

Stellungnahme des Einzelsachverständigen Stefan Kreuzberger

(Politikwissenschaftler, Journalist, Autor)

für 68. Sitzung des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
zur Öffentlichen Anhörung zum Thema:

„Lebensmittelverschwendung“

am Montag, dem 23.04.2012,

von 14:00 bis 17:00 Uhr

Sitzungssaal: E.200, Paul-Löbe-Haus

Berlin

Antworten zum Fragenkatalog

zur Öffentlichen Anhörung zum Thema Lebensmittelverschwendung des Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz am 23.04.2012

von **Stefan Kreutzberger, Bonn**

Aspekt Einzelhandel

Frage: 1

Über den Umfang der Lebensmittelverschwendung im deutschen Einzelhandel bezieht sich die Bundesregierung weitgehend auf brancheneigene Daten. Diese geben eine sehr geringe Wegwerfrate an. Andere Ermittlungen ergeben deutlich höheren Abfallmengen. Wie erklären Sie das offenkundige Missverhältnis, und welche einzelnen Faktoren (Marktkonzept, Personaleinsatz, Wettbewerbsstrategien, technische und logistische Voraussetzungen, Werbung, Öffnungszeiten, etc.) können im Einzelhandel zur Vernichtung bzw. Verschwendung von Lebensmitteln führen?

Frage: 2

Nach Angaben der Bundesregierung fällt der größte Teil der Lebensmittelverschwendung bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern an. Inwieweit muss Handel und Lebensmittelindustrie eine Mitverantwortung gegeben werden, wenn private Haushalte Kaufentscheidungen treffen, die zu unnötigen Lebensmittelabfällen führen, und wie kann verhindert werden, dass Verbraucherinnen und Verbraucher z. B. durch aggressive Werbung, XXL-Formate, geschickte Platzierung und Ausnutzung der Alltagssituation (Zeitmangel, Stress, Einkauf mit Kindern, etc.), zu unnötigen Einkäufen verleitet werden?

Antworten zu Fragen 1+2:

Der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) in Deutschland teilt sich vom Absatz her hälftig in klassische Supermarktfilialen und Ketten nach dem Discountprinzip. In der Branche hat eine hohe Konzentration auf wenige Player stattgefunden, die in einem harten Konkurrenzkampf um Marktanteile stehen. Hieraus folgen Preisdumpingschlachten und ein Zwang zu hohem Warendurchsatz und immer wieder neuen Produktkreationen. Die Verbraucher werden dabei gezielt durch Billig- und Rabattangebote angesprochen und beworben und mittels ausgefeilten Marketingmethoden zu oftmals unnötigen Käufen verleitet. Hersteller und Handel entwerfen unsere Lebensmittel seit Jahrzehnten durch solche Niedrigpreise, aggressive und irreführende Werbung und Warenverpackungen im 'XL-Format'. Die Angebotsfülle von stark verarbeiteten Fast-Food- und Convenience-Produkten und eine völlig intransparente Warenherstellung tragen darüber hinaus zur Entfremdung gegenüber natürlichen Lebensmitteln und ihrer Verarbeitung bei.

Da die einzelnen Gewinnmargen im LEH gering sind, lassen sich die trotzdem hohen Erlöse der Branche nur durch ein strenges Kostendiktat beim Einkauf, Massenabsatz und Niedriglöhne erzielen. Makellose Qualität und Frische sowie ein großes Warensortiment mit immer vollen Regalen sind für die klassischen Supermärkte der entscheidende Wettbewerbsunterschied zu den Discountern. Die Verlängerungen der Ladenöffnungszeiten in den letzten Jahren bis teilweise Mitternacht haben das Problem des ständig verfügbaren Warenangebotes noch weiter verschärft.

Das Image der Sauberkeit und Top-Qualität lässt keinen Platz für Gewelktes, nicht der gewohnten Norm Entsprechendes und für Abfälle. Daher wird dieser Bereich – sehr wohl erfasst – aber systematisch ausgeblendet und klein gerechnet. Der Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels und das von ihm beauftragte Marktforschungsinstitut behaupten durchweg, dass die Supermärkte nur rund ein Prozent des Warenwertes abschreiben müssten. In diese Gesamtbetrachtung geht aber auch Unverderbliches wie hochpreisige Alkoholi-ka genauso ein wie Waschmittel, Zahnpasta und Zeitschriften etc.. Ausgesonderte Lebensmittel, die nicht in der Tonne entsorgt und an karitative Einrichtungen wie die Tafeln weiter gegeben werden, erscheinen in dieser Betrachtung nicht als Müll. Nach Angaben der Tafeln sind hiervon allerdings nur 30 bis 40 Prozent für die Verteilung geeignet, der größere Teil

kann als Müll bezeichnet werden. Diesen müssen die Tafeln in vielen Fällen aber abnehmen und auf eigene Kosten entsorgen.

Ein weiterer, nicht zu unterschätzender Aspekt der Lebensmittelvernichtung bei Produktion, Transport und Handel betrifft einen erforderlichen Arbeitseinsatz zur Aussonderung und Neuverpackung bei Transport- oder Lagerschäden. In hochverdichteten und intensiven Arbeitsabläufen ist dies schlicht nicht vorgesehen und wäre viel zu aufwendig und Kosten treibend. Das führt regelmäßig palettenweise zur kompletten Vernichtung von beispielsweise eingeschweißten Marmeladengläsern im Sechserpack, obwohl nur ein Glas defekt ist. Das Gleiche gilt analog für abgepacktes Obst und Gemüse.

Meines Erachtens sind daher die von der Branche selbst zugegebenen Zahlen nicht zutreffend, da viel zu niedrig angesetzt. Daher stimmen auch die Gewichtungen der vom BMELV in Auftrag gegebenen Studie nicht. Wenn man den gesamten – bislang in der Studie noch nicht untersuchten und erfassten – Bereich Landwirtschaft mit einbezieht und den tatsächlichen Anteil des Groß- und Einzelhandels in ähnlicher Größe wie die Industrie (17%) gewichtet, dann verschiebt sich das Bild in zweierlei Hinsicht: Die Gesamttonnenzahl der Lebensmittelabfälle wächst dann von unterstellten 11 Mio t/a auf realistische 15 Mio t/a und der größere Anteil an der Lebensmittelverschwendung fällt dann nicht mehr auf die privaten Haushalte. Er dürfte „nur noch“ bei rund 45 Prozent liegen.

Aspekt Normen und Güteklassen

Frage: 3

Welche Vorteile bzw. Nachteile erwarten Sie von der Abschaffung aller Güteklassen und Vermarktungsnormen und wie bewerten Sie diesbezüglich Vorgaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse durch einzelne Unternehmen?

Frage: 4

Welchen Anteil hat nach Ihrer Auffassung die Landwirtschaft an der Vernichtung bzw. Verschwendung von Lebensmitteln (bitte einzelne Ursachen erläutern) und welche Maßnahmen sowie Anbau- bzw. Erzeugungsformen können die Wegwerfrate vermindern?

Frage: 9

Welchen Einfluss haben die Handelsnormen auf das Wegwerfen von Lebensmitteln, welche Auswirkung hatte die Abschaffung von Handelsnormen in den letzten Jahren und was geschieht mit Lebensmitteln, die nicht den vorgegebenen Normen entsprechen?

Antworten zu Fragen 3+4+9:

Fakt ist, dass bereits auf dem Feld vor der Ernte massenhaft gute Lebensmittel aufgrund nicht lukrativer Vermarktungsmöglichkeiten untergepflügt werden. Dieses Gemüse, Kartoffeln Getreide und Obst gehen erst gar nicht in die Lebensmitteldefinition ein, da nicht geerntet.

Nach der Ernte wird krummes und nicht einheitlich gewachsenes oder „falschfarbiges“ Gemüse und Obst weiter fleißig ausgesondert. Vom Handel selbst gesetzte und erzwungene Normen sind zum großen Teil dafür verantwortlich. Seit der Streichung von (vom Handel und der Industrie einst geforderten) Normen für 26 landwirtschaftliche Erzeugnisse in der EU Mitte 2009 hat sich an dieser Praxis auch nicht viel geändert. Wenn jetzt für weitere 10 Erzeugnisse (die allerdings 75 Prozent des Handelswertes ausmachen) die Normen gestrichen werden sollten, ist das kein Garant dafür, dass sich grundsätzlich etwas ändert. Der Handel wird weiter machen wie gewohnt – es sei denn der Verbraucher verlangt explizit danach.

Eine Einteilung in Güteklassen halte ich für sinnvoll, wenn allerdings die Kriterien geändert werden: Rein optische Gesichtspunkte sagen nichts über die wirkliche Güte eines Apfels oder einer Tomate aus. Hier sollten Kriterien wie Nährwerte, Inhaltsstoffe und Anbaukriterien (regional, biologisch etc.) Berücksichtigung finden. Als gut und gesund empfundene Nahrungsmittel werden auch weniger weggeworfen.

Aspekt Studien und Erhebungen

Frage: 5

Inwieweit ist die Studie der Bundesregierung über die Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen tatsächlich geeignet, die Gründe der Lebensmittelverschwendung in den einzelnen Bereichen der Lebensmittelkette zu bewerten und wirksame Maßnahmen gegen die Vernichtung bzw. Verschwendung von Lebensmitteln zu entwickeln?

Frage: 10

Wie bewerten Sie die Vorschläge, die in der Studie der Universität Stuttgart für die einzelnen Branchen vorgeschlagen werden, hinsichtlich ihrer Durchführbarkeit, Kosten für die Akteure und Auswirkung auf das Abfallaufkommen?

Antworten zu Frage 5+10:

Wie bereits oben ausgeführt sind die Zahlenangaben der Studie nur immanent zu verstehen und geben ein verzerrtes Bild der Realität wieder. Hauptgrund hierfür ist das Ausklammern des gesamten landwirtschaftlichen Bereichs mit geschätzten 15-17 Prozent Anteil, der erst in Zukunft wissenschaftlich untersucht werden soll. Darüber hinaus verlässt sich die Studie größtenteils ungeprüft auf die eigenen – viel zu niedrig gerechneten - Angaben von Industrie und Handel.

Hilfreich ist hingegen die systematische Herausarbeitung der Hauptursachen für die Entstehung von Lebensmittelabfällen in den untersuchten Bereichen sowie die Aufstellung von vermeidbaren und teilweise vermeidbaren Lebensmittelabfällen auf der Ebene der privaten Haushalte. Die grundlegenden Empfehlungen der Studie zu den einzelnen Bereichen bergen darüber hinaus einige gute und rasch umsetzbare Vorschläge zur Reduzierung des Müllberges. Die Einrichtung von Runden Tischen (wie bereits in NRW praktiziert) und überhaupt eine stärkere Transparenz und öffentliche Diskussionsmöglichkeiten können zu einer Versachlichung der Diskussion beitragen.

Frage: 6

Worin sehen Sie die größten Schwierigkeiten bei der genauen Erfassung von Daten zur Menge von Lebensmittelabfällen?

Antwort zu Frage 6:

Die systematische Erfassung der Lebensmittelabfälle ist – anders als bspw. in England, den USA und Österreich - bislang in Deutschland nicht wissenschaftlich betrieben worden. Das rächt sich nun. Darüber hinaus verließ man sich auf Schätzungen und freiwillige Angaben von Verbänden und Interessengruppen. Da Überproduktion, Fehlplanung und folgende Vernichtung von Lebensmitteln und entsprechende Müllmengen bei keiner Gruppe ein beliebtes Thema darstellen und moralisch-ethisch negativ besetzt sind, wird bewusst ausgeblendet, negiert und schön gerechnet.

Frage: 7

Sehen Sie einen Unterschied zwischen dem Lebensmittelabfallaufkommen im städtischen und ländlichen Raum?

Antwort zu Frage 7:

Mir bekannte Studien und Meinungsumfragen und eigene Recherchen belegen, dass bei privaten Haushalten in ländlichen Regionen und Kleinstädten weniger weggeworfen wird, als in Mittel- und Großstädten. Der nähere Bezug zur landwirtschaftlichen Produktion, eigener Anbau im Garten und mehr familiär geprägte Traditionen sind hierfür ausschlaggebend. Eine Entfremdung gegenüber den ursprünglichen Nahrungsmitteln ist hier noch nicht so weit fortgeschritten.

Aspekt MHD

Frage: 8

Halten Sie eine Modifizierung des Mindesthaltbarkeitsdatums oder dessen gesetzliche Vorgabe (z. B. für bestimmte Produktgruppen wie Dauerwaren), für geeignet, das Anfallen von Lebensmittelabfällen signifikant zu verringern?

Frage: 19

Welche Untersuchungen oder Erfahrungswerte zum Einfluss des Mindesthaltbarkeitsdatums auf das Wegwerfverhalten der Verbraucher sind Ihnen bekannt und wie bewerten Sie vor diesem Hintergrund die vom Ministerium gemeinsam mit dem Lebensmittelhandel gestartete Aufklärungskampagne zum MHD?

Frage: 24

Halten Sie eine Überprüfung des Konzepts des Mindesthaltbarkeitsdatums und Regelungen zur Festlegung des Mindesthaltbarkeitsdatums anhand wissenschaftlicher Erkenntnisse und Leitlinien bezüglich des tatsächlich zu erwartenden Verfallsdatums der Lebensmittel für sinnvoll und notwendig?

Antworten zu Fragen 8+19+24:

Das von der Industrie in Absprache mit dem Handel unkontrolliert vergebene MHD wird vom größten Teil der Verbraucher missverstanden, bzw. sind ihm die Vergabekriterien und die damit zusammenhängenden haftungsrechtlichen Fragen nicht bekannt. Es wird in der Regel mit einem Verbrauchsdatum gleichgesetzt. Der Begriff „Haltbarkeit“ im Wort ist irreführend und meint tatsächlich nur eine „Zustandsgarantie“. Die englische Bezeichnung „best before“ trifft das eher. Das MHD darf laut Vorschrift eben nur für verpackte Produkte vergeben werden, die nach Erreichen noch länger haltbar sind und im Gegensatz zum Verbrauchsdatum nicht die Gesundheit gefährden. Das ist dem Verbraucher aber jahrelang nicht bekannt gemacht worden. Dies belegen Studien der Uni Wien ebenso wie vom WRAP-Institut in England. Die neuere NRW-Studie behauptet hingegen, dass der Verbraucher in Deutschland zum größten Teil richtig über das MHD und das Verbrauchsdatum aufgeklärt sei. Diese Befragungen sind allerdings erst nach den großen medialen Berichterstattungen zum Thema seit Herbst 2010 bis Ende 2011 erfolgt. Diese Studie belegt darüber hinaus aber auch, dass das MHD vom Handel als bewusstes Steuerungsinstrument im Warenumsatz verwendet wird. Hier ist Transparenz und Kontrolle gefordert.

Eine Verbraucheraufklärung halte ich immer für richtig und wichtig. Von daher begrüße ich die vom Ministerium und vom Handel Ende März gestartete Kampagne ausdrücklich. Allerdings darf damit nicht die Diskussion beendet werden und der Verbraucher als der (vermeintliche) Hauptverursacher angesehen werden. Die Industrie muss offen legen, nach welchen Kriterien sie das MHD vergibt und eine entsprechende öffentliche Kontrolle zulassen.

Zur besseren Unterscheidung für den Verbraucher sollte konsequenterweise das Verbrauchsdatum deutlich rot hervorgehoben werden und das MHD beispielsweise gelb.

Neuere und bessere Indikatoren wie „intelligente“ Folien, die mit Farbveränderung einen Verderb anzeigen oder RFID-Chips, die Auskunft über die Schwankungen der Kühlkette geben, sollten in Zukunft das MHD ersetzen. Sinnvoll ist m.E. auch die Angabe des Herstellungs- bzw. Abpackdatums.

Aspekt Vorschläge und Beispiele

Frage: 11

Da es auch in anderen Ländern vergleichbare Studien zur Ermittlung von Lebensmittelabfällen gab, welche Konsequenzen wurden dort gezogen und welche Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen eingeleitet und falls bereits vorhanden, mit welchen Ergebnissen?

Frage: 16

Welche Vorschläge haben Sie, insbesondere unter Berücksichtigung von erfolgreichen Ansätzen in anderen Ländern und den Vorschlägen im Antrag der SPD-Fraktion auf der Bundestagsdrucksache 17/7458, um gegen die Lebensmittelverschwendung auf den verschiedenen Stufen der Produktionskette vorzugehen?

Antworten zu Fragen 11+16:

Die guten Beispiele aus England, Dänemark und Österreich belegen, dass durch eine gezielte Verbraucheraufklärung, Ideenwettbewerbe zur Resteverwertung und Verminderung von Abfällen auf Verbraucherebene viel erreicht werden kann. So konnten die Wegwürfe in England innerhalb von drei Jahren um 13 Prozent gesenkt werden.

Ähnlich wie in Großbritannien (WRAP) sollte auch in Deutschland ein staatliches Forschungs- und Aktionsprogramm gegen Lebensmittelverschwendung ins Leben gerufen werden. Um das erklärte Ziel der EU und des Bundesministeriums – bis zum Jahr 2020 die Lebensmittelverschwendung zu halbieren – zu erreichen, ist es dringend notwendig umgehend einen nationalen Masterplan oder eine Roadmap zur konkreten Umsetzung dieses Ziel mit allen beteiligten Akteuren auszuarbeiten

Aspekt Gesamtstrategie

Frage: 12

Welche Konzepte zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Produktions- und Vertriebskette halten Sie für denkbar?

Frage: 17

Wie könnte eine Gesamtstrategie gegen Lebensmittelverschwendung aussehen, die die Verlagerung der Verantwortlichkeit für die Verschwendung innerhalb der Kette (vom Handel auf die Zulieferer; von der Landwirtschaft auf den Handel; von der Lebensmittelindustrie auf den Handel sowie auf die Verbraucher usw.) verhindert und alle Beteiligten in eine systematische Problemlösung einbindet?

Frage: 21

Welche Möglichkeiten und Potentiale sehen Sie, um das Wegwerfen von Lebensmitteln durch die Optimierung von Prozessen und Schnittstellen auf allen Stufen der Wertschöpfungskette zu minimieren, und welche Vorgaben und Anreize könnten hier durch die Politik gesetzt werden?

Frage: 22

Welche Maßnahmen halten Sie für am geeignetsten, um die Wertschätzung für Lebensmittel in der gesamten Kette vom „Acker bis zum Teller“ zu erhöhen und welche Erwartungen und Forderungen haben Sie diesbezüglich an Politik und Wirtschaft?

Antworten zu Fragen 12+17+21+22:

Das Grundproblem der Lebensmittelverschwendung ist eine Geringschätzung der Lebensmittel und eine Missachtung des besonderen Merkmals als „Mittel zum Leben“ bei allen beteiligten Akteuren: Für Produzenten und Handel sind es Waren wie alle anderen Waren auch, beim Verbraucher angeblich billige Massenkost für Zwischendurch. Produzenten und Handel haben ein ökonomisches Interesse daran, so schnell wie möglich und so viel wie möglich an Waren abzusetzen. Eine massenhafte Verschwendung und Vernichtung nehmen sie dabei billigend in Kauf. Die Kosten für die Aussortierung und Vernichtung derjenigen Waren, die nicht mehr verkauft werden können, sind bereits in die Warenpreise einkalkuliert. Es besteht

also objektiv kein ökonomisches Interesse an einem Stopp von Überfluss und Verschwendung. Im Gegenteil muss die Befürchtung bestehen, dass ein gesellschaftliches Umdenken und eine Halbierung der Lebensmittelverschwendung auch zu einer Reduzierung der Absatzmöglichkeiten und damit zu ökonomischen Verlusten führt. Andererseits haben alle Akteure, vom Landwirt bis zum Einzelhandel, aber auch ein Interesse an qualitativ guten Produkten und einer angemessenen Honorierung ihrer investierten Arbeitskraft und Dienstleistungen. Billige Massenproduktion zu Dumpingpreisen führt notgedrungen zur Abwertung der eigenen Wertschöpfungskraft und zu einer Geringschätzung der erzeugten Waren beim Verbraucher. Um diesen Zielkonflikt zu lösen, muss eine gesellschaftliche Gesamtstrategie alle Bereiche der Nahrungsmittelkette einbeziehen und eine Neubewertung von Qualität und (notwendig höherem) Preis zu erreichen versuchen. Davon profitieren letztendlich alle: Die Bauern erhalten eine faire Honorierung, die Lebensmittelindustrie kann naturschonend produzieren, der Handel angemessene Preise verlangen und der Verbraucher gesunde Nahrung erhalten.

Eine gesellschaftliches Umdenken hin zu einer erneuten Wertschätzung von Lebensmitteln muss gerade im Kindergarten und der Schule beginnen. Unabdingbar ist eine (Wieder-) Einführung des Faches Ernährungslehre in allen Schulformen der Länder, auch als Leistungskurs in der gymnasialen Oberstufe. Die Lehrerausbildung an den Universitäten und Hochschulen sollte dem Rechnung tragen. In Schulen sollten wieder generell Schulgärten entstehen, in denen Obst und Gemüse angepflanzt wird, und die Schüler auch zur Geschichte und Herkunft der verschiedenen Sorten informiert werden. In den Schulkantinen sollten Schülergruppen einmal die Woche selber vegetarisch und international kochen.

Darüber hinaus bieten viele neue Konzepte des regionalen „solidarischen Konsums“, wie CSA (Community Supported Agriculture), Transition Town und Urban Gardening jede Menge Anregungen zu einer neuen Wertschätzung von Landwirtschaft und Lebensmitteln.

Frage: 13

Was kann der Verbraucher zur Reduzierung von vermeidbaren Lebensmittelabfällen beitragen?

Antwort zu Frage 13:

Eine verantwortungsbewusste ökologische Ernährung aus der Region ist notwendig. Will man nicht gleich zum Vegetarier werden, kann die Alternative nur heißen: Weniger und besseres Fleisch konsumieren, feste vegetarische Tage in der Woche einlegen und insgesamt gezielter einkaufen und Reste kreativ verwerten. Das bringt nicht nur Abwechslung auf dem Speiseplan, sondern spart auch noch bares Geld. Einmal im Monat mit Freunden zusammen ein überraschendes Drei-Gang-Menü aus Resten zaubern, macht obendrein auch noch richtig Spaß. Wer darüber hinaus bewusster seine Einkäufe und Mahlzeiten plant und weniger wegschmeißt, kann viel bewirken: Er spart Ressourcen, reduziert CO₂-Emissionen und hilft das Welternährungsproblem in den Griff zu bekommen.

Aspekt Globale Auswirkungen

Frage: 14

Sehen Sie einen Zusammenhang zwischen der Menge der Lebensmittelabfälle in Deutschland und der Hungerproblematik in Entwicklungsländern?

Frage: 25

Welche ökologischen, ökonomischen und sozialen Auswirkungen sind mit den Lebensmittelabfällen auf den verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette verbunden und welche Empfehlungen lassen sich daraus bezüglich des Managements von Lebensmitteln und Lebensmittelabfällen ableiten?

Antworten zu Fragen 14+25:

Die wachsende Nachfrage in den Industrieländern an Getreide, exotischen Obstsorten, Kakao, Zucker und Ölen führt zu steigenden Preisen auf den Weltmärkten und eröffnet der Spekulation an Warenterminbörsen ein neues Betätigungsfeld, was die Preise auf hohem Niveau extrem schwanken lässt (zeitweise Verdoppelung bei Weizen und Mais in den letzten Jahren). Eine Verschwendung und Vernichtung von Lebensmitteln bei uns heizt die Nachfrage weiter an, lässt die Preise steigen und führt aus zwei Gründen zu Hunger im Rest der Welt: Zum einen sind Entwicklungsländer wegen fehlender eigener Produktion zu einem großen Teil gezwungen, viele Grundnahrungsmittel teuer auf den internationalen Märkten einzukaufen und zum anderen führen importierte billige Fleischteile und Waren aus Überproduktion, die bei uns keiner mehr haben will, zur Zerstörung lokaler Produktion und Märkte. Die Verpachtung und der Verkauf großer fruchtbarer Landflächen in Entwicklungsländern an internationale Nahrungskonzerne (landgrabbing) zum Anbau von Feldfrüchten zu Zwecken des Exports und folgender massenhaften Vernichtung in Industrieländern, verschärft diesen Prozess weiter.

Mit jedem weggeworfenen Lebensmittel werfen wir auch ungenutzt alle hierfür zur Produktion benötigten ökologischen und sozialen Ressourcen weg: Wasser, Landfläche, Arbeitskraft und alle eingesetzte Energie für Düngung, Pflege, Ernte, Weiterverarbeitung und Distribution etc. Beispielhaft sei hier der enorme Wasserverbrauch angeführt: Jedes Kilo Weizen hat 1100 Liter Wasser verschluckt und ein Kilo Reis etwa 2700 Liter. Insgesamt sind bis zu 16.000 Liter Wasser notwendig, um ein Kilo Rindfleisch zu erzeugen. In unseren ungegessenen und weggeworfenen Nahrungsmitteln ist also eine Wassermenge gebunden, die jährlich doppelt so hoch ist, wie all das Wasser, welches wir zum Waschen und Trinken verbrauchen, insgesamt ein Viertel des weltweiten Wasserverbrauchs. Die eingesetzte Energie zur Erzeugung und den Transport der „überflüssigen“ Lebensmittel und die Entsorgung des späteren Lebensmittel Mülls produziert ungeheure Mengen von Klimagasemissionen, mehr als der gesamte Verkehrsbereich. Würden wir den Müll um die Hälfte reduzieren, wäre das, als wenn wir jedes zweite Auto stehen ließen.

Aspekt Lebensmittelsicherheit

Frage: 15

Gibt es Handlungsbedarf seitens des Gesetzgebers, um die Verwertung von Lebensmitteln in der Gastronomie zu optimieren?

Frage: 20

Welche gesetzlichen Auflagen stehen einer Weiterverwertung oder Weitergabe von Lebensmitteln an Dritte im Weg und könnten ohne Abstriche bei der Lebensmittelsicherheit gestrichen werden?

Antworten zu Fragen 15+20:

Eine durch Vorschriften und Qualitätsstandards gesetzte Verpflichtung der Gastronomie, bei der Speisenzubereitung nur Produkte verwenden zu dürfen, die das MHD noch nicht erreicht haben, ist unsinnig und führt zu enormer Verschwendung. Köche als Fachleute können besser als jeder Andere die Güte und Qualität von Lebensmitteln beurteilen. Unangetastete Reste von Büffets und aus Kantinen und Mensen sollten weiterverwendet werden dürfen, wenn die normalen Hygienestandards gewährleistet sind. Darüber hinaus sollte das Verfütterungsverbot von Speiseresten an Schweine wieder aufgehoben werden, wenn eine ausreichende vorherige Erhitzung sicher gestellt ist.

Eine nicht kommerzielle Weitergabe von nicht verbrauchten oder das MHD überschrittenen Lebensmitteln darf haftungsrechtlich und versicherungstechnisch nicht mit einer gewerblichen Tätigkeit gleichgesetzt werden, sondern muss rechtlich besonders geschützt sein (positives Beispiel: „good samaritan act“ in den USA). Im Gegenteil sollten Anreize geschaffen werden, genießbare Lebensmittel weiterzugeben und zu verteilen.

Aspekt Gesetzliche Quote

Frage: 18

Was könnte eine gesetzliche Verpflichtung zur Reduzierung der Abfälle zur Problemlösung beitragen und wie müsste sie – auch unter Berücksichtigung von Erfahrungen in anderen Ländern – ausgestaltet sein?

Antwort zu Frage 18:

Für Lebensmittel produzierende Unternehmen und den Groß- und Einzelhandel ist es billiger, ausgesonderte Lebensmittel zu vernichten, als in Vorbeugung und Vermeidung zu investieren. Erzeuger, Verarbeiter und Handel müssen demgegenüber verpflichtet werden, die Verschwendung von Lebensmitteln zu stoppen. Dazu ist jährlich eine Stoffbilanz zu veröffentlichen und darzulegen, wie sie Lebensmittelmüll vermeiden wollen. Eine Halbierung der Lebensmittelverschwendung bis 2020 ist verpflichtend festzuschreiben und durch eine jährlich darauf abgestimmte, noch tolerierbare Quote festzulegen. Bei Überschreiten werden öffentliche Abgaben fällig. Zudem müssen die Erzeugungs- und Verarbeitungsbedingungen von Lebensmitteln transparent gemacht und offen gelegt werden. Verbraucherschutzorganisationen müssen ungehindert Auskunft gegenüber Unternehmen erhalten und die Verbraucher verständlich über alle Zutaten und Zusatzstoffe informiert werden.

Aspekt EU-Agrarpolitik

Frage: 23

Welche Chancen und Potentiale sehen Sie in einer Neuausrichtung der EU-Agrarpolitik, bei der die Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe und nachhaltiger Lebensmittelerzeugung im Vordergrund stehen und nicht die Subventionierung von Intensivierung und Exportorientierung?

Antwort zu Frage 23:

Die seit vielen Jahren diskutierte und zuletzt im Dezember 2011 von Ministerin Aigner angekündigte Abschaffung der EU-Exportsubventionen für Agrarprodukte ist ein richtiger und überfälliger Schritt. Denn solche Subventionen führen zu Armut und Hunger in Entwicklungsländern, da Kleinbauern in den betroffenen Ländern nicht gegen Billigprodukte aus EU-Ländern konkurrieren können und so heimische Märkte zerstört werden. Eine Subventionsstreichung muss darüber hinaus auch für Fleischprodukte und Lebendtierexporte gelten.

Agrarsubventionen stellen den größten Ausgabenposten im EU-Haushalt dar. Die Gelder fließen zu einem großen Teil nicht den Landwirten zu, sondern Konzernen wie Nestlé, Müller-Milch oder Südzucker. Hier heißt es umzusteuern und gezielt die Umstellung auf einen ökologischen Landbau und die Stärkung regionaler Landwirtschaft zu fördern.