

Stellungnahme des Einzelsachverständigen Valentin Thurn

(Schnittstelle Thurn GbR, Köln)

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 zur öffentlichen Anhörung „Lebensmittelverschwendung“ am 23.4.2012

Von Valentin Thurn

- 1) Es ist sehr bedauerlich, dass Handel und Industrie die Wissenschaftler nicht in ihre Tonnen schauen ließen. Eigene Erhebungen können das nicht ersetzen, weil nur unabhängige Zahlen glaubwürdig sind. Die oft zitierte EHI-Studie gibt nur zusammenfassende Zahlen. Die „Abschriften“ werden nur nach Wert erfasst, nicht nach Gewicht, und es werden auch Bereiche einbezogen, die das Ergebnis verzerren, Alkoholika, Drogeriewaren oder Zeitschriften. Ganz wichtig ist in diesem Zusammenhang auch die Definition, was alles unter Abfall verstanden wird. Werden auch Remittenten erfasst, die an das Zentrallager des Händlers oder an den Hersteller zurückgehen? Wird auch das einbezogen, was an die Tafeln gespendet wird (und dort zu etwa der Hälfte auch in der Tonne landet)?
- 2) Handel und Industrie haben eine Mitverantwortung durch die Art und Weise der Warenpräsentation und –konfektionierung. Die drei Hauptprobleme sind: 1) Die Verpackungsgrößen: Lidl hatte zum Beispiel eine 500-Gramm-Leberwurst im Angebot und beschloss eines Tages, die Größe auf die Hälfte zu verringern, der Preis verringerte sich auf etwas mehr als die Hälfte. Es stellte sich bald heraus, dass die Kunden nicht mehr Würste kauften, die Zahlen stagnierten auf etwa demselben Niveau wie zuvor bei der 500-Gramm-Verpackung. Lidl zog die Konsequenz und vergrößerte (und verteuerte) sein Leberwurst-Angebot wieder auf 500 Gramm. Was die Kunden später im Haushalt wegwerfen wurde also bewusst mit einkalkuliert. 2) die ständige Verfügbarkeit möglichst vieler Waren in den Regalen. Sie führt dazu, dass ein Überbestand bestellt wird, aus dem Wissen heraus, dass wir Verbraucher mehr einkaufen, wenn das Angebot Überfluss signalisiert. Und 3) die optischen Anforderungen. Sie führen dazu, dass frische Waren, die nicht mehr makellos aussehen, aussortiert und weggeworfen werden. Auch hier aus dem Wissen heraus, dass die Verbraucher mehr kaufen, wenn das Angebot makellos aussieht. Handelsvertreter werden nicht müde zu betonen, dass die Optimierung der Lieferkette für eine stetige Verringerung der Überschüsse sorgt. Die nach wie vor immensen Müllberge in den Containern der Supermärkte aber sprechen eine andere Sprache. Als Aldi die Backautomaten einführte hieß es zum Beispiel, das trage dazu bei, dass man punktgenau für den Bedarf produzieren kann. In den Tonnen von Aldi (dort wo man rankommt) findet sich dennoch tonnenweise Brot. Es wäre wichtig, mehr über die Gründe zu erfahren.
- 3) Die Normierung von Obst und Gemüse sorgt für einen gigantischen Müllberg, der nicht einmal ansatzweise erforscht ist, weil die statistischen Grundlagen fehlen. Meist wird nur der Ausschuss gezählt, der ab dem Bauernhof anfällt, und damit all das außer Acht gelassen, was gar nicht erst geerntet wird und auf dem Feld verbleibt.

Anlässlich der Kochaktionen zum Kinostart von „Taste The Waste“ führten wir Ernteaktionen bei rund einem Dutzend konventionellen und Biobauern durch. Sie erklärten übereinstimmend, dass sie rund ein Drittel bis die Hälfte der Gemüse-Ernte aussortieren müssen. Je nach Produkt wird eher auf dem Feld oder auf dem Hof oder in einer Packstation aussortiert. Dazu muss man allerdings sagen, dass es vielen Bauern gelingt, den „Ausschuss“ in irgendeiner Form wieder dem Kreislauf zuführen: Als Tierfutter, als Kompost, oder indem sie das Gemüse auf dem Feld als „Gründünger“ unterpflügen. Solche Kreisläufe gab es früher auf allen Bauernhöfen, doch durch die zunehmende Spezialisierung funktionieren sie heute nicht mehr, immer mehr Bauern entscheiden sich entweder für den Pflanzenbau oder die Tierzucht. Dazu kommt, dass durch die immer schärfer werdenden Anforderungen an das Aussehen die aussortierten Mengen immer größer werden, so dass bestehende Kreisläufe oft überfordert werden.

Generell bedeutet eine Rückführung in einen Kreislauf auch keineswegs dass die Umweltschäden wieder heilgemacht werden, die durch der Anbau der Pflanzen oder die Mast der Tiere angerichtet wurden. Die Industrialisierung der Landwirtschaft bringt es mit sich, dass Nahrungsmittel mit immer höherem Energie-Aufwand produziert werden, und auch mit immer stärkeren Auswirkungen auf die Klimaerwärmung durch die Verwendung von Kunstdünger: Beim Ausbringen des Düngers auf die Felder entweicht Lachgas, dessen Klimawirkung die von CO² um das 300-fache übersteigt. Beim Klimawandel denken die meisten an Autos und Industrie. Doch weltweit sind Landwirtschaft und Entwaldung (hauptsächlich durch die Landwirtschaft verursacht) nach Berechnungen des IPCC für 31 % aller Klima-Emissionen verantwortlich. Wenn wir dann von der Schätzung der Welternährungsorganisation FAO ausgehen, nach der ein Drittel der weltweit produzierten Nahrungsmittel verschwendet wird, ergibt das für unseren Lebensmittel-Müll einen Anteil von über 10 % aller Klima-Emissionen. Das ist fast so viel wie der ganze Transport-Sektor, Flugzeuge, Schiffe und Autos zusammengenommen. Das kann aber auch als eine Chance begriffen werden: Wenn wir es schaffen, unseren Lebensmittelmüll in Deutschland zu halbieren, hätte das denselben Effekt auf das Klima wie wenn wir jedes zweite Auto stilllegen.

Vorgaben durch einzelne Unternehmen

- 4) Wenn in der Landwirtschaft verschwendet wird, dann vor allem weil der Handel nicht normgerechte Ware nicht abnimmt. Der Anteil der Verschwendung durch technische Ursachen ist eher gering. Er könnte noch geringer sein, wenn die Tradition der Nachlese wieder belebt würde (zum Beispiel durch Kurse für interessierte Stadtbewohner nach dem Beispiel der Saint Andrews Society in den USA). Die Förderung verschiedener Formen der Direktvermarktung (z.B. Initiativen der solidarischen Landwirtschaft) sollte durch Aufklärung und Modellversuchen unterstützt werden, weil diese die Verschwendung weitestgehend verhindern kann. Auch Selbsternter-Gärten und überhaupt alle Modelle, die den Verbraucher wieder

näher an die Landwirtschaft rücken lassen, erhöhen die Akzeptanz für nicht normgerechtes Gemüse in der Bevölkerung. Eine weitere Konzentration der Agrarbetriebe hingegen sorgt für mehr Distanz und Entfremdung zwischen Landwirtschaft und Verbrauchern, und dass immer weniger Betriebe in einem ökologischen Kreislauf produzieren können.

- 5) Die Studie der Bundesregierung gibt erste Anhaltspunkte. Der Zeitdruck beim Entstehen der Studie (es ist nur eine Metastudie) und ihr Design (Ausschluss der Landwirtschaft, mangelnde Datenlage bei Handel und Industrie) verzerren allerdings das Gesamtbild (siehe Stellungnahme am Ende). So wurde in vielen Zeitungen als zentrale Zahl genannt, dass der Verbraucher zu 61 % verantwortlich ist. Ähnliche Untersuchungen im Ausland kamen auf Prozentzahlen zwischen 40 und 45 %, was die Optik durchaus verändert, denn so kann man sagen: Das meiste wird schon verschwendet, bevor es die Verbraucher erreicht. Und es wird klar, dass Anstrengungen entlang der ganzen Produktionskette notwendig sind. Geht man hingegen von 61 % aus, dann liegt der Schluss nahe: Der größte Sünder ist der Verbraucher, an ihn müssen wir uns hauptsächlich wenden um das Problem zu lösen. Damit sind andere Groß-Verursacher wie Industrie und Handel aus der Schusslinie – und genau das ist ein fatales Signal. Denn wie kann ich den Verbraucher zu Anstrengungen motivieren, wenn die anderen Mitschuldigen sich ungestraft wegducken?
Auch die Gesamtmenge fällt dadurch möglicherweise etwas zu gering aus. So kommt das Regierungs-Institut WRAP für Großbritannien auf 15 – 18 Millionen Tonnen. Die Gesamtzahl der deutschen Studie lautete 11 Millionen, bei einer um 25 % höheren Bevölkerungszahl in Deutschland. Die britische Zahl ist m.E. genauer als die deutsche, denn die beauftragten Forscher hatten im Gegensatz zu den deutschen genug Zeit, um eigene Erhebungen durchzuführen.
- 6) Das größte Problem ist die fehlende Transparenz. Es wäre sicher am besten, wenn wie in Norwegen die Wirtschaftsunternehmen in einen Wettstreit der Offenheit eintreten und ihre Zahlen offenlegen. Die Guten der Branche hätten dann einen Image-Vorteil, die Schlechten müssten sich bemühen, hinterherzukommen. Aber wenigstens sollten die Unternehmen unabhängige Wissenschaftler ihre Stoffströme untersuchen lassen, das wäre auch aussagekräftig, wenn die Namen der Unternehmen anonymisiert würden. Gesetzlich könnte eine Stoffstrom-Bilanz im Rahmen der jährlichen Umweltberichterstattung vorgeschrieben werden.
- 7) Dass in ländlichen Regionen weniger weggeworfen wird, zeigen bereits die Studien aus Österreich und Großbritannien. Das liegt nicht nur an der besseren Verfügbarkeit von Komposthäufen im eigenen Garten sondern an einer größeren Verbundenheit mit der Lebensmittelerzeugung. Ich habe die Erfahrung auch beim Kinopublikum gemacht: Menschen mit einem Bezug zu Bauernhöfen oder der Essensherstellung

empfinden den Verlust unserer Esskultur tendenziell stärker als die urbane (und jüngere) Bevölkerung. Wir haben deshalb für diese Zielgruppe das Projekt „Foodsharing“ ins Leben gerufen: Das Essen teilen soll wieder zu einer normalen Geste werden. Mit den Mitteln der mobilen modernen Gesellschaft: Einer Smartphone-App (www.startnext.de/foodsharing). Es gibt allerdings rechtliche Bedenken, ob der Betreiber der Internet-Lebensmittel-Börse nicht juristisch verantwortlich ist für alle Tauschvorgänge. Deshalb schlage ich vor, dass ein Gesetzesvorhaben auf den Weg gebracht wird, nach dem Vorbild des US-amerikanischen „Good Samaritan Act“, der die Haftung bei der Weitergabe von Lebensmittel zu karitativen Zwecken reduziert (derzeit gilt dieselbe Sorgfaltspflicht wie etwa bei professionellen Händlern, was theoretisch Haftungsansprüche nach sich zieht). Das würde auch die Grauzone beseitigen, in der die Tafeln in Deutschland operieren. Daran anschließend könnte der Handel generell verpflichtet werden, seine Reste an karitative Institutionen weiterzugeben, anstatt sie wegzuworfen. Viele Unternehmen tun dies bereits jetzt, aber viele machen es bewusst nicht.

- 8) Die Verwirrung um das Mindesthaltbarkeitsdatum wird europaweit kritisiert, wie auf mehreren Konferenzen in Brüssel zu hören war. Die Briten gehen davon aus, dass diese Desinformation für etwa 20 % des Lebensmittelmülls der Verbraucher verantwortlich ist. In den letzten Jahren wurde die MHD-Pflicht auch auf Produkte ausgeweitet, die eigentlich kaum oder gar nicht verderblich sind. Das sorgt dafür, dass viele Verbraucher diese Produkte unnötigerweise frühzeitig entsorgen. Warum suggeriert ein Datum den Verfall von Honig oder Mineralwasser, wenn diese Produkte jahre- oder gar jahrzehntelang haltbar sind? Auf ein MHD kann auch auf anderen dauerhaft haltbaren Produkten wie Nudeln oder Reis verzichtet werden. Um dennoch dem Verbraucher einen Hinweis zu geben könnte stattdessen das Produktionsdatum angegeben werden.

Das wichtigste aber ist der Unterschied zwischen Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum. Ersteres hat mit Gesundheitsgefahren zu tun, letzteres nicht (bis auf wenige Ausnahmen). Auch wenn viele Verbraucher den Unterschied diffus kennen, die beiden Daten sind zum Verwechseln ähnlich: Die EU schreibt vor, das in mindestens zwei Millimeter großen Lettern entweder „zu verbrauchen bis“ oder „mindestens haltbar bis“ über den Daten steht. Die Lebensmittelindustrie macht genau das, keinen Punkt größer, die Schrift ist kaum lesbar, während die Daten groß darunter stehen. Das heißt: Für den Verbraucher, der nicht genau schaut, sehen die beiden Daten identisch aus. Um den Unterschied herauszuarbeiten wäre es daher hilfreich, wenn Verbrauchsdatum und MHD farblich und grafisch deutlich unterschiedlich aufgedruckt würden. Dazu braucht es auch keiner neuen EU-Richtlinie, denn das EU-Recht ist nur ein Mindeststandard. Übrigens denken auch andere EU-Länder wie Frankreich, die Niederlande und Großbritannien über ähnliche Schritte nach.

Darüber hinaus könnte ein Ideen-Wettbewerb durchgeführt werden, um einen

weniger missverständlichen Begriff für das MHD zu finden, der im Volksmund und entsprechend in vielen Presseveröffentlichungen fälschlicherweise „Haltbarkeitsdatum“ oder „Verfallsdatum“ abgekürzt wird.

Eine weitere Möglichkeit wäre das Integrieren des MHD in den Barcode – wie es bereits heute bei den Pharma-Produkten gemacht wird. Das würde dem Handel ermöglichen, Produkte kurz vor „Ablauf“ automatisch zu reduzieren, der Prozentsatz könnte auf Einzelprodukte oder ganze Warengruppen angewendet werden, etwa so: „Zwei Tage vor Ablauf generell 30 % auf Milchprodukte, ein Tag vor Ablauf 50 %.“ Es müssten keine Rabatt-Aufkleber mehr auf die Waren geklebt werden, ungeliebt vom Handel wegen der „Ramsch“-Wirkung, und auch von manchen Kunden, die Angst vor sozialer Stigmatisierung haben, wenn sie an der Kasse stehen und besonders viele Waren mit roten Rabatt-Aufklebern haben. Denn der Rabatt könnte automatisch beim Scannen an der Kasse eingeräumt werden. Das würde die Optik der Kunden verändern – sie würden nicht mehr nach dem längsten, sondern nach dem kürzesten Datum suchen.

- 9) Ich habe bereits in meinem Film „Taste The Waste“ und im Buch „Die Essensvernichter“ beschrieben, wie die Aufhebung der EU-Gurkennorm keinerlei Auswirkung auf die Vermarktung krummer Gurken hatte. Seither ist auch die nationale Norm der Handelsklasse beispielsweise für Kartoffeln gefallen, und dasselbe ist passiert, nämlich nichts: Der Handel hat die Anforderungen an Optik und Größe weitgehend beibehalten. Die Landwirte können die aussortierten Lebensmittel bestenfalls ihren Tieren verfüttern (falls sie noch welche haben) oder auf den Komposthaufen werfen. Zwar gibt es teilweise die Möglichkeit alternative Produkte herzustellen, bei Obst zum Beispiel Säfte oder bei Kartoffeln Speisestärke, aber die Menge der aussortierten Produkte ist so groß, dass es den Bedarf bei weitem übersteigt. Vieles bleibt deshalb noch am Baum hängen oder auf dem Feld liegen und wird gar nicht erst geerntet. Bei vielen Produkten wie Salat gibt es auch keine alternativen Verwertungsmöglichkeiten.
- 10) Die Vorschläge, die in der Studie der Uni Stuttgart zusammengetragen werden, geben die große Bandbreite der Möglichkeiten wieder, ihre Bewertung im Einzelnen würde diesen Rahmen sprengen, aber eines will ich doch hervorheben: Momentan ist es für die Unternehmen billiger, Lebensmittel in einem bestimmtem Umfang wegzuworfen, anstatt nach alternativen Lösungen zu suchen. Regulierungen, die das Wegwerfen verteuern, würden dafür sorgen, dass die Wirtschaft selbst nach Lösungen sucht und dabei kreative Modelle entwickeln kann. Besonders hervorheben möchte ich dabei Zielvereinbarungen, die zwischen Regierung und Branchenverbänden abgeschlossen werden, nach dem Vorbild des Dosenpfands. Denn die Umweltkosten des Lebensmittelmülls sind nicht eingepreist, sie müssen von der Allgemeinheit getragen werden. Man könnte den Lebensmittelmüll ebenso wie die Dosen als unerwünschten Müll definieren. Regierung und Unternehmen setzen sich eine bestimmte

Recyclingquote als Ziel, wird diese nicht erreicht drohen Strafzahlungen. Diesen Weg ist in den letzten Jahren die britische Regierung gegangen, mit Zielvorgaben für Lebensmittel- und Verpackungsmüll, siehe

<http://www.wrap.org.uk/content/courtauld-commitment-passes-half-century-milestone-signatories>

- 11) Den größten Erfolg konnten wohl die Briten vermelden, minus 13 % in drei Jahren, siehe: <http://www.wrap.org.uk/content/new-estimates-household-food-and-drink-waste-uk> Grundlage dieses Erfolgs war die Gründung des „Waste Resources Action Programmes“ (WRAP) durch die britische Regierung, dessen Auftrag nicht nur die Erhebung der Mengen war sondern auch Kampagnenarbeit im ganzen Land. Interessant auch das neue System in der südkoreanischen Hauptstadt Seoul wo die Entsorgung von Haushaltsmüll nach Gewicht bezahlt wird, siehe: http://www.koreatimes.co.kr/www/news/nation/2012/04/117_108719.html Der Sparanreiz funktioniert auch, ohne dass der Lebensmittelmüll gesondert erfasst wird. Es besteht allerdings die Gefahr, dass einige Haushalte ihre Essensreste in der Toilette runterspülen. Ähnliche Ansätze wären auch für gewerbliche Lebensmittelabfälle denkbar. Viele Lösungen entstehen aber nicht auf der gesetzlichen oder administrativen Ebene, sondern in der Wirtschaft oder Gesellschaft. Ich sammle gerade solche „Best Practice“-Beispiele, die Aufarbeitung wird allerdings noch ein paar Monate brauchen. Die EU (Sanco u.a.) Anfang plant übrigens für Anfang nächsten Jahres eine Konferenz, um Lösungsmodelle vorzustellen.
- 12) Der Handel könnte mit gutem Beispiel vorangehen, indem er Gemüse außerhalb der gängigen Normen anbietet. Generell sollten Reste verbilligt angeboten oder verschenkt werden, was zur Kundenbindung beitragen würde. Die Großkantinen könnten Systeme installieren, bei denen die Müllmengen gewogen werden, so dass die Köche täglich ein feedback bekommen über die zuviel gekochten Mengen. In den USA haben Systeme wie Leanpath oder Value Waste für Einsparungen von bis zu 50 % der eingekauften Lebensmittel gesorgt und entsprechend die Müllmengen reduziert. In der Lebensmittelindustrie werden Optimierungen oftmals unterlassen, weil die Arbeitskräfte teurer sind als der „Rohstoff“, das Wegwerfen also billiger als das Müllvermeiden. Fabriken, die dennoch Anstrengungen machen, könnten durch ein Gütesiegel belohnt werden, das dem Verbraucher eine müllsparende Herstellung signalisiert.
- 13) Der Verbraucher kann die Verschwendung durch sein Einkaufsverhalten reduzieren, indem er Reste aufbewahrt und zu neuen Gerichten verarbeitet und indem er sich über Lagerung und Haltbarkeit von Lebensmitteln informiert. Er kann aber auch die Produktionskette beeinflussen, indem er etwa eine Gemüsebox abonniert oder

einer Initiative der „solidarischen Landwirtschaft“ beitrifft, in der Verbraucher direkte Lieferverträge mit einem Landwirt abschließen. Diese können dadurch zum einen Gemüse außerhalb der Norm vermarkten, zum anderen aber auch ihrer Kooperative die von Jahr zu Jahr variierenden Erntemengen bestimmter Gemüsesorten andienen (also wenn es eine besonders gute Brokkoli-Ernte gibt dann liefern sie mehr Brokkoli zum Beispiel, der Markt nimmt solche natürlichen Schwankungen der Erntemengen nicht auf). Auch kann der Bauer gezielter ernten, er weiß z.B. dass er 300 Kunden hat, von denen 280 auch Karotten wollen, also erntet er genau die Menge die er für 280 Bund Karotten braucht und lässt den Rest in der Erde, wo er am besten konserviert ist.

Wichtig ist die Botschaft, dass es nicht einen einzelnen „Bösewicht“ gibt, sondern dass alle Beteiligten zusammenwirken müssen. Das beginnt bereits im Kindesalter: Wir brauchen mehr Ernährungsbildung in den Schulen, zum Beispiel durch Kochunterricht.

- 14) Unsere Verschwendung ist nicht der Grund für den Hunger in der Welt. Aber sie verschärft ihn, es gibt einen direkten Zusammenhang über den Weltmarkt. Denn steigt die Nachfrage zum Beispiel nach Brot bei uns – uns sei es auch die Nachfrage für die Tonne – dann steigen die Preise an den Getreidebörsen der Welt. Und arme Länder in Afrika oder Asien versorgen sich heute an genau denselben Getreidebörsen wie wir. Menschen, die 60 – 80 % ihres Einkommens für Lebensmittel ausgeben, wie dies in den ärmsten Ländern der Fall ist, haben keinen Spielraum für Preissteigerungen.

Zwar sind steigende Preise durchaus auch gut für die Erzeuger in den Entwicklungsländern. Doch leider sind die Produkte, deren Preise steigen, meist die Produkte die aus dem Norden importiert werden, während die Preise der Produkte, die die Länder des Südens exportieren, oft stagnieren. Das hat wiederum historische Gründe: Jahrzehntlang sanken die Nahrungsmittelpreise weltweit durch die Industrialisierung der Landwirtschaft im Norden. Die Stadtbevölkerung im Süden gewöhnte sich an billigen Weizen und Brot wurde zum Grundnahrungsmittel selbst in Ländern in denen wegen des Klimas gar kein Weizen wächst. Und in dieser Situation befinden wir uns heute: die Hälfte der Bevölkerung lebt in den Städten und hängt am Tropf der Weizenlieferungen aus Europa und Nordamerika.

Eine fatale Situation: Denn in den letzten drei bis vier Jahren hat sich der Trend umgekehrt – wir werden die nächsten Jahrzehnte einen langfristigen Trend von steigenden Nahrungsmittelpreisen erleben, weil die Nachfrage steil ansteigt (Weltbevölkerung wächst, Schwellenländern können sich mehr Fleisch leisten), die Ressourcen des Planeten knapper werden (Agrarfläche und Wasservorräte schrumpfen) und gleichzeitig die Steigerung der Produktivität seit der „grünen Revolution“ weitgehend ausgereizt ist (auch die Gentechnik bringt leider keine Entlastung).

Genau diese Entwicklung haben auch die Spekulanten erkannt: Langfristig steigt die

Nachfrage und das Angebot sinkt. Sie wetten auf steigende Preise von Agrarprodukten und Land. Das sorgt für starke Preisausschläge, die die Hungerkatastrophen weiter verschärfen. Die Börse agiert nicht im luftleeren Raum, sie überzeichnet nur die tatsächlichen Trends.

Generell muss die Frage gestellt werden, ob wir Lebensmittel wie eine normale Ware behandeln dürfen. Nur mit technischen oder industriellen Lösungen werden wir jedenfalls das Hungerproblem nicht überwinden. Mehr Erfolg verspricht das Konzept der Ernährungssouveränität, das ein Zurück zur regionalen Selbstversorgung propagiert. Doch dahin ist noch ein weiter Weg – solange die Entwicklungsländer von unseren Getreidelieferungen abhängig sind, bleibt es dabei: Unsere Verschwendung verschärft den Hunger in der Welt.

- 15) Hygieneregeln sind wichtig, aber ich denke wir sind in den letzten Jahren zu weit gegangen. Zum Beispiel wenn den Köchen vorgeschrieben wird, dass sie nur Produkte verwenden dürfen, deren MHD noch nicht abgelaufen ist. Die Gastronomen sind ohnehin verantwortlich für das, was ihre Küche verlässt, also das Endprodukt. Da braucht man sie doch nicht auch noch beim Input auf ein Datum festlegen, von dem jeder weiß dass es nur ein grober Hinweis ist. Die Köche sind nicht nur perfekt in der Lage, festzustellen ob eine Zutat noch gut ist oder bereits schlecht, sie tragen auch die Verantwortung dafür wenn sie wider besseren Wissens eine bereits verdorbene Zutat verwenden. Zum einen laufen sie Gefahr, dass dies durch den Geschmack oder Geruch vom Kunden festgestellt wird. Zum anderen sollte die Lebensmittelkontrolle auch weiterhin in Stichproben den Zustand der Zutaten in der Küche überprüfen, aber muss sich dabei doch bitte nicht an dem lächerlichen Datum festhalten. Auch die Regeln der Weitergabe von Buffet-Resten an karitative Organisationen sind zu überdenken. Hier könnte der Gesetzesvorschlag aus 7) „Good Samaritan Act“ weiterhelfen. Ich möchte damit keine Senkung der Hygiene-Standards vorschlagen, sondern eine Senkung der Haftbarkeit für Schenkungen im guten Glauben und Gewissen. Damit bleibt die Haftung für betrügerische oder fahrlässige Handlungen durchaus erhalten.
- Hilfreich wäre auch eine Abschaffung des Verfütterungsverbots, das in der EU aus Angst vor Seuchen erlassen wurde. Speisereste aus der Gastronomie und gemischte Supermarkt-Reste dürfen seit 2006 nicht mehr an Tiere verfüttert werden. Bei den Debatten in Brüssel fielen m.E. widersinnige Bewertungen wie „Kannibalismus“ – gemeint ist, dass etwa Schweine mit Speiseresten gefüttert werden, die auch Schweinefleisch enthalten können. Dabei haben wir seit Jahrtausende unsere Schweine und Hühner mit unseren Resten gefüttert, sie sind Allesfresser und von Natur aus dafür ausgestattet. Zum Problem wurde allerdings, als wir den Pflanzenfresser Rind mit Tiermehl fütterten, das Überreste anderer Rinder enthielt. Das auf die BSE-Krise folgende Verfütterungsverbot ist m.E. eine Überreaktion, das die bestmögliche Verwertung der Proteine in unseren Speiseresten beendet hat, nämlich die Verfütterung an Haustiere. Das Problem von Seuchen in der

Massentierhaltung kann man durch ein Erhitzen des Speisebreis leicht in Griff bekommen, so wurde dies vor dem Verbot 2006 in Deutschland praktiziert, und so wird es heute noch in anderen Industrieländern praktiziert, zum Beispiel in Japan. Die derzeit gängige energetische Verwertung mit der Erzeugung von Biogas ist sicherlich besser als eine Deponierung oder „thermische Verwertung“ (also Müllverbrennung) aber unter ökologischen Gesichtspunkten der Verfütterung weit unterlegen.

16) Siehe oben (z.B. Punkt 11)

17) Eine Gesamtstrategie erfordert eine Einbindung aller Akteure. Die Verbraucher können über Kampagnen, Schulen und Verbände erreicht werden. Doch was ist mit den Wirtschaftsbranchen, deren Unternehmen eigentlich gar kein Interesse an einer Verringerung der Verschwendung haben, weil sie daran gut verdienen? Sicherlich kann ein gemeinsames Ziel formuliert werden – ein allgemein höheres Qualitätsbewusstsein der Verbraucher. Daran sind auch Lebensmittel-Handel und – Industrie interessiert, weil die Kunden bereit wären mehr Geld für bessere Lebensmittel auszugeben und dieses Geld in die Branche fließt. Doch derzeit überwiegt noch die Angst, dass weniger Verschwendung auch weniger Umsatz bedeutet. Möglicherweise auch berechtigt, denn nach wie vor gibt es den Trend bei einem großen Teil der Kunden, ihre Kaufentscheidung in erster Linie nach dem billigsten Preis zu entscheiden. Hier besteht also ein Zielkonflikt, bei dem die Wirtschaft m.E. nur auf zwei Wegen ins Boot geholt werden kann: 1) Indem die Regierung durch Öffentlichkeits-Kampagnen für ein Klima sorgt, indem den Unternehmen gar nichts anderes mehr übrig bleibt als mitzumachen, um ihr Image zu retten. 2) Indem die Politik durch regulierende Maßnahmen das Wegwerfen so verteuert, dass die Unternehmen monetäre Anreize verspüren nach Lösungen zu suchen.

18) Auf die britischen Courtauld-Commitments habe ich bereits bei Punkt 10 hingewiesen. Die Briten haben die längste Erfahrung bei der Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Vermutlich noch gründlicher gehen die Norweger derzeit ran, um die Maßnahmen genauer zu schildern fehlt es mir aber an den notwendigen Sprachkenntnissen.

19) Das WRAP schätzt, dass die Verwirrung um das MHD für etwa 20 % des Verbrauchermülls verantwortlich ist. Auch die deutschen Studien, die natürlich diese britische Studie ausgewertet haben, kommen zu dem Schluss, dass das MHD nicht der Hauptpunkt ist. Vor diesem Hintergrund ist die derzeit laufende Kampagne von Ministerium und Handel eher als Ablenkung zu werten, das von den wirklich zentralen Punkten wegführt. Es ist zwar nicht falsch, über das MHD aufzuklären, aber die Sprache in den Flyern ist leider nicht geeignet, das Gros der Verbraucher zu erreichen, und die Aussagen sind so übervorsichtig formuliert, dass sie unscharf werden.

20) Siehe 15) „Good Samaritan Act“

21) Siehe oben

22) Siehe oben

23) Die bisherige Praxis, dass Großbetriebe einen großen Anteil der EU-Subventionen kassierten, war ja durchaus im Sinne der Erfinder, als in der Nachkriegszeit die Landwirtschaft industrialisiert werden sollte, um Europa zu ernähren. Die Agrarindustrie machte die Lebensmittel billiger – allerdings meist nicht besser. Vor allem aber führte der Trend zu einer zunehmenden Entwertung der Lebensmittel, der Grundlage für ihre Verschwendung. Eine Neuausrichtung des Agrarmarktes, der nicht die Stärkung agrarindustrieller Strukturen zum Ziel hat, sondern im Gegenteil die Förderung nachhaltig wirtschaftender (oft kleinerer) Betriebe und regionaler Kreisläufe, ist ein wichtiger Rahmen, der der Verschwendung entgegenwirken wird.

24) Momentan legen die Lebensmittelhersteller das Datum nach eigenem Gutdünken fest. Um sicherzugehen, dass sie nicht wegen verdorbener Ware in die Haftung genommen werden, wählen sie für das Datum einen großen Sicherheitsabstand. Mit Versuchsreihen in ihrem hauseigenen Laboren spielen sie ein „Worst-Case-Szenario“ durch, also der Verbraucher kauft das Produkt, transportiert es mehrere Stunden in einem 30 Grad heißen Auto durch die Stadt und legt es anschließend an die falsche Stelle im Kühlschrank – viel zu weit oben wo die Temperatur zu hoch ist. So wird ein MHD errechnet, das bei Milchprodukten oft Wochen vor dem tatsächlichen Schlechtwerden liegt. Bei der Menge an verschiedenen Produkten wäre es sicherlich extrem aufwändig, wenn in Zukunft das MHD von Regierungsstellen festgelegt wird. Allerdings sollte dem MHD dann auch dieser quasi amtliche Charakter genommen werden, den viele Kunden vermuten. Das könnte geschehen, indem man nicht einen Tag angibt, sondern einen Zeitraum, indem das Produkt möglicherweise seine Genießbarkeit verliert. Eine andere Möglichkeit wäre es, das Datum durch einen Temperaturfühler zu ersetzen, der den Verlauf der Kühlkette nachbildet, bei Milchprodukten ein effizientes und billiges Verfahren um der tatsächlichen Haltbarkeit näher zu kommen. Bei dauerhaft haltbaren Produkten allerdings sollte man auf das MHD gleich ganz verzichten, hier reichen unsere Sinne, um die Qualität zu beurteilen, und es drohen keine Gesundheitsgefahren. Damit der Kunde einen Hinweis hat könnte ein Produktionsdatum aufgedruckt werden.

25) Siehe oben

Köln/Bonn 26.03.2012

Verzerrtes Bild und verkürzte Schuldzuweisung

Von Valentin Thurn und Stefan Kreuzberger

Stellungnahme der Autoren des Buches „Die Essensvernichter“ und des Regisseurs von „Taste The Waste“ zur BMELV-Studie „Ermittlung der Mengen weggeworfener Lebensmittel und Hauptursachen für die Entstehung von Lebensmittelabfällen in Deutschland“

Die Studie der Universität Stuttgart im Auftrag des Landwirtschafts- und Verbraucherschutzministeriums hat die Diskussion um das Thema Lebensmittelverschwendung um einen entscheidenden Schritt weiter vorangebracht. Das ist erfreulich und gut.

Die Studie kommt zu dem Ergebnis, dass in Deutschland knapp 11 Mio. Tonnen Lebensmittel pro Jahr im Müll landen. In der Zusammenfassung heißt es, dass rund 61 Prozent davon aus den Privathaushalten stammen, 17 Prozent von Großverbrauchern, 17 Prozent aus der Lebensmittelindustrie und fünf Prozent im Handel anfallen. Diese Verkürzung verzerrt das Bild.

Denn in der Studie weisen die Forscher darauf hin, welche Faktoren die Datenerhebung erschwerten:

- Die Landwirtschaft wurde von vornherein vom Auftraggeber ausgeklammert. Das BMELV will die Zahlen jetzt durch „Ressortforschung“ (also Ministeriums-intern) ermitteln.
- Der Handel ließ sich nicht von den Forschern in seine Tonnen schauen, übergab vielmehr nur eigene Zahlen an die Wissenschaftler. Diese konstatieren: „die Hochrechnung und Übertragung nationaler und internationaler Studien ergibt eine enorme Spannweite: 460.000 bis 4,79 Millionen Tonnen pro Jahr“ – also um den Faktor 10.
- Genau dasselbe gilt für die Lebensmittel-Industrie, auch hier konnten die Forscher keine eigenen Zählungen durchführen und mussten sich mit den internen Zahlen der Unternehmen begnügen. Bei der Industrie ist die angegebene Bandbreite der möglichen Abfallmenge noch größer: 210.000 bis 4,58 Mio Tonnen pro Jahr – das ist mehr als das 20fache und damit die größte Unschärfe der Studie.

Die Zahl 61 Prozent, die bundesweit in den Medien zitiert wurde, entspricht nicht der realen Verteilung und verzerrt das Bild hin zu einer Schuldzuweisung an den Endverbraucher und führt somit zu einer Entlastung der tatsächlichen Hauptverursacher.

Hätte man die Landwirtschaft berücksichtigt, wäre ein anderes Bild entstanden. Studien aus verschiedenen Ländern lassen einen Prozentsatz zwischen 40 und 50 % für den Verbraucher erwarten, das am genauesten untersuchte Land Großbritannien kommt auf 42 %. Das ist immer noch viel und zeigt auch die Wichtigkeit von Kampagnen, die an den Verbraucher gerichtet sind. Aber es zeigt eben auch: Das meiste wird weggeworfen, bevor es uns Verbraucher erreicht.

Die verzerrte Zahl 61 % aber ermöglicht es dem Handel und der Landwirtschaft sich wegzuducken und weiterhin zu behaupten: „Bei uns wird nichts weggeworfen“ (so der Duktus der bisherigen Stellungnahmen der Branchenvertreter).

Die Universität Stuttgart hat hervorragende Arbeit geleistet, allerdings hatten die Forscher nur knappe vier Monate Zeit – während die Ausschreibung des Auftrags über acht Monate dauerte, und das Schreiben der Zusammenfassung im Ministerium zwei Monate.

Dieser Zeitrahmen ließ es leider nicht zu, dass die Forscher die Abfälle selbst in die Hand nehmen und eigene Zahlen zu erheben, wie das bei den detaillierten Untersuchungen in Österreich und Großbritannien der Fall war.

Das Ministerium hat erklärt, dass es die nicht in der Studie erfassten Reste in der Landwirtschaft auf ein bis zwei Millionen Tonnen Gemüse, Getreide und Obst schätzt. Das lässt befürchten, dass hier nur die bestehenden Statistiken ausgewertet werden, die erst die Abfälle ab dem Bauernhof einbeziehen, aber all das nicht, was schon auf dem Acker untergepflügt oder auf den Kompost geworfen wird, weil es nicht normgerecht ist. Bisherige Studien lassen auch die Mengen unberücksichtigt, die als Tierfutter oder in Biogasanlagen verwertet wird.

Es ist nicht hilfreich, wenn der „schwarze Peter“ hin- und hergeschoben wird. Alle Akteure müssen sich an der Jahrhundertaufgabe beteiligen, unseren Lebensmittelmüll zu reduzieren. Die EU hat als Ziel eine Halbierung bis 2025 ausgerufen. Dass dies möglich ist, zeigt das Beispiel Großbritannien, die nach fünf Jahren intensiver Kampagnenarbeit eine Reduzierung um 15 % beim Verbraucher erreichten.

Solange ein großer Teil der Verbraucher in erster Linie auf den Preis achtet, haben Industrie, Handel und Landwirtschaft kein ökonomisches

Interesse, Abfälle einzusparen, weil dies automatisch auch einen verringerten Umsatz bedeutet. Wir sollten deshalb gemeinsam für mehr Wertschätzung und Qualitätsbewusstsein der Verbraucher eintreten, um die unselige Preisspirale zu beenden. Darüber hinaus wird es aber wohl nicht ohne Regulierung gehen, weil hier ein klassischer Konflikt von betriebs- und volkswirtschaftlichem Interesse besteht.

Was kann die Politik unternehmen – drei Ideen:

- Regeln für eine bessere Unterscheidbarkeit zwischen Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum auf dem Produkt selbst, also ein farbliches oder grafisches Hervorheben.
- Regeln für ein Integrieren des Mindesthaltbarkeitsdatums in den Barcode (bzw. QR-Code), das dem Handel automatische Rabattsysteme ermöglichen würde, also Preisreduzierungen kurz vor dem Ablauf. Das hat den Vorteil, dass der Handel keine Mühe mehr mit der Einzelauszeichnung hat und auch der „Ramsch“-Eindruck der Rabatt-Aufkleber ausbleibt.
- Vereinbarungen zwischen Regierung und Wirtschaft, die zu einer Müll-Reduzierung verpflichten. Pro Branche wird eine Zielmarke gesetzt, wird sie nicht erreicht, drohen den Unternehmen Strafzahlungen – ähnlich wie beim Dosenpfand. Dadurch hat die Wirtschaft einen Anreiz selbst Lösungen zu finden, die Unternehmen können mit ihren Innovationen in Wettbewerb treten. Grundlage ist allerdings eine gute statistische Erfassung der Lebensmittel-Abfälle in allen Bereichen der Produktionskette, wie sie leider noch nicht existiert.