Volle Regale – rund um die Uhr

Das Schlaraffenland und seine sozialen Nebenkosten *von Katrin Lechler*

»Ich muss noch schnell einkaufen, bevor die Geschäfte schließen.« Mit diesem Satz ist früher so mancheR kurz vor 18 Uhr aus dem Büro gestürzt. Heute, sechs Jahre nach der Lockerung der Ladenschlusszeiten, wirkt dieser Stoßseufzer so antiquiert wie ein Telefon mit Wählscheibe. Kann doch inzwischen immer und überall eingekauft werden: an der Tankstelle, im Bahnhof, beim »Späti« oder im rund-um-die-Uhr geöffneten Supermarkt. Doch die wirklichen Kosten für die ständige Verfügbarkeit von frischen Lebensmitteln bleiben unsichtbar.

Die Scanner an den Kassen piepen, die Blicke der an der Kasse wartenden KundInnen sind gleichgültig in die Ferne gerichtet, die Obst- und Gemüseregale hell angestrahlt – es ist alles wie immer im Berliner Supermarkt Reichelt. Bis auf die Uhrzeit: Es ist ein Uhr nachts. Seit sechs Jahren geht in dieser Filiale – bis auf sonntags – nie das Licht aus. Auch in dieser Donnerstagnacht gibt es Schlangen an den Pfandautomaten und an der Kasse. Kichernde Twens erzählen von ihrem Beziehungsstatus, ältere Herren im Lodenmantel studieren die Weinregale, die Mutter einer arabischen Großfamilie legt ihre Großeinkäufe aufs Band. Von Müdigkeit keine Spur. Selbst die Kassiererin, eine junge Frau Mitte zwanzig, freut sich über ihre ungewöhnliche Arbeitszeit: »Ich arbeite lieber in der Nacht, die Kunden sind nicht so gestresst, und es sind keine Chefs da.«

Nachtarbeit zu Dumpinglöhnen

Es ist schick, in der Nacht einzukaufen – das vermittelt auch der Imagefilm auf der Webseite des Lebensmittelriesen, der mit lässiger Lounge-Musik unterlegt ist: »Manche Kunden kommen im Schlafanzug«, erzählt da Filialleiterin Maureen Kolumbino vor der Kamera, die JournalistInnen keine Interviews geben darf. Die Filialleiterin berichtet gut gelaunt vom kostenlosen Kaffee, der nachts an KundInnen ausgeschenkt wird, und vom Ehepaar Schöneberg, das grundsätzlich erst nach Mitternacht zum Einkaufen auftaucht. Einkaufen ist keine lästige Pflicht mehr, sondern ein Erlebnis. Es hat sich losgelöst von Tages- und Jahreszeit: Exotische Früchte, frische Milch und Fleisch sind immer verfügbar.

Doch die sozialen Nebenkosten, die das Schlaraffenland erzeugt, werden auf den Preisschildern und Barcodes nicht sichtbar. Zum Beispiel Nachtarbeit zu Dumpinglöhnen: »Nachts arbeiten die Leute für viel weniger Geld, weil sie von einer Werkvertragsfirma angestellt sind«, sagt Erika Ritter von der Gewerkschaft ver.di über das Reichelt-Modell. Statt der tariflichen 13 bis 14 Euro plus fünfzig Prozent Nachtzuschlag würden hier knapp sechs Euro bezahlt. Ritter fürchtet, dass die KundInnen durch die langen Öffnungszeiten regelrecht erzogen werden zum späten Einkaufen. Eine nicht unbegründete Sorge: Eine Anfrage der Linken-Fraktion im Bundestag ergab, dass die Sonntags- und Nachtarbeit deutlich zugenommen hat in Deutschland.

Überproduktion und Abfall

Unsichtbar ist auch der Ressourcenaufwand, der die Warenfülle möglich macht. »Stets volle Regale und eine große Warenvielfalt« sind mitverantwortlich für die wachsenden Mengen von Lebensmittelabfällen im Handel, stellt eine Studie der Universität Stuttgart im Auftrag der Verbraucherschutzministeriums von 2012 fest. 500.000 Tonnen sind es pro Jahr. Die KundInnen wiederum tragen mit ihren hohen Anforderungen an Qualität und Frische dazu bei, dass der Einzelhandel immer mehr auftischen muss. Laut Studie werden bis zu sieben Prozent mehr Backwaren hergestellt, als der Tagesabsatz erwarten lässt, um die KundInnen zufriedenzustellen. »Ofenfrisch« muss alles sein, und das bis kurz vor Ladenschluss.

LebensmittelretterInnen

Ein Teufelskreis, aus dem die Slow-Food-Bewegung ausbrechen will. Sie sammelt Gemüse, das es nicht in den regulären Verkauf schafft – zweibeinige Möhren oder knubbelige Rote-Beete – bei regionalen Bauernhöfen ein. Verkocht wird es bei gemeinsamen Aktionen wie der Schnippeldisko. Dabei schneiden Hunderte von Menschen zu DJ-Rhythmen Gemüse, das dann von Starkoch Wam Kat in riesigen Kesseln zu einer Suppe verkocht wird. Der Verein Slow Food will wieder ein Bewusstsein für die Herkunft und den Geschmack von heimischen Lebensmitteln schaffen. Gutes Essen herzustellen und zu genießen, das braucht Zeit. Das signalisiert auch die Schnecke im Logo von Slow Food.

Regelmäßig organisieren die Mitglieder deshalb Verkostungen auf Messen oder Wochenmärkten mit Produkten von lokalen handwerklichen Betrieben. »Damit unterstützen wir kleine Betriebe, die dann Kontakt zu Kunden knüpfen können«, sagt Anne

Klitzing von Slow Food. Denn bei den Kleinbetrieben werde der Gewinn nicht wie bei den großen Lebensmittelherstellern über die Masse erwirtschaftet. »Bei großen Betrieben lohnt sich das Aussortieren von noch verzehrbaren Lebensmitteln oft nicht, weil die Arbeitskraft teurer als die Ware ist«, so Klitzing.

All das erfahren VerbraucherInnen bei Aktionen wie »Berlin rettet Brot«. Einerseits werden aus Brot vom Vortag gemeinsam Gerichte zubereitet und gegessen, andererseits lernen die BesucherInnen, wie sie selbst Brot richtig lagern oder es weiterverwerten können, wenn es alt geworden ist.

Teilgenommen hat in diesem Jahr auch die Biobäckerei Weichardt aus Berlin-Wilmersdorf. Sie hat ihre eigene Strategie entwickelt, um nichts wegzuwerfen: Altes Brot wird in der Nachwärme der Öfen geröstet und dann geschreddert; die Krümel werden dem neuen Teig beigegeben. »Das gibt ein gutes Aroma«, sagt Geschäftsgründerin Mucke Weichardt, 68 Jahre.

Außerdem unterstützt die Bäckerei einen Gnadenhof mit Pferden in Schleswig-Holstein. »Das sind unsere Endverbraucher«, so Weichardt.

Montag bleibt Ruhetag

Ihre Bäckerei ist eine Institution in Berlin: Das kleine Ladengeschäft besteht seit 35 Jahren und beliefert unter anderem das Nobelhotel Adlon am Brandenburger Tor und die Lufthansa. Durch ein Schaufenster ist der mehlverstaubte Müller in weißer Haube zu sehen, der die Körner in die meterhohen hölzernen Kornmühlen rieseln lässt. In dieser Bäckerei wird noch selbst gemahlen, industrielle Maschinen sucht man vergebens: Die Kornmühle besteht aus tonnenschweren Mahlsteinen, die im 12. Jahrhundert von Hildegard von Bingen ausgesucht worden sein sollen. Sie mahlt mehrere Stunden statt wie in einer Großbäckerei zwanzig Minuten. Durch das langsame Drehen wird das Mehl nicht so heiß, und die wertvollen Stoffe bleiben besser erhalten.

Nur wenige Meter vom 24-Stunden-Supermarkt Reichelt entfernt praktiziert die Bäckerei Weichardt ein selten gewordenes Geschäfts- und Arbeitsmodell: Es gibt Betriebsferien, der Montag ist Ruhetag, und die Beschäftigen erhalten Tariflöhne und Weihnachtsgeld. Doch der kleine Familienbetrieb bekommt die Konkurrenz mit ihren langen Öffnungszeiten immer stärker zu spüren: »Wir überlegen, ob wir nicht doch am Montag öffnen sollen«, erzählt Gründerin Mucke Weichardt. Tochter Yvonne, die den Betrieb inzwischen übernommen hat, ist dagegen: »Halt' bloß den Montag geschlossen, das ist der einzige Tag, an dem wir durchatmen können.« Die Zeit hat noch einmal über das Geld gesiegt. »Wir erleben schwere Zeiten«, so Mucke Weichardt. Trotzdem ist sie hoffnungsvoll: »Ich habe aber auch den Eindruck, dass die Leute wieder hingucken, wer eigentlich die Lebensmittel macht.«

Katrin Lechler ist freie Print- und Radiojournalistin in Berlin.