischer Pizza ist nichts auszusetzen. Abends dann der zweite „Einkauf“ ohne Geld. Bei diesem Supermarkt gibt es reichlich, was unsere Kühlschrankfüllung perfekt ergänzt: jede



Menge eingeschweißte Kuchenteile für zwischendurch, zwei Mini- Packungen Nutella und gekochten Schinken als Auflage, dazu ein paar Gläser Meerrettich, Müsliriegel und gar eine Tafel Schokolade. Das meiste ist einen Tag über dem Mindesthaltbarkeitsdatum, was nicht spürbar ist. Auffällig ist, dass fast alle diese Artikel offensichtlich kurz vorm Ablauftermin reduziert wurden. Das belegen zahlreiche Aufkleber. Ein geplatzter Topf Rote Grütze sorgt für mächtig klebrige Handschuhe, dafür ist die Packung daneben unversehrt und noch zwei Monate haltbar. Der Supermarkt ist noch geöffnet,

sonst käme man nicht durch das Tor auf den Hinterhof zu den Containern. Weiterhin ziehen wir die Dunkelheit für unsere Beutezüge vor, und es ist schon ein wenig kribbelig, als eine Mitarbeiterin in einem der erleuchteten Hinterräume des Markts auftaucht. In Einzelfällen sind schon Mülltaucher angeklagt worden. Diebstahl ist es streng genommen schon, aber der Warenwert wird mit Nullkomma null beziffert. Jede Staatsanwaltschaft stellt ein solches Verfahren deshalb sofort ein. Hausfriedensbruch bleibt es aber wohl doch. Die Mitarbeiterin sieht uns im Dunkeln nicht. Zum Glück, denn wir angeln eine Packung Dosenmilch. Nicht mein Favorit im Kaffee, aber immerhin. Beim zweiten Container geht es ganz schnell, denn obenauf liegen Fleischereiabfälle. Das sieht nicht so verlockend aus, als dass man den Gestank länger als einige Sekunden aushalten möchte. Deckel wieder drauf!

Dienstag, Tag 3

Der Kühlschrank ist noch voll, containerfreier Tag. Kuchen und einige Stückchen Schokolade gibt es zwischendurch und mittags Möhrchen in Meerrettich-Sauce – wieder mit türkischer Pizza. Die riecht allmählich nicht mehr ganz so lecker, und ehrlich gesagt kann ich diese Teigfladen auch nicht mehr sehen. Also dann doch wieder auf den Müll damit? Verdorben sind sie nicht, also werden sie gerecht zwischen Hund, Katze und Huhn aufgeteilt. Natürlich werden die Tiere nicht ausschließlich von Resten ernährt, und sie sind auch nicht als Müllschlucker angeschafft worden, aber sie helfen doch, den Abfall an Essensabfällen deutlich zu reduzieren. Das gute alte Resteschwein hat ja nicht zufällig Tradition auf dem Lande. In der Stadt ist das sicher schwieriger. Bei uns wird das harte Brot für das Huhn eingeweicht, und es gibt uns dafür ein frisches Ei zurück: Nicht der schlechteste Tausch. Nebenbei hilft es tatsächlich Geld zu sparen, und das ist gerade bei der Ernährung offensichtlich immer wichtiger. Lebensmittel können uns gar nicht billig genug sein. Aber: Wie kann es sich rentieren, ein halbes Hähnchen für zwei, drei Euro zu verkaufen? Wie wenig darf da Futter, Stallung, Schlachtung und Transport eigentlich kosten, damit für diverse Beteiligte auf der Verwertungskette immer noch Profit übrig bleibt? Vor 50 Jahren wurden in Deutschland rund 40 Prozent des Einkommens fürs Essen ausgegeben, heute sind es gerade mal zehn Prozent. Deshalb kostet Obst so wenig. Und es lohnt sich für einen Supermarkt gar nicht, einen Angestellten die Stiege durchsuchen zu lassen, um einzelne schlechte Exemplare auszusortieren. So ist es auch in dem Netz, das wir finden: zwei gammelige, acht gute Mandarinen. Darüber freut sich auch der Besuch. Die sechsjährige Tochter einer Freundin steht vor dem Kühlschrank und meint: „Das soll alles Müll sein? Ist doch noch gut.“ Stimmt! Ich hatte versprochen, dass sie bei uns kein containertes Essen bekommt und extra für sie eingekauft. Aber das Obst lacht die Kleine an, und nach zwei Stück zum Nachttisch traut sie sich auch an die Müsliriegel, die sowieso eigentlich nur aus Kekes und Schokolade bestehen. „Kann ich noch zwei Mandarinen mitnehmen, damit Mama auch sieht, was die alles wegwerfen?“, fragt sie zum Abschied. Kann sie.



Mittwoch, Tag 4

Ich kaue beim Frühstück auf mittlerweile doch reichlich trockenen Brötchen rum und hätte schon mal wieder Lust auf einen frischen „Weltmeister“. Aber es gibt ja reichlich Alternativen, und über eine warme Waffel mit Roter Grütze braucht man sich wirklich nicht zu beschweren. Man muss bei den eingeschweißten Gebäckteilen allerdings schon genau hinsehen: Bei zwei Packungen hat sich zwischen dem Puderzucker Schimmel gebildet. Sie sind weder für Mensch noch Tier mehr zu gebrau-

chen. Aber mit offenen Augen und Nase lässt sich allemal feststellen, was genießbar ist und was nicht mehr. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist da bestenfalls eine grobe Orientierung. Allein dieses Wort ist ja ein Monster, und es bedeutet nichts anderes als: Bis zu diesem Tag ist die Ware garantiert in der bestmöglichen Verfassung. Die Engländer schreiben einfach „best before“ drauf, danach ist es immer noch gut und nicht etwa schlecht. Wir reden immer von Verfallsdaten und dass danach etwas „abgelaufen“ sei. In Wirklichkeit denkt sich der Hersteller – und nicht eine Behörde, wie man meinen könnte – aus, wie lange etwas „haltbar“ sein soll. Kein Wunder also, dass die Fristen immer kürzer werden. Ob die Kunden das Produkt essen oder wegwerfen ist ja egal, solange sie sich wieder ein neues kaufen. Wer hat nicht im Kühlregal schon selber mal ganz hinten nach dem frischesten Joghurt gesucht? Die niederländische Supermarktkette Jumbo versucht dieses Käuferverhalten umzukehren: Wer dort ein Produkt findet, das laut Aufdruck nur noch einen Tag haltbar ist, bekommt es billiger oder geschenkt. Während man hierzulande irgendwo in einer Ecke die reduzierten Artikel mit dem Schild „MHD abgelaufen“ wenig attraktiv anpreist, bekommt da die Suche nach den Ladenhütern einen echten Reiz.

Donnerstag, Tag 5

Es ist garantiert keine gute Idee, mit knurrendem Magen morgens mal spontan das Frühstück containern zu wollen. Vielleicht haben wir einfach nur Pech, oder in Worpswede ist nicht viel zu holen für Mülltaucher. Fünf Packungen frischer Oregano und eine mit Bohnenkraut helfen im Moment gar nicht weiter. Warum die in den Müll gewandert sind, lässt sich nur erahnen: Es sieht so aus, als ob die Etikettiermaschine falsch eingestellt war. Die Barcodes sind abgeschnitten, und das Haltbarkeitsdatum fehlt ganz. Am tadellosen Zustand der Kräuter besteht jedenfalls kein Zweifel. Während der Geschäftszeit gucken wir bei einem Bäcker in den Müll und finden einen riesigen Klumpatsch aus ungebackenen Teiglingen, Sahnestücken und belegten Brötchen. Mehrere Mitarbeiter sehen uns, keiner sagt etwas, also fragen wir nach dem Chef. Wir wollen mit ihm über seinen Abfall reden. Der findet es allerdings gar nicht gut, dass Fremde auf seinem Grundstück nach Essbarem suchen, pocht auf das Hausrecht und ruft die Polizei. Da helfen alle Erklärungen nichts, der Bäckermeister verlangt, dass man sich im Laden anmeldet, wenn man bei ihm containern möchte. Der Ordnungshüter erscheint, zieht aber nach kurzem Gespräch wieder ab. Strafanzeige wegen Hausfriedensbruch möchte der Geschäftsmann dann doch nicht stellen. Später stellt sich heraus, dass auf seinem Hof wohl schon häufiger randaliert wurde, und nachdem sich das Gemüt ein wenig beruhigt hat, erklärt er seine Müllwirtschaft: hier die Tonnen für das, was zu Paniermehl verarbeitet werden kann, dort alles, was ein Bauer sich täglich abholt. Der verfüttert es, nachdem er es abgekocht hat.

Brot vom Vortag gehe an Altenheime, die es lieber als ganz frisches hätten, erklärt der Bäcker. Was dann noch übrig bleibe, das dürfe laut Lebensmittelrecht nicht weiter verwendet werden. Kommt Sahne ins Spiel, dürfe die Ware nur einen Tag lang angeboten werden, essen könnte man sie ohne weiteres noch länger. Noch ganz anders geht es bei einem kleinen Bio-Mitgliederladen zu. Dort gibt es schlichtweg keine Mülltonne für Lebensmittel. Verpackungen werden recycelt, und Ware, die nicht mehr perfekt ist oder abläuft, wird direkt im Laden verschenkt. Statt in der Tonne zu tauchen, kann man sich eine Kiwi oder Paprika aus dem Korb mit dem Schild „Gratis“ vom Tresen nehmen. Ein kleiner Laden mit enger Kundenbindung, da lässt sich offensichtlich besser planen. Und warum können wir Satelliten und Roboter millimetergenau steuern, unzählige Flugzeuge durch Lufträume leiten, aber unsere Nahrungsproduktion nicht vernünftig planen? Jeder Einkäufer eines Industrieunternehmens, der für so viel Ausschuss sorgt, würde umgehend gefeuert. Der Bioladen-Inhaber lädt zu Kaffee mit frischer Vollmilch ein – was für ein wunderbarer Luxus! Mittags gibt es dann die Kürbissuppe mit Croutons aus etwas hartem Graubrot, aber mit Kräutern obendrauf – lecker!



Freitag, Tag 6

Langsam kennen wir die Märkte zwischen Borgfeld und Tarmstedt, Lilienthal, Grasberg und Worpswede gut genug, um zu wissen, wo was zu holen ist. Bei einem neuen Geschäft guckt man nicht mehr nach dem Eingang, sondern danach, wo die Rampe ist. Außerhalb der Geschäftszeit heißt für uns: Es ist geöffnet! Bei unserem Favoriten sind die Tonnen wieder gut gefüllt – drei Tage nach dem letzten Besuch schon wieder mit komplett anderen Waren. Kartoffeln, Bio-Möhren, Lauch, Zwiebeln, Brot. Das reicht locker übers Wochenende, sodass wir die Beutezüge einstellen können.

Problem der Auflage auch schon geklärt hätte. Ein Franzbrötchen versüßt die Heimfahrt, und es schmeckt nicht anders als ein gekauftes, außer, dass ein paar Mohnspuren dran kleben. Eigentlich schmeckt es sogar ein bisschen besser, das kommt wohl von der Euphorie des Erfolgs. Wir werden vom Containern satt werden die nächsten Tage, ganz ohne Ekel. Das ist beruhigend.

Epilog – Sonnabend, Tag 7

Ob ich weiter containern gehe? Ich bin mir nicht sicher. Hier und dort einfach mal in die Tonnen zu schauen, das ist jedenfalls verlockend. Beim ersten Einkauf „danach“ stehe ich an der Kasse und suche das Portemonnaie. Taschenlampe, Gummihandschuhe und Draht habe ich in der Jackentasche, Geld nicht. Um am Konsum wieder teilnehmen zu können, muss man wohl umdenken. Sowieso.

Lars Fischer

Konsum, Armut und Profit – Ein kurzer Blick auf die Zusammenhänge bei den Tafeln



Auf den ersten Blick ist es ein Widerspruch: Weltweit hungert eine Milliarde Menschen. In Deutschland sehen sich über eine Million Menschen gezwungen, einen Teil ihrer Nahrungsmittel von den so genannten Tafeln zu beziehen.¹ In Bremen nutzen etwa 7.000 Menschen das Angebot der Tafel.² Gleichzeitig werden rund die Hälfte aller produzierten Lebensmittel weggeworfen.³

Doch ein zweiter Blick offenbart die Zusammenhänge zwischen diesen unterschiedlichen Erscheinungen. So heißt es in den Tafel-Grundsätzen des Bundesverband Deutsche Tafel e.V. etwa, dass die Tafeln „[...] überschüssige Lebensmittel, die nach den gesetzlichen Bestimmungen noch verwertbar sind, [...]“⁴ sammeln und an Bedürftige abgeben. Tafeln können also nur funktionieren, wenn an anderer Stelle Nahrungsmittel

überflüssig werden. Auf diese Weise wird unhinterfragt festgestellt, dass Armut und Überfluss nebeneinander existieren. Genau an dieser Stelle setzt die Kritik an der Arbeit der Tafeln an.

Der Universitätsprofessor Stefan Selke etwa stellt fest, dass die Tafeln sich sehr häufig selber als Erfolgsmodell darstellen, weil sie an vielen Standorten vielen Menschen Nahrungsmittel anbieten können.⁵ „Hinter der wohlhabenden Fassade von Armutsversorgung kann sich das strukturelle Armutsproblem der Gesellschaft verstecken. Hierdurch etabliert sich eine Scheinnormalität des Anormalen.“⁶

Dabei haben viele Tafeln sich inzwischen zu einflussreichen Einrichtungen der Armenversorgung entwickelt, an die mitunter ganz andere Erwartungen gestellt werden als nur die Versorgung von Bedürftigen mit notwendigen Gütern. So erwarten Firmen, die auf diesem Wege ihren Überschuss „spenden“, ein Wohltäterimage aufzubauen und zudem weitere Entsorgungskosten vermeiden zu können.

Vor allem aber erwartet die öffentliche Hand von den Tafeln, dass durch sie die staatliche Armenversorgung entlastet wird.⁷ Wollen die Tafeln diesen Erwartungen entsprechen, dann können sie keine über die Versorgung mit dem Nötigsten hinausgehenden Angebote machen. Dadurch bieten sie kaum Möglichkeiten der nachhaltigen Armutsbekämpfung.⁸ Vielmehr reichen die von den Tafeln verteilten Waren noch nicht einmal zur Deckung des täglichen Bedarfs.⁹

Es darf dabei jedoch nicht verschwiegen werden, dass die Tafeln staatliche Aufgaben der Armenversorgung übernehmen. Sie stützen sich dabei vornehmlich auf ehrenamtliche Mitarbeit. Dadurch können die Tafeln die Kosten sehr gering halten und sind inzwischen ein großer Fürsorgekonzern und wichtiger Wirtschaftsfaktor geworden.¹⁰ In erster Linie wird durch die Privatisierung der Armenversorgung das staatlich garantierte Recht jedes Menschen auf ein menschenwürdiges Leben in Frage gestellt. An seine Stelle tritt die letztlich willkürliche Hilfeleistung durch Privatpersonen.¹¹ Aber: Unter den gegebenen Umständen sind Tafeln notwendig



Bei aller Kritik an den Tafeln soll jedoch auf keinen Fall vergessen werden, dass sie unter den gegebenen gesellschaftlichen Bedingungen notwendig sind.¹² Gleichwohl müssen die Tafeln und insbesondere deren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Gefahr begegnen, dass sie zur Legitimation eines weiteren Sozialabbaus instrumentalisiert werden, denn was ehrenamtlich geleistet wird, dafür muss der Staat nicht mehr aufkommen.¹³

Folgen wir dieser Denkweise, droht aber das eigentliche Problem der Armut und der Vernichtung von Lebensmitteln vergessen zu werden: „Es werden nicht zuviel Lebensmittel produziert im Verhältnis zur vorhandenen Bevölkerung. Umgekehrt. Es werden zuwenig produziert, um der Masse der Bevölkerung anständig und menschlich zu genügen.[...] Aber es werden periodisch zuviel Arbeitsmittel und Lebensmittel produziert, um sie [...] zu einer gewissen Rate des Profits fungieren zu lassen.“¹⁴

Solange mit der Vernichtung von Lebensmitteln oder deren Weitergabe an Tafeln Profit gemacht werden kann, wird die Armut nicht beseitigt werden. Durch das so genannte Containern kann aus dieser Logik individuell ausgebrochen werden, weil es sich dem Automatismus von Kauf und Verkauf verweigert. Das ist sinnvoll, doch es kann das gesellschaftliche Problem der Armut nicht lösen. Dies bleibt eine politische Aufgabe. *Florian Grams*

- 1) Vgl. Amann, Susanne: „Es gibt eine neue Armut in Deutschland“ – Interview mit Gerd Häuser. (<http://www.spiegel.de/wirtschaft/0,1518,621758,00.html> – Letzter Zugriff: 28.02.2012)., 2) Vgl. die Internetpräsenz der Bremer Tafel (<http://www.bremertafel.de/frames.htm> - Letzter Zugriff: 28.02.2012). 3) Vgl. „Die Hälfte aller Lebensmittel werfen wir weg“ – Interview mit Valentin Thurn (<http://www.utopia.de/magazin/die-haelfte-aller-lebensmittel-werfen-wir-weg-interview-valentin-thurn-taste-the-waste-muelltaucher-wegwerfgesellschaft-verschwendung?all> – Letzter Zugriff: 28.02.2012). 4) Grundsatz 1 der Tafel-Grundsätze (<http://www.tafel.de/die-tafeln/tafel-grundsaeetze.html> - Letzter Zugriff: 28.02.2012). 5) Vgl. Selke, Stefan: Kritik der Tafeln in Deutschland – Ein systematischer Blick auf ein umstrittenes gesellschaftliches Phänomen. In: Ders. (Hg.): Kritik der Tafeln in Deutschland – Standortbestimmungen zu einem ambivalenten sozialen Phänomen. Wiesbaden 2010, S. 25. 6) Ebenda, S. 23. 7) Vgl. ebenda, S. 27. 8) Vgl. ebenda. 9) Vgl. Eine Tafel in Kattenturm?! In: Vielfalt in Kattenturm und umzu Nr. 18, Februar 2012, S. 1. 10) Vgl. Kleinhubbert, Guido; Neubacher, Alexander: Die Hartz-Fabrik. In: Der Spiegel 1/2011, S. 20. 11) Vgl. Selke, Stefan: Kritik der Tafeln in Deutschland – Ein systematischer Blick auf ein umstrittenes gesellschaftliches Phänomen. In: Ders. (Hg.): Kritik der Tafeln in Deutschland – Standortbestimmungen zu einem ambivalenten sozialen Phänomen. Wiesbaden 2010, S. 31. 12) Vgl. ebenda, S. 21. 13) Vgl. ebenda, S. 31. 14) Marx, Karl: Das Kapital. In: MEW Bd. 23. Berlin/DDR 1962, S. 268.



Tafeln in Deutschland-
- Aspekte einer sozialen Bewegung zwischen Nahrungsmittelumverteilung
und Armutsintervention
herausgegeben von Stefan Selke, Wiesbaden: VS Verlag 2009. 300 Seiten.
Broschur. EUR 24,90
ISBN 978-3-531-16139-6



Logo: Bundesverband Dt-Tafel e.V.

1993 Gründung der ersten Tafel in Berlin

Vorbild war die Initiative „City Harvest“ (NY)

1995 gab es bundesweit 35 Tafeln,

2008 gab es bundesweit 800 Tafeln. Regelmäßig werden mehr als 700.000 Menschen versorgt.

In **Bremen** gibt es drei Tafeln (Gröpelingen, Hemelingen, Huchting), eventuell bald vier, wenn in Kattenturm ein neuer Standort eingerichtet wird. Täglich werden in der Hansestadt rund 7000 Menschen mit Essen versorgt.



Das Geschäft mit der Abgabe von Lebensmitteln

- Müllentsorgung sparen und Spenden absetzen
- Tafeln senken die Kosten für Lebensmittelentsorgung, spart Gebühren der Müllentsorgung für die Spender.

Spendenquittung: Diese werden stets mit einem Lieferschein abgegeben (EU-Vorgabe), denn Lebensmittel müssen lückenlos überprüfbar sein. Auf dem Lieferschein steht auch der Warenwert. Das bedeutet: Wer 10 Kisten Salat spendet, erhält eine Spendenquittung über den Wert von 10 Kisten Salat, selbst wenn nur noch die Hälfte genießbar ist.

Prekäre Arbeit bei den Tafeln

Die Tafel lebt von Geld-Spenden, Beiträge der Mitglieder und zum Teil von staatlichen Zuschüssen (wie in Bremen vom Sozialressort). Die kontinuierliche Arbeit wird von Ehrenamtlichen, Ein-Euro-JobberInnen, von Gerichten zu sozialer Arbeit Verurteilter und Langzeitarbeitslosen mit Eingliederungszuschüssen und Festangestellten (hauptsächlich finanziert durch Spenden) gewährleistet. Und wieder gilt: Keine Mindeststandards bei der Bezahlung von Menschen, die gesellschaftlich sinnvolle Arbeit leisten. Sozialabbau geht weiterhin einher mit prekärer Arbeit und die Armutsschraube dreht sich immer weiter nach unten.

Wie viel geben Sie für Lebensmittel aus?

Ein Alltagsbeispiel:

Eine 6-Jährige, deren Familie von Hartz IV lebt, erhält pro Tag 2.62 € für Nahrungsmittel.
Um ein 6-jähriges Kind abwechslungsreich und gesund ernähren zu können, benötigt das Kind z. B. folgende Lebensmittel für einen Tag:

Frühstück:

Kleine Schale Cerealien
Milch

Schule:

2 Scheiben Vollkornbrot
Butter
Käse
einige Scheiben Gurke und Salat
1 Apfel
½ l Wasser

Mittagessen:

Nudelauflauf mit Zucchini
Möhren
Eier-Milch-Sauce und etwas geriebenen Käse
1 Joghurt
1 Glas Orangensaft

Nachmittag:

1 Banane
1 Birne
Früchtetee
1 Kaugummi ohne Zucker

Abendessen:

1 Scheibe Vollkornbrot,
1 Scheibe Knäcke
Butter
Frischkäse
gekochter Schinken
Pfefferminztee

Probieren Sie es doch mal selber aus, wie weit Sie da mit 2.62 € kommen und was Sie zahlen müssten um diesen Speiseplan zu ermöglichen.



Dienstag, 13. März 2012, 18:00 Uhr im Wahlkreisbüro Bremen, Doventorstr. 2

a) Essen im Eimer - die große Lebensmittelverschwendung

Ein Film von Valentin Thurn (WDR, 2008, 30 Minuten)

Der Film, der in der Langfassung als „Taste the Waste“ im Kino gezeigt wurde und Diskussionen um das Mindesthaltbarkeitsdatum auslöste, geht auf die Suche nach den Ursachen - in Supermärkten, Bäckereien, Großmärkten. Minister, Bauern und EU-Politiker kommen zu Wort. Alles soll jederzeit verfügbar sein, Supermärkte bieten durchgehend die ganze Warenpalette an, bis spät in den Abend muss das Brot in den Regalen frisch sein, zu jeder Jahreszeit gibt es Erdbeeren. Und alles muss perfekt aussehen: Ein welkes Salatblatt, ein Riss in der Kartoffel, eine Delle im Apfel – sofort wird die Ware aussortiert. Joghurtbecher landen schon zwei Tage, bevor ihr Mindesthaltbarkeitsdatum abläuft, im Müll. Klappentext „planet schule“

b) Gefundenes Fressen - Leben vom Abfall

Ein Film von Britta Dombrowe und Valentin Thurn (WDR, 2008, 30 Minuten)

Hanna, Jens und Jörg erledigen ihre „Einkäufe“ nachts. Sie holen sich ihr Essen aus den Müllcontainern der Supermärkte – ihre Art des Protests gegen die Wegwerfgesellschaft. Der 30-minütige Film begleitet die Resteverwerter beim „Containern“ - so nennen sie ihre nächtlichen Streifzüge. Ob Gemüse, Schokolade oder noch in Folie eingeschweißtes Brot: Was Hanna, Jens und Jörg aus dem Abfall fischen, ist durchaus noch genießbar. Viele Lebensmittel landen im Müll, obwohl sie eigentlich noch gut sind: Oft reicht schon eine kaputte Verpackung aus.

Schnupper-Workshop am Sonntag, 15.4.2012, 13.30 - 18.30 Uhr

Ort: Sporthalle der Schule Am Weidedamm 20 (beim LIS), Bremen-Findorff. Kosten: 5-20 €
Der Raum ist barrierefrei. Es gibt ein ♿-WC.

Eine Kooperationsveranstaltung zwischen dem Hochschulsport der Uni Bremen und „bunter umso schöner tanzen“, Cassandra Ruhm.



Anmeldeschluss: 4.4.2012
Fragen und Anmeldung: 0173/ 14 27 14 7 oder
mail@kassandra-ruhm.de

Folge-Termine und mehr Infos:
www.kassandra-ruhm.de



Agnes Alpers Aktuell

Liebe LeserInnen, bisher sind folgende Newsletter erschienen, die Sie unter meiner Homepage www.agnes-alpers.de nachlesen können.

Agnes Alpers Aktuell Newsletter Ausgabe 7

Weihnachtsausgabe 2011: Für diese Ausgabe hat das Redaktionsteam Texte, Lieder und Gedichte – ein wenig anders als traditionell – herausgesucht.

Agnes Alpers Aktuell Newsletter Ausgabe 6

Titelthema: Behinderungen im Alltag

Nach der UN-Konvention, die auch die Bundesrepublik Deutschland ratifiziert hat, ist jede Diskriminierung von Menschen mit Behinderung zu beseitigen und ein gleichberechtigtes Leben zu gewährleisten. Wie aber sieht der Alltag aus, welche „Stolpersteine“ haben Menschen mit Behinderungen zu überwinden, um gleichberechtigt am Leben teilhaben zu können?

Agnes Alpers Aktuell Newsletter Ausgabe 5

Titelthema: Das Bildungs- und Teilhabepaket

Seit dem ersten April ist das Teilhabe- und Bildungspaket in Kraft. Es soll Kindern und Jugendlichen Möglichkeit bieten, gleichberechtigt an Bildung und am sozialen und kulturellen Leben teilzunehmen. Das finde ich gut! Aber ist das wirklich so?

Agnes Alpers Aktuell Newsletter Ausgabe 4

Titelthema: Kein Raum für Neonazis. Als wir diese Ausgabe unseres Newsletters planten, wussten wir, dass Nazis versuchen würden, am 1. Mai durch Bremen zu marschieren. Uns war klar: Das darf nicht geschehen!

Agnes Alpers Aktuell Newsletter Ausgabe 3

Titelthema: Obdachlosigkeit. Das bedeutet: „Wind und Wetter ausgesetzt zu sein, Hunger zu haben, um Almosen bitten zu müssen, keinen sicheren Schlafplatz, kein Zimmer und keine Privatsphäre zu haben, sich in Angst und Unsicherheit vor Übergriffen zu befinden ...“

Agnes Alpers Aktuell Newsletter Ausgabe 2

Titelthema: Ausverkauf des Sozialstaates - Die Kürzungen beim sogenannten „Sparpaket“ der Bundesregierung. Anhand von Beispielen zeigen wir auf, wie sich die Kürzungen auf die Betroffenen, insbesondere auf Hartz -IV-EmpfängerInnen auswirken.

Agnes Alpers Aktuell Newsletter Ausgabe 1

Die erste Ausgabe legt den Schwerpunkt auf 20 Jahre Wiedervereinigung, gibt aber auch einen kleinen Einblick über meinen Arbeitsablauf im Bundestag. Zusätzlich berichten wir über die Veränderung der Regelsätze für Hartz IV durch die Bundesregierung.

Leiten sie unseren Newsletter gerne an FreundInnen, KollegInnen und andere Interessierte weiter. Wenn Sie unseren Newsletter abonnieren möchten, wenden Sie sich bitte an unser Wahlkreisbüro

E-Mail: agnes.alpers@wk.bundestag.de (Dr. Rudolf Kossolapow)

Giselle Gründlich

Giselle Gründlich ist eine fiktive Figur, die meint im Abgeordnetenbüro von Agnes Alpers als Reinigungsfachkraft zu arbeiten. Leider kommt sie ihrer eigentlichen Aufgabe nur gelegentlich nach, denn der politische Alltag holt sie immer wieder ein, zumal sie fest davon überzeugt ist, auch in politischer Hinsicht für Ordnung sorgen zu müssen und sich verpflichtet fühlt, an dieser Stelle ihre Meinung darüber kundzutun.

Guten Tag,

für mich soll's rote Rosen regnen, denn heute ist der internationale Frauentag. Die Rosen hol ich mir in der Stadt, sie werden dort an uns Frauen verteilt, die Politiker wollen schließlich, dass wir sie wählen. Kaffee und Kuchen gab es schon am Wochenende, aber ich will mehr! Nicht nur eine Bundespräsidentin, denn davon hab' ich persönlich jetzt auch nicht so viel, aber es ist schon mal ein gutes Zeichen. Mehr allerdings auch nicht, denn sie wird es wohl kaum ins Amt schaffen. Wahlrecht haben wir, das war ja mal der Grund, warum unsere Altmutter Clara Zetkin diesen Tag für uns wollte. Der erste Frauentag wurde dann in den USA gefeiert. Hin und wieder kriegen die auch mal etwas auf die Reihe. Es soll ein toller Erfolg gewesen sein, wohl auch, weil sich brave Hausfrauen den Forderungen der Sozialistinnen angeschlossen haben und dann alle zusammen auf die Straße gegangen sind. Naja, irgendwie sitzen wir Frauen ja auch alle im selben Boot. Im Boot sitzen wir, schon deshalb, weil die Männer uns da mit rein holen, wenn sie uns oder unsere Stimme brauchen, aber wo sitzen wir in den Gremien? Wo sitzen wir in den Chefetagen? Mädels, da müssen wir noch ran. Da gibt's noch was zu tun. Ich schlage vor, wir mischen uns einfach mal mehr ein, aber dann auch richtig und lassen es nicht immer nur dabei bewenden, den Herrn den Kaffee zu kochen oder ihnen hinterher zu putzen. Ich hab' damit hier im Büro schon angefangen, hat prima geklappt. Jetzt kocht der Mitarbeiter mir den Kaffee. Und der schmeckt gut.

Mit freundlichen Grüßen

Frau Giselle Gründlich

PS: Agnes sitzt heute nur mit den Frauen im Plenum, denn die Männer haben sie in Kindergärten und in den Friseurladen ins Praktikum geschickt.

E-Mail: [giselle.gruendlich\(at\)gmx\(dot\)de](mailto:giselle.gruendlich(at)gmx(dot)de)

Impressum:

Redaktion: Agnes Alpers, Martina Foge, Florian Grams, Rudolf Kossolapow

Layout: Rudolf Kossolapow

Bilder: Seite 1: wr.wagner/pixelio.de, Seite 2, 3, 10,11, 12, 13, 14 Lars Fischer,

Seite 4, 5, 8, Andreas Holling, Seite 8: Carsten Meyer, Fabio Somaruga/pixelio.de, Philipp Blank, Andreas Holling, Seite 9: Christa Nöhren/pixelio.de, wr.wagner/pixelio.de, Seite 17: Jens Kalene

Anschrift: Wahlkreisbüro Doventorstr 2, 28195 Bremen

Tel. 0421 - 16 53 974, Fax 0421 - 17 83 980

Kontaktmail: agnes.alpers@wk.bundestag.de

Wenn Sie den Newsletter abonnieren oder abbestellen möchten, nutzen Sie bitte unsere Kontaktmail.

Herausgeberin und V.i.S.d.P.: Agnes Alpers