Εισαγωγή

Το βιβλίο αυτό είναι ασυνήθιστο: ένα μείγμα από αντικειμενικά δεδομένα και προσωπικές παρατηρήσεις, ένα υβρίδιο δοκιμίου και προσωπικής κινηματογραφικής καταγραφής. Παρουσιάζουμε τα δύο αυτά μέρη χρησιμοποιώντας διαφορετική γραμματοσειρά για το καθένα. Τα δύο κείμενα αναπτύσσονται παράλληλα, αλληλοσυμπληρώνονται και είναι εν μέρει αλληλένδετα. Πρόκειται για:

– Την καταγραφή των εμπειριών του κινηματογραφιστή Valentin Thurn, ο οποίος περιγράφει τα γυρίσματα του ντοκιμαντέρ *Taste the Waste* σε τέσσερις ηπείρους, αλλά και τα συναισθήματά του και τα προσωπικά του κίνητρα.
– Την ανάλυση των αιτιών και των περιστάσεων που οδηγούν στην παγκόσμια σπατάλη τροφίμων μαζί με προτάσεις για πιθανές λύσεις από τον δημοσιογράφο και συγγραφέα Stefan Kreutzberger.

Μπορείτε να διαβάσετε τα δύο κείμενα ξεχωριστά, αλλά και σαν σύνολο, καθώς αλληλοσυμπληρώνονται. Κάποιες επιμέρους επαναλήψεις ήταν αναπόφευκτες και έγιναν συνειδητά. Το όλο εγχείρημα ξεκίνησε με την ιδέα για το ντοκιμαντέρ, σύντομα όμως αποδείχθηκε ότι δεν υπάρχουν παρά ελάχιστες δημοσιεύσεις για το γιγαντιαίο αυτό πρόβλημα σπατάλης. Έτσι, αποφασίσαμε να συνοψίσουμε τις δικές μας έρευνες σε ένα βιβλίο.

Το *Taste the Waste* είναι πρώτα απ' όλα ένα βιβλίο για την ταινία *Taste the Waste*· εκδόθηκε ταυτόχρονα με την πρώτη προβολή της στη Γερμανία, το 2011. Είναι όμως κι ένας οδηγός για το πώς μπορούμε να αναλάβουμε δράση. Θέλουμε να σταθεί αφετηρία για μια κοινωνική αλλαγή. Συνεπώς, μπορεί να το δει κανείς και σαν συλλογή υλικών για επιμορφωτικά σεμινάρια ή για περαιτέρω δράσεις. Μαζί με περιβαλλοντικές οργανώσεις και οργανώσεις υποστήριξης του Τρίτου Κόσμου

έχουμε ήδη ξεκινήσει μια δημόσια καμπάνια κατά της σπατάλης τροφίμων, τα πρώτα βήματα της οποίας περιγράφονται εδώ.

Θέλουμε να δείξουμε ότι η σπατάλη του φαγητού μάς αγγίζει συναισθηματικά και ότι η ενασχόλησή μας με το θέμα μετέβαλε και τις δικές μας συμπεριφορές.

Το ένα τρίτο των τροφίμων που παράγονται παγκοσμίως για τον άνθρωπο καταλήγει στα σκουπίδια. Μάλιστα, οι εκτιμήσεις για τις αναπτυγμένες χώρες μιλάνε για το μισό, και το βουνό των απορριμμάτων χρόνο με το χρόνο μεγαλώνει· από τη δεκαετία του 1970 αυξήθηκε κατά 50%. Προφανώς, ξεχάστηκαν εδώ και καιρό οι εμπειρίες που είχε η Γερμανία με την έλλειψη τροφίμων μετά τον πόλεμο. Περασμένες ξεχασμένες οι νουθεσίες των μανάδων και των γιαγιάδων μας να μην αφήνουμε το πιάτο μας μισογεμάτο, τη στιγμή που λιμοκτονούν τα παιδάκια στην Αφρική. Τα τρόφιμα σήμερα αποτελούν προϊόν μαζικής κατανάλωσης, οι αλυσίδες ντισκάουντ μάρκετ* ανταγωνίζονται με όλο και πιο χαμηλές τιμές. Στο σούπερ μάρκετ καλούμαστε πλέον να διαλέξουμε ανάμεσα σε 100 είδη γιαουρτιού, με αποτέλεσμα το προϊόν που διαλέξαμε συχνά να χαλάσει απλώς μες στο ψυγείο.

Είναι πράγματι να απορείς: Σε έναν κόσμο όπου καταγράφονται και υπολογίζονται περίπου τα πάντα δεν υπάρχουν αξιόπιστα στοιχεία για τις συνήθειές μας σχετικά με το τι τρώμε και το τι πετάμε. Το μόνο που διαθέτουμε είναι κάποιες μέσες τιμές και κάποιοι γενικοί υπολογισμοί σχετικά με τα τρόφιμα που πραγματικά καταναλώνουμε κι εκείνα που περιφρονούμε. Κανείς δεν μπήκε στον κόπο να ερευνήσει τις απώλειες και τη σπατάλη της τροφής κατά μήκος της αλυσίδας παραγωγής και κατανάλωσης. Έχουμε φτάσει σε σημείο να έχει χαρτογραφηθεί με ακρίβεια κάθε τετραγωνικό εκατοστό της πίσω πλευράς της Σελήνης, κανείς όμως δεν μπορεί να μας πει ακριβώς πόσοι πόροι σε ενέργεια, νερό, έδαφος και εργασία χάνονται ανεκμετάλλευτοι λόγω της καταστρο-

* Τα ντισκάουντ μάρκετ (discount markets), γνωστά και ως «εκπτωτικές αλυσίδες», είναι τα σούπερ μάρκετ που εμπορεύονται αποκλειστικά – ή κατά κύριο λόγο – «ιδιωτικές ετικέτες» και όχι επώνυμα προϊόντα. Στην Ελλάδα αυτή τη στιγμή καθαρή αλυσίδα ντισκάουντ είναι μόνο τα Lidl. (*Σ.τ.Μ.*)

φής τροφίμων. Παρομοίως, δεν έχουμε ακριβή στοιχεία για τις επιπτώσεις που έχουν το παραγωγικό πλεόνασμα στις αναπτυγμένες χώρες και οι καταναλωτικές μας συνήθειες στις συνθήκες ζωής των ανθρώπων και των ζώων στο νότιο ημισφαίριο. Όλα αυτά παρά το γεγονός ότι το πρόβλημα, σύμφωνα με κάποιες διεθνείς μελέτες, φαίνεται να έχει πάρει ιλιγγιώδεις διαστάσεις. Πρέπει να μελετήσουμε τους αριθμούς αυτούς, αν θέλουμε να αλλάξουμε τα πράγματα εδώ, στη Γερμανία.

Πριν ξεκινήσουμε θα πρέπει να ξεκαθαριστούν κάποια βασικά ερωτήματα: Πού ξεκινάει η σπατάλη και πώς ορίζω τα τροφικά απορρίμματα; Εδώ τα πράγματα είναι αρκετά συγκεχυμένα. Μήπως αποτελούν μορφές της σπατάλης τροφίμων και τα βιοκαύσιμα ή η κρεατοφαγία; Σπαταλιέται η ενέργεια των σιτηρών που πάνε στην κτηνοτροφία ή μήπως πρόκειται για μια αναγκαία επένδυση, προκειμένου να αποκτήσουμε ανώτερης ποιότητας ζωικές πρωτεΐνες; Πάνω από ένα δισεκατομμύριο άνθρωποι στον πλανήτη είναι υπέρβαροι, τρέφονται με λάθος τρόπο και καταναλώνουν υπερβολικές ποσότητες τροφίμων και ποτών που είναι πλούσια σε ενέργεια. Μήπως κάτι τέτοιο αποτελεί επίσης σπατάλη ή ακόμη και σκόπιμη μορφή διάθεσης απορριμμάτων σε ένα οικονομικό σύστημα το οποίο βασίζεται στην κατανάλωση και την πλεονασματική παραγωγή; Παράγουν και σπαταλάνε οι πολυεθνικές τροφίμων επίτηδες υπερβολικά πολλά αγαθά για λόγους κερδοφορίας ή μήπως οφείλει να παράγει κάτι παραπάνω μια υγιής εθνική οικονομία, ώστε να είναι εξασφαλισμένη σε περιόδους κρίσης;

Θα περιοριστούμε αρχικά στις απώλειες και στη σπατάλη των τροφίμων που καλλιεργούνται και παράγονται άμεσα για να καταναλωθούν από τον άνθρωπο. Αλλά κι εδώ οι αριθμοί κάθε άλλο παρά ξεκάθαροι είναι. Δεν υπάρχουν ενιαίες μελέτες, πάρα μόνο κάποιες ενδείξεις και εκτιμήσεις για το τι ξεμένει καθημερινά στα χωράφια για να μπει ξανά κάτω από το άροτρο, τι πετιέται ήδη κατά τη συγκομιδή, τι καταστρέφεται από ζιζάνια, τι χαλάει στις αποθήκες, κατά τη μεταφορά στο εργοστάσιο ή στην αγορά, και για το τι πετάει εντέλει ο καταναλωτής στο σκουπιδοτενεκέ του ή στην αποχέτευση.

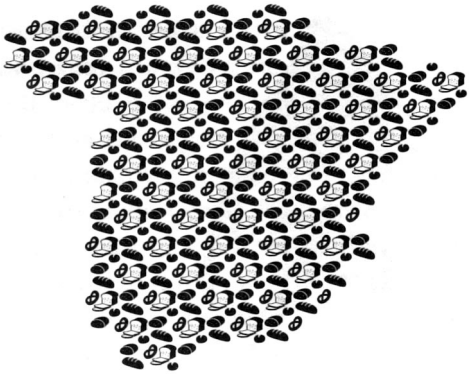
Μοιάζει με παζλ: στην Αυστρία οι μετρήσεις έγιναν στα νοικοκυριά, στις ΗΠΑ στα εργοστάσια και στην Ιταλία και την Αγγλία στις αγροτικές μονάδες. Συνολικά, πάντως, βγαίνει το συμπέρασμα ότι πετάμε όσα περίπου τρώμε.

Γιατί έχασαν οι άνθρωποι στις αναπτυγμένες χώρες την εκτίμησή τους για το φαγητό που τρώνε; Αυτό ίσως να εξηγείται από το γεγονός ότι τα τρόφιμα γίνονται όλο και πιο φτηνά. Σήμερα δίνουμε μόλις κάτι παραπάνω από το ένα δέκατο του εισοδήματός μας για αυτά. Δεν έχουν περάσει ούτε πενήντα χρόνια από την εποχή που το ποσοστό αυτό ήταν στο 40%. Μες στο άγχος της καθημερινότητας παραγεμίζουμε το ψυγείο, αλλά τις επόμενες μέρες αργούμε να επιστρέψουμε στο σπίτι ή αποφασίζουμε αυθόρμητα να φάμε έξω. Και ήδη ένα μέρος από τις προμήθειές μας έχει χαλάσει.

Έχουμε συνηθίσει να βρίσκουμε στο σούπερ μάρκετ ό,τι χρειαζόμαστε, κάθε ώρα της ημέρας και κάθε εποχή του έτους: φράουλες το Δεκέμβριο και φρέσκο ψωμί μέχρι αργά το βράδυ. Η σοφά μελετημένη τοποθέτηση των αγαθών στα ράφια μάς παρασύρει να αγοράζουμε περισσότερα απ' όσα τελικά χρειαζόμαστε. Πολλά πράγματα καταλήγουν κατευθείαν από το ψυγείο στο σκουπιδοτενεκέ, χωρίς να έχουν μπει καν στο τραπέζι. Επειδή βιαζόμαστε, αγοράζουμε εύκολα προπαρασκευασμένα γεύματα με σύντομη προθεσμία λήξης. Ό,τι περισσεύει από τις προκαθορισμένες μερίδες πάει για πέταμα. Διότι πολλοί από εμάς έχουν ξεχάσει πώς να φτιάχνουν ένα νόστιμο φαγητό από αυτά που περίσσεψαν.

Πολλά περισσότερα, όμως, καταλήγουν στα σκουπίδια προτού καν φτάσουν στον καταναλωτή. Κανονικά το εμπόριο θα έπρεπε να ενδιαφέρεται να περιορίσει τη σπατάλη για λόγους δικής του οικονομίας και μόνο. Για να είναι, όμως, σε θέση να προσφέρει στους καταναλωτές ανά πάσα στιγμή πανομοιότυπα προϊόντα με τέλεια εμφάνιση, η διαλογή είναι ιδιαίτερα αυστηρή, ειδικά στα φρέσκα. Μόλις μαραθεί έστω κι ένα φύλλο, ολόκληρο το μαρούλι πάει για πέταμα. Ένα μόνο ροδάκινο να έχει πιάσει μούχλα, πετιέται ολόκληρο το τελάρο. Είναι ασύμφορο για τους εμπόρους να σπαταλούν τις εργατοώρες των υπαλλήλων τους για να ξεδιαλέγουν φρούτα ή λαχανικά.

Τα γαλακτοκομικά βγαίνουν μέρες πριν από τη λήξη τους από τα ράφια και πετιούνται, ενώ τα περισσότερα από αυτά είναι ακόμη κατάλληλα για κατανάλωση. Ένας απλός έλεγχος – διά της όψης, της μυρωδιάς, της γεύσης – θα επαρκούσε, πολλοί όμως δεν εμπιστεύονται πλέον τον εαυτό τους. Κάτι που ελάχιστοι καταναλωτές γνωρίζουν είναι ότι η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τυπώνεται στα προϊ-



Η Ευρώπη κάθε χρόνο πετάει 3 εκατ. τόνους ψωμί. Η ποσότητα αυτή θα επαρκούσε για να καλύψει τις ανάγκες ολόκληρης της Ισπανίας.

όντα από τους παραγωγούς και όχι από κάποια υπηρεσία. Με πρόφαση την προστασία των καταναλωτών, οι προθεσμίες γίνονται όλο και πιο σύντομες, ώστε να αυξηθεί η διακίνηση των προϊόντων. Προφανώς, για τις επιχειρήσεις που υπολογίζουν μέχρι και την τελευταία δεκάρα είναι πιο συμφέρον να παράγουν πλεόνασμα για τη χωματερή. Διότι το χειρότερο δεν είναι να πετάς τα εμπορεύματα, αλλά να χάνεις πελάτες. Με δεδομένο τον έντονο ανταγωνισμό στο εμπόριο τροφίμων, ο κίνδυνος είναι μεγάλος. Οι πελάτες θα μπορούσαν να σε μποϊκοτάρουν επειδή δεν βρίσκουν ανά πάσα στιγμή ολόκληρη την γκάμα των προϊόντων. Οικονομικά άλλωστε δεν αποτελεί μεγάλο πρόβλημα, αφού τα απορρίμματα και η διάθεσή τους έχουν ήδη «συνυπολογιστεί» στις τιμές των υπόλοιπων προϊόντων.

Ένα ιδιαίτερα δραματικό παράδειγμα της καταστροφής τροφίμων είναι το ψωμί. Κανένα άλλο προϊόν δεν πετιέται σε τόσο μεγάλες ποσότητες. Η μέση αρτοποιία πετάει 10-20% της ημερήσιας παραγωγής της, δίνοντας στην καλύτερη περίπτωση ένα μέρος από αυτά σε κάποια τράπεζα τροφίμων ή σε κάποιο εργοστάσιο ζωοτροφών. Κάθε χρόνο στη Γερμανία καταστρέφονται 500.000 τόνοι ψωμί. Η ποσότητα αυτή θα ήταν αρκετή για να καλύψει στο ίδιο διάστημα τις ανάγκες του κρατιδίου της Κάτω Σαξονίας.*

* Πρόκειται για το δεύτερο σε έκταση (47.635 τ.χλμ.) και τέταρτο σε πληθυσμό (7,9 εκατ.) κρατίδιο της Γερμανίας. (*Σ.τ.Μ.*)

Το ένα τέταρτο της παγκόσμιας κατανάλωσης νερού χρησιμοποιείται για την καλλιέργεια τροφίμων, τα οποία στη συνέχεια καταλήγουν στις χωματερές.

Ωστόσο, το σύστημα της σπατάλης ξεκινάει ήδη από το χωράφι. Έχουμε πλέον συνηθίσει τα φρούτα και τα λαχανικά στα σούπερ μάρκετ να έχουν τέλεια, στιλπνή εμφάνιση. Μήλα με ελάχιστα σημάδια, μπανάνες με καφετί στίγματα και καρότα με διακλαδώσεις – αυτά και άλλα πολλά δεν γίνονται δεκτά στα σούπερ μάρκετ. Ό,τι δεν ταιριάζει στο προκαθορισμένο σχήμα ή παρουσιάζει μικρά, έστω, ελαττώματα δεν μαζεύεται καν από το χωράφι. Αυτή η πίεση που ασκούν τα πρότυπα του εμπορίου ουδεμία σχέση έχει με την ποιότητα των τροφίμων, παρά μόνο με την εμφάνισή τους.

Η δική μας σπατάλη επιδεινώνει το πρόβλημα της πείνας αλλού. Διότι οι τιμές για τα δημητριακά, όπως το σιτάρι, το καλαμπόκι ή το ρύζι, καθορίζονται πλέον από τα κερδοσκοπικά παιχνίδια στα χρηματιστήρια. Η αυξανόμενη ζήτηση – ακόμη και αν το πλεόνασμα αυτό καταλήγει εντέλει στις χωματερές – σημαίνει και υψηλότερες τιμές στην παγκόσμια αγορά, όχι όμως αυτομάτως και καλύτερες αποδοχές για τους αγρότες στις αναπτυσσόμενες χώρες. Για το λόγο αυτό, οι άνθρωποι στα φτωχότερα κράτη συχνά αδυνατούν να πληρώσουν ακόμη και τα βασικά τους τρόφιμα. Επιπλέον, οι εξαγωγές μέρους του παραγωγικού μας πλεονάσματος ή και τροφίμων που εμείς περιφρονούμε, όπως είναι διάφορα κομμάτια από τα πουλερικά (λαιμοί, φτερούγες, λειριά κ.λπ.), καταστρέφουν τις τοπικές αγορές εξαθλιώνοντας τους αγρότες.

Δεν μιλάμε για κάποιο είδος εγκράτειας. Μιλάμε για καλύτερη αποδοτικότητα και την επίγνωση ότι οι μηχανισμοί που για κάποιες εταιρίες μπορεί να είναι κερδοφόροι, για το σύνολο της οικονομίας αποδεικνύονται καταστροφικοί. Η σπατάλη τροφίμων είναι και μια σπατάλη πολύτιμων ανθρώπινων και φυσικών πόρων. Η παραγωγή τροφίμων

απαιτεί τεράστιες ποσότητες ενέργειας. Περίπου το ένα τέταρτο της παγκόσμιας κατανάλωσης νερού σπαταλιέται για τα τρόφιμα που τελικά καταστρέφονται. Ολέθριες είναι και οι επιπτώσεις στο παγκόσμιο κλίμα, καθώς το ένα τρίτο των αερίων του θερμοκηπίου οφείλεται στην παραγωγή των τροφίμων μας. Αυτή η παράμετρος μέχρι στιγμής δεν έχει ληφθεί υπόψη όσο θα έπρεπε.

Σίγουρα δεν θα καταφέρουμε να περιορίσουμε τα απορρίμματα στο μηδέν. Αλλά η μείωση κατά το ήμισυ του όγκου των τροφίμων που πετάμε είναι ένας ρεαλιστικός στόχος. Χωρίς να κατεβάσουμε ιδιαίτερα το επίπεδο ζωής μας, θα μπορούσαμε έτσι να μειώσουμε, λόγου χάρη, τις εκπομπές των αερίων του θερμοκηπίου σε βαθμό που θα αντιστοιχούσε στην απόσυρση των μισών αυτοκινήτων.

Υπάρχουν πολλές ενθαρρυντικές τάσεις: πολλοί άνθρωποι αγοράζουν εμπορεύματα «fair trade», προσέχουν την εποχική προσφορά και προτιμούν τα τοπικά προϊόντα. Αυτή η στάση, πέρα από το συνειδητό σεβασμό απέναντι στις τροφές που δείχνει, μειώνει και τα απορρίμματα που προκύπτουν κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση. Οι συνεταιρισμοί πάνε ένα βήμα πιο πέρα, αγοράζοντας τα τρόφιμα απευθείας από τον παραγωγό και καθιστώντας έτσι περιττό το εμπόριο. Αυτό δίνει στον αγρότη τη δυνατότητα να υπολογίζει με ακρίβεια τι θα πρέπει να θερίσει κάθε βδομάδα, ενώ η υπόλοιπη παραγωγή μένει εκεί όπου διατηρείται καλύτερα: κάτω από τη γη και στο περιβόλι.

Αλλά και τα σούπερ μάρκετ θα μπορούσαν να μειώσουν τα σκουπίδια τους, αν δεν ανανέωναν όλη τους την γκάμα προς το τέλος της ημέρας και της εβδομάδας. Οι εμπορικές αλυσίδες θα μπορούσαν να εντάξουν την ελαχιστοποίηση των απορριμμάτων από τρόφιμα στους εταιρικούς τους στόχους, πείθοντας τους πελάτες ότι έτσι συμβάλλουν στην καταπολέμηση της κλιματικής αλλαγής και της παγκόσμιας πείνας. Η πολιτική θα μπορούσε να στηρίξει τους στόχους αυτούς, καθιστώντας την απόρριψη τροφίμων πιο δαπανηρή, με το να ανεβάσει, λ.χ., τα τέλη για τα σκουπίδια. Αυτό θα λειτουργούσε σαν κίνητρο για τα σούπερ μάρκετ να αναζητήσουν άλλους τρόπους διάθεσης: κατεβάζοντας, για παράδειγμα, την τιμή λίγο πριν από τη λήξη του προϊόντος ή χαρίζοντάς τα σε τράπεζες τροφίμων, πελάτες και υπαλλήλους.

Όλοι μας διαισθανόμαστε ότι οι διατροφικές μας συνήθειες σχετίζονται με τις παγκόσμιες αλλαγές. Αλλά το πώς και το γιατί δεν γίνονται

σαφή. Αυτό μπορεί και πρέπει να αλλάξει, διότι οι παγκόσμιοι πόροι έχουν εξαντληθεί, ενώ αυξάνεται ο αριθμός των ανθρώπων που τους έχουν ανάγκη. Η μόνη λύση είναι μια πιο λιτή ζωή, η αποδοτικότερη εκμετάλλευση των πηγών ενέργειας, η βιώσιμη καλλιέργεια των εδαφών και μια πιο συνειδητή στάση απέναντι στον εαυτό μας και στο περιβάλλον. Η διατροφή εδώ παίζει έναν ιδιαίτερα σημαντικό – παραμελημένο προς το παρόν – ρόλο. Ως θέμα με οικουμενική διάσταση, σχετίζεται με όλους σχεδόν τους τομείς της πολιτικής για το περιβάλλον και τον Τρίτο Κόσμο. Μας αφορά όλους και όλοι μας μπορούμε να συμβάλουμε σε μια θετική παγκόσμια εξέλιξη, αλλάζοντας λίγο την καθημερινή μας συμπεριφορά.

Valentin Thurn και Stefan Kreutzberger, Κολονία, Ιούνιος 2011

Καταναλωτική φρενίτιδα

και

κοινωνία της χωματερής

Η τροφή είναι ζωή

Δεν πίστευα στα μάτια μου: Ο μανάβης έβγαλε στην άκρη ένα τελάρο γεμάτο χρυσαφένια ροδάκινα. Γιατί; Μόνο και μόνο επειδή είχαν πιάσει μούχλα τα δύο από αυτά; Η αγορά σύντομα θα έκλεινε κι εκείνος προφανώς δεν είχε την όρεξη ή το χρόνο να ξεδιαλέξει όσα ήταν ακόμη καλά.

Ήμουν δεκαοχτώ ετών όταν συνειδητοποίησα για πρώτη φορά την απίστευτη σπατάλη που γίνεται με τα τρόφιμα στην καταναλωτική μας κοινωνία. Διασκέδαζα βέβαια πολύ μαζεύοντας τα ροδάκινα πριν έρθουν να τα πάρουν οι σκουπιδιάρηδες. Όπως μάζευα και μπανάνες, ακτινίδια, μαρούλια, μανιτάρια και αγγούρια – κάθε μέρα είχες κάτι άλλο –, και το μόνο που είχες να κάνεις ήταν να αφαιρέσεις μερικά χαλασμένα κομμάτια μέσα από κάποιο δίχτυ ή τελάρο.

Παρέα μας ήταν δεκάδες άλλοι παρόμοιοι συλλέκτες, δεν μπαίναμε όμως ποτέ ο ένας στα χωράφια του άλλου, αφού υπήρχε άφθονη τροφή για όλους. Μερικοί από αυτούς ήταν ρακένδυτοι, οι περισσότεροι όμως δεν σου έδιναν την εντύπωση ότι έμεναν στο δρόμο. Τη συμβουλή ωστόσο να δοκιμάσουμε την κεντρική αγορά τροφίμων του Λονδίνου, το Μπόροου Μάρκετ, μας την είχε δώσει όντως κάποιος άστεγος.

Ήταν προς το τέλος των καλοκαιρινών διακοπών, όταν είχαμε γυρίσει με το φίλο μου, τον Γιεργκ, τη νότια Αγγλία με ποδήλατα. Στο τέλος βρεθήκαμε στο Λονδίνο, όπου μείναμε άφραγκοι δέκα μέρες πριν από το τέλος των διακοπών. Είχαμε τα εισιτήρια της επιστροφής για τη Γερμανία – αυτό δεν ήταν το πρόβλημα –, δεν θέλαμε όμως να διακόψουμε πρόωρα το ταξίδι μας. Επιπλέον, είχαμε μόλις διαβάσει το *Οι αλήτες του Παρισιού και του Λονδίνου* του Τζορτζ Όργουελ, που μας είχε ξυπνήσει την επιθυμία να ζήσουμε την περιπέτεια της μεγαλούπολης.

Αποφασίσαμε να το επιχειρήσουμε: δέκα μέρες στο Λονδίνο αδέκαροι. Τελικά, εκπλαγήκαμε με το πόσο εύκολο ήταν! Σημεία στα οποία πετιόντουσαν τρόφιμα κατάλληλα για κατανάλωση υπήρχαν διάσπαρτα

σε όλη την πόλη. Έφτανε να έρθει κανείς λίγο πριν από το τέλος της αγοράς και απλά να έχει το νου του μην τον τσακώσει κανένας επιστάτης. Βέβαια, ήταν κυρίως μια δίαιτα οπωροφαγίας. Εγώ λατρεύω τα φρούτα, αλλά στο τέλος οι μπανάνες κόντευαν να μου βγουν από τα αυτιά. Είχε ξυπνήσει πάντως μέσα μας η φιλοδοξία να κερδίσουμε το στοίχημα και να βγάλουμε όντως τις δέκα αυτές ημέρες χωρίς λεφτά.

Στο τέλος των διακοπών πέρασα με φεριμπότ τη Μάγχη, με την εντύπωση πως εδώ κάτι δεν πήγαινε καθόλου καλά. Μετά από λίγες ημέρες επιβεβαιώθηκε η υποψία μου ότι ούτε στη Γερμανία τα πράγματα ήταν καλύτερα, όταν παρατήρησα την αγορά της πόλης μου, του Βάιμπλινγκεν, με άλλα μάτια, αυτά του συλλέκτη.

Η μητέρα μου, η Κατερίνα, παραξενεύτηκε όταν της είπα ότι έφερα τρόφιμα που περίσσεψαν στην αγορά. «Μα, αυτό είναι κλοπή», απεφάνθη. Η ίδια ποτέ δεν θα σκεφτόταν να κάνει κάτι τέτοιο. Ήταν ωστόσο η δική της στάση που με επηρέασε, σε τελευταία ανάλυση, από τότε που ήμουν παιδί. Όπως έκαναν και πολλοί άλλοι που έζησαν τον πόλεμο, δεν της πήγαινε η καρδιά να πετάξει, για παράδειγμα, ψωμί. Κατά καιρούς, με εκνεύριζε η οικονομία της, καθώς μου φαινόταν υπερβολική. Η αντίληψη όμως πως «το φαΐ είναι κάτι το ιερό» ήταν δεδομένη.

Στην κουζίνα τίποτα δεν έμενε. Ό,τι περίσσευε από το ψωμί το αποξήραινε για να φτιάξει «κνέντελ» ή το μετέτρεπε σε γλυκό προσθέτοντας γάλα ή το τηγάνιζε με αυγό – ως παιδιά το λατρεύαμε αυτό το «αυγόψωμο». Αλλά ακόμα και στον κήπο έβρισκε πάντοτε τον τρόπο να χρησιμοποιήσει τα υπολείμματα. Όταν μαζεύαμε τα δαμάσκηνα, είχαμε πάντα τρία καλάθια: ένα για τα σφιχτά, που μπορούσαν να διατηρηθούν, ένα για τα ώριμα, άμεσα φαγώσιμα, κι ένα για τα ελαφρώς ταλαιπωρημένα, τα οποία όμως μπορούσαν ακόμα να γίνουν ρακή. Η ίδια διαδικασία επαναλαμβανόταν με την κερασιά. Το ξεκουκούτσιασμα εμείς τα παιδιά το σιχαινόμασταν ιδιαίτερα. Μετά όμως μας περίμενε η ανταμοιβή: ένα υπέροχο «στρούντελ» με τυρόπηγμα* και κεράσια. Μου τρέχουν τα σάλια και μόνο που το σκέφτομαι.

* Τυρόπηγμα (Topfen): Ένα είδος πολύ πρώιμου άσπρου τυριού, το οποίο στην Αυστρία χρησιμοποιείται πολύ στη ζαχαροπλαστική. Στη Γερμανία είναι γνωστό με την ονομασία «Quark» (βλ. και σελ. 263). (*Σ.τ.Μ.*)

Όταν, για πολλοστή φορά, δεν τρώγαμε όλο το φαγητό μας, η μητέρα μάς νουθετούσε: «Τα παιδάκια στην Αφρική θα ήταν πανευτυχή αν το είχαν». Εμείς την κοροϊδεύαμε: πώς θα πήγαιναν τα ψωμάκια μας στην Αφρική, θα μπαγιάτευαν μέχρι να φτάσουν! Σήμερα αναγνωρίζω πόσο προφητικά ήταν τα λόγια της. Εκείνη την εποχή ξεκίνησε η καταστροφική πορεία, η οποία κατέστησε τις αφρικανικές χώρες όλο και πιο εξαρτημένες από την παγκόσμια αγορά και όλο και πιο ανίκανες να εξασφαλίσουν μόνες τους την τροφή τους. Με αποτέλεσμα, να τρώμε όντως πλέον από το ίδιο, παγκοσμιοποιημένο πιάτο.

Κάθε φορά που κάποιο πιάτο δεν άδειαζε, παρά τις παροτρύνσεις, η μητέρα μας έτρωγε ό,τι απέμενε. Κι εμείς τη δουλεύαμε πως ήταν ο «οικογενειακός σκουπιδοτενεκές». Την εποχή εκείνη δυσκολευόμουν να κατανοήσω τη συμπεριφορά της – μου φαινόταν μάλλον αποκρουστική. Αντιστεκόμασταν όλο και πιο πολύ στα ξανατηγανισμένα μακαρόνια – συχνά επιτυχώς.

Το να πετάει κανείς το μπαγιάτικο ψωμί η μητέρα μου το θεωρούσε αμαρτία. Πολλά χρόνια αργότερα κατάλαβα το γιατί. Δεν μας είχε διηγηθεί ποτέ το μαρτύριο που πέρασε η ίδια με την ασιτία, για να μας προστατέψει. Μόνο όταν βγήκε στη σύνταξη και κατέγραψε τη ζωή της, μάθαμε και αυτή την ιστορία.

Η Κατερίνα γεννήθηκε στην τότε Γιουγκοσλαβία. Όταν ξέσπασε ο Β΄ Παγκόσμιος πόλεμος είχε μόλις κλείσει το πρώτο έτος της ζωής της. Η οικογένειά της ανήκε στη γερμανόφωνη μειονότητα που είχε εγκατασταθεί στην, αυστροουγγρική τότε, περιοχή κατά τον 16ο αιώνα. Αυτό στάθηκε μοιραίο το 1944. Με το που κατέλαβαν οι Σοβιετικοί τα Βαλκάνια, οι Γιουγκοσλάβοι αντάρτες έκλεισαν τον γερμανόφωνο πληθυσμό σε στρατόπεδα, ως αντίποινα για τα φρικαλέα εγκλήματα πολέμου που διέπραξαν προηγουμένως οι Γερμανοί.

Η Κατερίνα ήταν έξι χρονών όταν κλείστηκε σε ένα από τα στρατόπεδα μαζί με τη μητέρα της, που λεγόταν επίσης Κατερίνα. Το καθημερινό συσσίτιο, ένα πιάτο νερουλή σούπα αρακά με λίγο κριθάρι και ενίοτε μία φέτα μπομπότα, δεν έφτανε ούτε για την κόρη ούτε για τη μάνα. Είχαν κλείσει βέβαια τα παιδιά ξεχωριστά από τους γονείς τους, αλλά η μητέρα ερχόταν κάθε τόσο κρυφά στο παιδικό στρατόπεδο, για να δώσει στην κόρη της λίγο από το φαγητό της, ώστε να επιβιώσει.

Αυτό συνεχίστηκε για περίπου ένα χρόνο, μέχρι που μια μέρα η μά-

να δεν εμφανίστηκε ξανά. Η πείνα την είχε αποδυναμώσει, κόλλησε τύφο και μέσα σε λίγες μέρες πέθανε. Η κόρη Κατερίνα όμως, η οποία εν τω μεταξύ είχε κλείσει τα επτά, ζούσε. Και δεν θα ξεχνούσε ποτέ την αξία που έχει ένα ξεροκόμματο ψωμί – ακόμα και όταν ζούσε πλέον σε έναν διαφορετικό κόσμο, στη Γερμανία του οικονομικού θαύματος που είχε ξεχάσει τι θα πει έλλειψη.

Στην οικογένειά μου πάντοτε εκτιμούσαμε το καλό φαγητό. Στις μεγάλες γιορτές τρώγαμε αποκλειστικά γκούλας από ψάρι – μια βαλκανική σπεσιαλιτέ, απίστευτα καυτερή, η οποία έπρεπε οπωσδήποτε να παρασκευαστεί σε ανοιχτή φωτιά, ακόμη και το καταχείμωνο. Τότε απλώς ανάβαμε τη φωτιά στο χιόνι και όλοι μαζεύονταν στον κήπο γύρω από το μπακιρένιο τσουκάλι.

Μεγάλωσα στη Γερμανία και οι παραδόσεις αυτές φαντάζουν και σ' εμένα κάπως εξωτικές, δεν θα μπορέσω να τις μεταδώσω στα δικά μου παιδιά. Θα μπορέσω όμως να τους μεταφέρω κάτι πολύ πιο βασικό και ουσιώδες που έμαθα από τη μητέρα μου: ότι τα δώρα της φύσης δεν είναι ποτέ ομοιόμορφα και με ποιον τρόπο μπορώ να ξεχωρίζω τα καλά από τα χαλασμένα. Τα εργαλεία όμως για αυτό έπρεπε να τα ανακαλύψω μόνος μου. Τι θα πει ποιότητα; Εκεί με βοήθησε πολύ το γεγονός ότι μεγάλωσα σε μια οινοπαραγωγική περιοχή που έχει μία από τις πιο πλούσιες παραδοσιακές κουζίνες στη Γερμανία – την κοιλάδα Ρέμσταλ κοντά στη Στουτγάρδη.

Η μητέρα μας μας έμαθε τις απολαύσεις της αυστροουγγρικής ζαχαροπλαστικής. Κυρίως όμως μας μετέφερε τις δικές της αξίες. Μόνο την ιστορία για την πείνα και το θάνατο μάς την είπε μόλις πριν από λίγα χρόνια. Με συγκίνησε βαθιά, διότι για μένα η πείνα που απειλεί τη ζωή είναι κάτι που γνωρίζω μόνο από τις ειδήσεις στην τηλεόραση και δεν μπορώ να το φανταστώ. Κι αυτό παρά το γεγονός ότι η εμπειρία αυτή στη δική μου την οικογένεια πάει μόλις μία γενιά πίσω!

Τα βιώματα του πολέμου επηρέασαν τους γονείς μας και, συνεπώς, κι εμάς τους ίδιους. Πώς εξηγείται όμως τότε το γεγονός ότι στη σημερινή Γερμανία καταλήγουν στις χωματερές κάθε χρόνο είκοσι εκατομμύρια τόνοι τροφίμων που είναι ακόμη κατάλληλα για κατανάλωση; Τόσο γρήγορα ξεχάσαμε; Ή μήπως είναι άλλοι οι μηχανισμοί που οδηγούν στο πέταμα τροφίμων;

Για να διαλευκάνω αυτό το ζήτημα, ξεκίνησα το 2009 με τις εργα-

σίες για την ταινία *Taste the Waste*. Μοιραζόμουν τα γραφεία μου με την εταιρία κινηματογραφικών παραγωγών Schnittstelle της Κολονίας. Ήμασταν εγκαταστημένοι σε ένα παλιό βιομηχανικό κτίριο σε μια αυλή στη συνοικία Ζιλτς της Κολονίας – τη «δημιουργική μας αυλή», όπως την ονομάζω εγώ. Στην επιλογή του κτιρίου σημαντικό ρόλο έπαιξε η ύπαρξη μιας μικρής ταράτσας.

Παρ' όλο τον εργασιακό μας φόρτο, οι συνάδελφοι και συναδέλφισσες βρίσκαμε το χρόνο για το μεσημεριανό μας διάλειμμα, για ένα κοινό γεύμα στην ταράτσα ή την κουζίνα. Μας ένωνε η αντίληψη ότι το φαγητό δεν είναι κάτι το ευτελές – βασική προϋπόθεση για την παραγωγή της ταινίας.

Η παραγωγός μας, Άστριντ Βαντεκέρκχοβε, είχε την ιδέα να καταθέσουμε το πρότζεκτ αυτό στο Documentary Campus Masterschool, ένα πρόγραμμα για κινηματογραφιστές που θέλουν να μάθουν πώς να διηγηθούν – και να πουλήσουν – μια ιστορία σε ένα διεθνές κοινό. Κι έτσι, βρέθηκα με άλλους δεκαπέντε κινηματογραφιστές από διάφορες ευρωπαϊκές χώρες σε μία τάξη, η οποία συναντήθηκε στη διάρκεια ενός έτους για τέσσερα πολύ εντατικά εργαστήρια της μίας εβδομάδας. Ο καθένας ανέπτυσσε τη δική του ταινία, βοηθούσε όμως και τους υπόλοιπους με κριτικές παρατηρήσεις και ιδέες.

Η δική μας δουλειά ξεκίνησε με τους λεγόμενους «δύτες απορριμμάτων», τους οποίους όμως γρήγορα εγκαταλείψαμε για να ασχοληθούμε με το μεγάλο ερώτημα: Πώς γίνεται να σπαταλάει η κοινωνία μας τόσο απίστευτα μεγάλες ποσότητες τροφίμων.

Σύντομα κατάλαβα ότι το *Taste the Waste* δεν θα γινόταν ένα κλασικό ντοκιμαντέρ. Διότι η έρευνά μας έδειξε ότι ήδη υπάρχουν πολλά κινήματα διάσπαρτα ανά τον κόσμο και ασύνδετα μεταξύ τους που ασχολούνται με την καταστροφή τροφίμων. Η εργασία μας θα μπορούσε να αποτελέσει μια φωνή της κοινής μας διαμαρτυρίας: ενάντια στην αυξανόμενη απαξίωση της βάσης της ζωής μας.

Πολύ γρήγορα κατάλαβα την ανάγκη να αναλάβουμε δράση. Γίνεται όμως αυτό με μια ταινία; Ναι μεν, αλλά η ταινία δεν αρκεί, πρέπει να εξελιχθεί σε καμπάνια με βασικά οχήματα ταινίες για τον κινηματογράφο και την τηλεόραση, αλλά και το παρόν βιβλίο.

Αρχικά, δυσκολεύτηκα να καταλάβω γιατί το πρόβλημα είχε περάσει απαρατήρητο επί δεκαετίες – όχι μόνο από τα ΜΜΕ, αλλά και από τις

οικολογικές οργανώσεις και τα κοινωνικά κινήματα υπέρ του Τρίτου Κόσμου. Δεν αφήνω απέξω ούτε τον εαυτό μου, γιατί άργησα να κατανοήσω τη σημασία του ζητήματος. Είναι πάντως να απορείς, δεδομένων των διαστάσεων – πετάμε περίπου την ίδια ποσότητα τροφίμων που καταναλώνουμε! Με άλλα λόγια, 50% των τροφίμων καταστρέφονται μέχρι να φτάσουν από τα χωράφια στα πιάτα μας!

Είχα συνειδητοποιήσει ότι ζούσα σε μια σπάταλη κοινωνία, αλλά ποτέ δεν θα μπορούσα να φανταστώ τα μεγέθη αυτά. Μου άνοιξαν τα μάτια οι δύτες απορριμμάτων, νεαροί πολιτικοί ακτιβιστές που δεν διστάζουν να ανασύρουν φαγώσιμα από τους κάδους απορριμμάτων των σούπερ μάρκετ.

Η τροφή δεν είναι σκουπίδια

Με το που ανοίγει ο Γενς το καπάκι του κάδου μάς παίρνει η μυρωδιά της σαπίλας. «Η μπόχα έρχεται από τον πάτο», λέει ο δύτης απορριμμάτων. «Αυτά εδώ πάνω είναι τέλεια. Δες, ένα μάτσο καρότα που δεν έχουν απολύτως τίποτα». Δεν παύει πάντως να είναι σιχαμερό, αφού τα καρότα ήρθαν σε επαφή με τα σκουπίδια. «Αυτά φυσικά τα πλένεις. Σάπια εγώ δεν τρώω», με καθησυχάζει.

Ο Γενς συνεχίζει να ψάχνει, βρίσκει γούλια, ένα δίχτυ πορτοκάλια και τρεις πιπεριές συσκευασμένες στο πλαστικό τους, χωρίς το παραμικρό χαλασμένο σημείο. Τα βάζει όλα σε μια πλαστική σακούλα και από πάνω δύο ματσάκια λουλούδια. Κι αυτά μες στον κάδο ήταν. Γιατί άραγε να πετάει ένα σούπερ μάρκετ εμπόρευμα που είναι απολύτως εντάξει; «Μάλλον θα έφτασε το φορτίο με τα φρέσκα και στο ράφι δεν υπήρχε χώρος, οπότε πετάνε ό,τι έμεινε από τα χθεσινά», συλλογίζεται. Δεν γίνεται να το προγραμματίσει κανείς καλύτερα; «Ξέρεις, αυτό είναι δύσκολο, αφού έχουμε συνηθίσει να βρίσκουμε τα ράφια γεμάτα ανά πάσα στιγμή».

Ο Γενς συνεχίζει τη βόλτα του κι εγώ τον ακολουθώ. Ενώ ο πρώτος κάδος βρισκόταν σε δημόσιο χώρο, τώρα αντιμετωπίζουμε ένα σχεδόν ανυπέρβλητο εμπόδιο: μια μεταλλική πύλη ύψους τριών μέτρων. Ο Γενς ξέρει πως από πίσω κρύβονται διάφοροι θησαυροί. Σκέφτεται προς

στιγμήν να πηδήξει πάνω από την πύλη. Μετά όμως του έρχεται μια ιδέα: ξαπλώνει κατάχαμα, απλώνει το χέρι του κάτω από την πύλη και ψαχουλεύει στο σκοτάδι.

Του ξεφεύγει ένα σιγανό σφύριγμα: «Να και κάποιος καλός άνθρωπος». Βγάζει κάτω από την πύλη ένα κασόνι, το οποίο είχαν τοποθετήσει εκεί προφανώς υπάλληλοι του σούπερ μάρκετ που υποστηρίζουν τους δύτες απορριμμάτων. «Κάποιοι άνθρωποι είναι πραγματικά διαμάντια, ευχαριστώ πολύ», λέει όλο χαρά. Άφθονος καπνιστός σολομός και μύδια σε αεροστεγή συσκευασία. Το ψάρι και τα θαλασσινά είναι εξαιρετικά επικίνδυνα όταν βγαίνουν από την ψύξη. Απόψε, όμως, οι θερμοκρασίες είναι γύρω στο μηδέν, οπότε ο Γενς δεν βλέπει το λόγο να μην πάρει από αυτά: «Ένα ψάρι και μία σακούλα μύδια φτάνουν, τα υπόλοιπα θα τα αφήσω να τα χαρούν οι άλλοι».

Στο σπίτι του, ένα τροχόσπιτο εργοταξίου, ο Γενς βάζει στο μάτι της κουζίνας μια μεγάλη κατσαρόλα με νερό. «Τα μύδια πρέπει να γίνουν πρώτα, λήγουν αύριο», λέει. Προσθέτει στο ζωμό λίγα λαχανικά, πιπέρι και μια δόση άσπρο κρασί, ενώ βάζει στο τραπέζι και τα λουλούδια – αποδεικνύεται σωστός μερακλής. Η βρωμιά κάτω από τα νύχια του μαρτυρά βέβαια και πόσο μοναχικό άτομο είναι.

Το φαγητό του το βρίσκει εδώ και δέκα χρόνια μέσα από τους κάδους των σκουπιδιών, όχι όμως λόγω φτώχειας. Είναι ειδικευμένος τεχνίτης, έχει μάθει μεταλλουργός, αλλά δεν θέλει να φάει τα νιάτα του στις φάμπρικες· προτιμάει να κάνει γλυπτά από μέταλλο, αλλά δεν μπορεί να ζήσει προς το παρόν από αυτά. Στην περίπτωση του Γενς δηλαδή είναι ζήτημα τρόπου ζωής. Αυτό όμως δεν ισχύει για όλους: «Στους κάδους συναντάω και πολλές γιαγιούλες, οι οποίες βρίσκουν εκεί το φαγητό τους και γεμίζουν τα καροτσάκια τους. Αλλά αυτές δεν μιλάνε εύκολα – μάλλον ντρέπονται».

«Είναι όλο και πιο δύσκολο», παραπονιέται ο Γενς. «Μια μεγάλη αλυσίδα ντισκάουντ μάρκετ ρίχνει τα σκουπίδια της απευθείας στο συμπιεστικό, επομένως δεν μένει τίποτα παρά πολτός». Περισσότερο όμως εξοργίζεται όταν βλέπει κάποια σούπερ μάρκετ να ρίχνουν χλωρίνη ή άλλα χημικά πάνω στα φαγώσιμα απορρίμματά τους, ώστε να μην μπορεί πια να τα μαζέψει κανείς. «Τι τρελός κόσμος είναι αυτός που ζούμε. Επιτρέπεται να ρίχνεις δηλητήριο στα τρόφιμα, απαγορεύεται όμως να βγάλεις τρόφιμα από τους κάδους».