

**Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und
Verbraucherschutz**

Wortprotokoll

der

68. Sitzung

Berlin, den 23. April 2012, 14:02 bis 17:01 Uhr
Sitzungsort: Paul-Löbe-Haus, Konrad-Adenauer-Straße 1
Sitzungssaal: E.200

Öffentliche Anhörung

zum Thema

„Lebensmittelverschwendung“

Vorsitz: Hans-Michael Goldmann, MdB
Vorsitzwechsel: Friedrich Ostendorff, MdB (ab 15:57 bis 17:01 Uhr)
Sitzungsbegleitung: PSt Peter Bleser, MdB

Anwesenheitsliste*

Mitglieder des Ausschusses

Ordentliche Mitglieder des Ausschusses

CDU/CSU

Caesar, Cajus
Connemann, Gitta
Gerig, Alois
Heil, Mechthild
Holzenkamp, Franz-Josef
Lehmer, Max, Dr.
Marwitz, Hans-Georg von der
Mortler, Marlene
Poland, Christoph
Rief, Josef
Röring, Johannes
Stauche, Carola
Stier, Dieter

SPD

Brase, Willi
Crone, Petra
Drobinski-Weiß, Elvira
Ortel, Holger
Paula, Heinz
Priesmeier, Wilhelm, Dr.
Schwarzelühr-Sutter, Rita
Tack, Kerstin

FDP

Erdel, Rainer
Geisen, Edmund Peter, Dr.
Goldmann, Hans-Michael
Happach-Kasan, Christel, Dr.
Schweickert, Erik, Dr.

DIE LINKE.

Binder, Karin
Lay, Caren
Süßmair, Alexander
Tackmann, Kirsten, Dr.

BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN

Behm, Cornelia
Ebner, Harald
Maisch, Nicole
Ostendorff, Friedrich

Stellv. Mitglieder des Ausschusses

Brehmer, Heike
Göppel, Josef
Landgraf, Katharina
Lietz, Matthias
Ludwig, Daniela
Luther, Michael, Dr.
Riebsamen, Lothar
Schindler, Norbert
Schirmbeck, Georg
Schulte-Drüggelte, Bernhard
Schuster, Armin
Sendker, Reinhold
Vogel, Volkmar

Herzog, Gustav
Hiller-Ohm, Gabriele
Kelber, Ulrich
Miersch, Matthias, Dr.
Rawert, Mechthild
Schwanitz, Rolf
Schwartz, Stefan
Volkmer, Marlies, Dr.

Friedhoff, Paul K.
Haustein, Heinz-Peter
Knopek, Lutz, Dr.
Sänger, Björn
Schäffler, Frank

Bulling-Schröter, Eva
Koch, Harald
Lötzer, Ulla
Zimmermann, Sabine

Höhn, Bärbel
Hoppe, Thilo
Kurth, Undine
Tressel, Markus

*) Der Urschrift des Protokolls ist die Liste der Unterschriften beigelegt.

Bundesregierung

Bundesrat

Fraktionen und Gruppen

Einziger Tagesordnungspunkt

Lebensmittelverschwendung

Der Vorsitzende: Liebe Kolleginnen und Kollegen, ich bitte Sie, Platz zu nehmen, soweit das noch nicht geschehen ist. Ich begrüße auch die anwesenden Gäste, die Mitarbeiter des Ministeriums und die Mitarbeiter der Abgeordneten. Ich hoffe, dass wir heute einen interessanten Austausch zu einem sehr wichtigen Thema haben, das uns fachlich und emotional berührt. Es gab einen sehr langen Vorlauf und eine Weichenstellung vor geraumer Zeit. Vorhin bin ich schon angesprochen worden auf eine Erstbegegnung bei einer Veranstaltung, ich glaube von Greenpeace, wo wir das Thema mit österreichischer Unterstützung aufgegriffen haben. Es ist dann von allen Fraktionen des Deutschen Bundestages immer wieder thematisiert worden und jetzt kommen wir endlich zu der öffentlichen Anhörung. Ich freue mich, dass Sie alle gekommen sind. Ich begrüße besonders die Experten, die als Sachverständige für die heutige Anhörung nicht nur eingeladen worden, sondern auch gekommen sind, und die Stellungnahmen abgegeben haben. Der DEHOGA Bundesverband für Deutsche Hotel- und Gaststätten hat uns mitgeteilt, dass die als Sachverständige eingeladene Hauptgeschäftsführerin Frau Ingrid Hartges durch den Geschäftsführer des DEHOGA Bundesverbandes, RA Jürgen Benad, vertreten wird. Herzlich willkommen! Die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie hat uns mitgeteilt, dass der als Sachverständige geladene Hauptgeschäftsführer Herr Prof. Dr. Matthias Horst durch den Geschäftsführer, Herrn Klaus-Peter Feller, vertreten wird. Alle Sachverständigen haben uns, wie gesagt, eine schriftliche Stellungnahme auf der Grundlage unseres Fragenkataloges vorab zur Verfügung gestellt. Diese Stellungnahmen liegen als Ausschussdrucksachen vor.

Als Sachverständige begrüße ich dann Herrn Franz-Martin Rausch, von links nach rechts geht's jetzt, vom Bundesverband des deutschen Lebensmittelhandels e.V., für die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. Herrn Klaus-Peter Feller, für den Deutschen Hotel- und Gaststättenverband e.V. Herrn Jürgen Benad, für den Deutschen LandFrauenverband Frau Brigitte Scherb. Herzlich willkommen! Und als Einzelsachverständige begrüße ich Herrn Stefan Kreutzberger, Autor und Journalist aus Köln, und Herrn Michael Schieferstein, Gastronom aus Mainz. Ich hatte gerade Kontakt mit einem Kollegen von Ihnen, dem Herrn Mälzer, der auf eine „Wir werfen keinen Fisch weg“- Aktion aufmerksam machte. Der Fisch war gut und Herr Mälzer war munter. Das ist dann auch für das Thema gut. Frau Aigner hat sich für 14:15 Uhr bei Herrn Mälzer angekündigt. Ich begrüße Frau Professor Dr. Petra Teitscheid von der Fachhochschule Münster, Institut für nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft, sowie Herrn Valentin Thurn, Dokumentarfilmer aus Köln („Taste the Waste“). Ja, ich kenne den Film. Ich habe ihn vor 250 Schülern in Papenburg vorgeführt. Ich hatte einen Kinosaal gemietet. Die Aktion war ein großer Erfolg und hat auch Spaß gemacht. Die Schüler sind auch nicht nach 1,5 Stunden nach Hause gegangen, wie die Lehrer vermuteten, sondern haben sich an der Diskussion beteiligt. Also allen herzlichen Dank, dass Sie gekommen sind!

Ich begrüße darüber hinaus als Vertreter der Bundesregierung Herrn Staatssekretär Peter Bleser, Frau Dr. Maria Schinke, Frau Dr. Marie-Louise Dittmar, Herrn Dr. Jan-Erik Burchardi, sowie als Gast Herrn Dipl.-Ing. Gerold Hafner vom Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft der Universität Stuttgart. Er ist einer der Autoren der aktuellen Studie „Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland“ der

Universität Stuttgart. Herr Hafner nimmt als Vertreter von Herrn Prof. Kranert an der Anhörung teil. Er ist also, in Anführungsstrichen, kein Sachverständiger, sondern er ist derjenige, der dann auf Fragen, die speziell zu dieser Studie im Raum stehen, eine Antwort geben wird und kann. Ich begrüße zudem die Zuschauer auf der Tribüne. Die Anhörung wird mitgeschnitten. Zur Erleichterung derjenigen, die unter Zuhilfenahme des Mitschnitts das Protokoll erstellen, werden die Sachverständigen vor jeder Abgabe einer Stellungnahme namentlich aufgerufen, damit man den Beitrag dann auch zuordnen kann. Bitte benutzen Sie die Mikrofone. Schalten Sie die Mikrofone am Ende des Redebeitrags wieder ab, aber da helfen wir Ihnen auch, wenn das nötig ist, weil es nämlich sonst zu Störungen kommt. Die aufgezeichnete Anhörung können Sie voraussichtlich übermorgen im Internet auf der Homepage des Deutschen Bundestages bzw. des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz anschauen. Dafür sorgt dann insbesondere immer Frau Bontjes, die Leiterin des Ausschussesekretariates. Für die Anhörung ist ein zeitlicher Rahmen bis 17:00 Uhr vorgesehen. Um 16.00 Uhr werde ich die Sitzung für eine halbe Stunde verlassen müssen. Mein Kollege Herr Friedrich Ostendorff, der stellvertretende Ausschussvorsitzende, wird dann die Sitzungsleitung übernehmen. Zum Verfahren schlagen wir vor, zunächst ein ca. 5 Minuten-Statement zu halten. Machen Sie es kurz, damit wir viele Fragen stellen können. Wir haben Regularien, wie wir die Fragen abarbeiten. Wir fangen mit der stärksten Fraktion an. Jeder darf erst einmal zwei Fragen stellen - das kriegen wir alles hin. Ich sehe, es gibt keinen Widerspruch, dann bitte ich jetzt Herrn Rausch, mit seinen Ausführungen zu beginnen. Es sei denn, es sind von Ihrer Seite noch zwingend Dinge vorweg zu klären. Das scheint nicht der Fall zu sein. Dann ein gutes Miteinander. Herr Rausch, Sie haben das Wort!

Franz-Martin Rausch (Bundesverband des deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVL)): Sehr geehrter Herr Vorsitzender, sehr geehrter Staatssekretär, sehr geehrte Abgeordnete. Vielen Dank, dass ich von Seiten des Bundesverbandes des deutschen Lebensmittelhandels hier ein kurzes Statement zu dieser Thematik abgeben kann. Vorab ein klares Bekenntnis: Lebensmittel wirft niemand gerne weg und von daher ist es auch richtig und wichtig, dass wir uns hier mit dem Thema auseinandersetzen. Es ist sicherlich auch ein Verdienst des Filmemachers Herrn Thurn, dass wir heute hier in dieser Runde zusammensitzen. Soweit - so gut. Zu Beginn wurde die Diskussion aus meiner Sicht auch teilweise sehr emotional geführt, auf einer sehr unsicheren Datenbasis. Das hat dann auch zu verzerrten Bildern geführt, wie "jeder zweite Salat landet auf dem Müll". All diese Bilder entstanden ja in dieser Zeit. Und von daher haben wir, von Seiten des Handels, uns schon relativ früh - im Sommer letzten Jahres - mit der Datenlage im Handel auseinandergesetzt. Und ich möchte gerne hier auch noch einmal etwas zu der immer wieder zitierten EHI-Studie (*Studie des EHI Retail Institute zum Thema „Nahrungsmittelverluste im Lebensmitteleinzelhandel“*) sagen und auch ganz klar zum Ausdruck bringen, dass zum einen sich diese Studie nur mit den reinen Lebensmitteln auseinandersetzt, also nicht mit Drogerieartikel, Zeitungen, oder Tabakwaren. Sondern sie konzentriert sich wirklich auf den Teil, der gegessen und getrunken wird. Zum zweiten die Frage, warum wir von Seiten des Handels auch hier wertmäßig an die Geschichte herangegangen sind. Es ist so, dass die Datenlage wertmäßig wesentlich umfassender ist. Die Handelsunternehmen erfassen in der Regel ihre Bestände wertmäßig. Von daher war es in dieser Zeit auch richtig, zunächst auf die vorhandene Datenbasis zurückzugreifen. Auch macht diese Erhebung es möglich, dass wir uns mit den verschiedenen Produktgruppen beschäftigen, weil diese Abschriften relativ detailliert für

die Produktgruppen Obst und Gemüse, Brot und Backwaren, aber auch für die anderen Produktgruppen bis hin zu Fleisch- und Wurstwaren vorhanden sind. Es nützt uns ja nichts, wenn wir wissen, dass wir eine gewisse Tonnage an Abfällen haben, aber überhaupt nicht wissen, in welcher Produktgruppe diese denn schwerpunktmäßig anfallen. Und daher ist das EHI an diese Fragestellung sehr detailliert herangegangen - und die ersten Fragen auch, die dann aufkamen. Ist das denn alles richtig? Die Frage wurde eigentlich von den Experten von Anfang an bejaht. Die Abschriften, die auch in der Studie veröffentlicht sind, werden von Experten als realistisch eingeschätzt. Die Unsicherheit, die man natürlich dann hat, ist die Umrechnung in Tonnagen. Das haben wir aber entsprechend in Anlehnung an die Cofresco-Studie (*SAVE FOOD-Studie des Unternehmens Cofresco Frischhalteprodukte*) mit entsprechenden Werten gemacht, so dass auch hier eine Vergleichbarkeit gegeben ist. Im Übrigen hat die Universität Stuttgart sich mit dieser Erhebung auch detailliert auseinandergesetzt. Es gab sowohl persönliche wie auch telefonische Gespräche zu dem Thema, so dass auch die Transparenz gegenüber der Universität, was die Datenbasis angeht, zu jeder Zeit gegeben war. Die Universität selbst ist dann auch noch einmal von der Abfallseite aus herangegangen. Und sie kam eigentlich zu einem nicht wirklich abweichenden Ergebnis, was die Tonnagen angeht, so dass letztendlich weitere Herangehensweisen auch kompatibel sind. Vielleicht kann dazu Herr Hafner nachher auch noch etwas sagen.

Wichtig ist mir nur, dass die Datenbasis fundiert und letztendlich auch glaubhaft ist. Ich möchte jetzt noch einmal auf einige Punkte eingehen, die aktuell sehr stark diskutiert werden und die aus der Sicht des Handels durchaus auch reflektiert werden sollten. Gerade heute ist sicherlich auch das Thema Vermarktungsnormen in aller Munde. Und ich möchte noch einmal ganz kurz aus meiner Sicht darlegen, dass an einer Norm per se ja nichts Schlechtes ist. Denn bei jeder Geschäftsbeziehung hilft sie letztendlich, dass Kunde und Lieferant wissen, worüber man spricht, so dass es nachher auch keine Enttäuschung gibt und letztendlich das Geschäft auch ordnungsgemäß abgewickelt werden kann. Und wenn man in die Historie geht, war es ja gerade auch von Seiten der Landwirtschaft eine Vorstellung, diese Vermarktungsnormen einzurichten. Perfektioniert durch die EU, sage ich einmal, aber letztendlich gab es von beiden Seiten immer ein Agreement. Ich war vor wenigen Wochen - Herr Thurn, Sie waren mit dabei - auf dem Podium bei den „Genossen“ (*Fachtagung für Obst- und Gemüsegenossenschaften des Deutschen Raiffeisenverbandes in Wiesbaden am 19. März 2012*). Wir haben dort ein klares Bekenntnis bekommen, dass Vermarktungsnormen auch aus der Sicht der Erzeugung unverzichtbar sind. Und lassen Sie mich auch einmal an der Stelle etwas zu der immer wieder zitierten Gurke sagen. Wir hatten einen der großen Gurkenhersteller aus Deutschland mit auf dem Podium. Er sagte ganz klar, dass die Produktion damit kein Problem hat. Bei der gesamten Gurkenproduktion hat man etwa ein Prozent krumme Gurken, ein Prozent! Und auch dieses eine Prozent wird noch vermarktet, so dass man in dem Fall auch nicht von Abfällen sprechen kann. Das muss man immer vor Augen haben bei der Frage, über welche Größenordnungen wir sprechen. Im Gegenteil, ich wage sogar die Gegenthese, ein Verzicht auf Vermarktungsnormen nimmt auch den Erzeugern eine gewisse Flexibilität und könnte sogar die Menge der vernichteten Lebensmittel vergrößern. Auch das sollte man einmal einfach reflektieren. Wir haben ja gerade im Moment auch zum Beispiel die Spargel-Saison. Kein Kunde regt sich darüber auf, dass wir Spargel für 4,99 Euro, die etwas schöneren für 6,99 Euro und den ganz schönen für 8,99 Euro bekommen. Das wird allseits akzeptiert - das gleiche Produkt vom gleichen Feld vom gleichen Landwirt. Also, ich sehe nicht das Problem, sondern im Gegenteil: Es erleichtert die Handelsbeziehungen zwischen Lieferanten und

Händlern. Auch das Thema, dass die Vermarktungsnormen die Vielfalt einschränken, kann man nicht per se immer so in den Raum stellen. Ich selbst habe mir am Wochenende Tomaten angeguckt, das beliebteste Gemüse der Deutschen. Sie finden alles, von Rispen-Tomaten über Cherry-Tomaten und Strauch-Tomaten bis hin zu den Fleisch-Tomaten. Also, die Vielfalt ist gegeben. Das gilt im Übrigen auch für Verpackungseinheiten. Wir haben Großpackungen, wir haben Kleinpackungen. Und jeder von Ihnen kann sich auch gerne an der Bedientheke zwei Scheiben Wurst kaufen. Also, auch hier ist vieles möglich. Der Kunde hat die Wahl. Letztendlich ist das für mich kein Thema, hier in irgendeine gesetzlichen Einschränkungen reinzugehen. Kommen wir kurz auch zum Thema Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Zunächst einmal ganz klar auch die Aussage: Wenn man sich die Verlustmengen insgesamt anschaut, die Produkte, die am meisten zu Verlusten beitragen, sind es nicht die Produkte, die ein MHD tragen. Das muss man immer vor Augen haben. Trotzdem ist die Diskussion um das MHD auch hier sicherlich richtig und wichtig. Die ganze Diskussion der letzten Wochen hat auch dazu beigetragen, dass ein großer Teil der Verbraucher - nach einer letzten Befragung 81 Prozent der Verbraucher - sich wieder mehr mit dem Thema Lebensmittel, Herstellung von Lebensmittel usw. beschäftigt. Das heißt, die Diskussion um das MHD ist für mich eine symbolhafte Diskussion. Sie wird aber nicht entscheidend dazu beitragen, die Verluste an Lebensmitteln zu verringern. Dennoch ist sie richtig. Und deswegen sind wir auch dafür, hier eher in die Aufklärung anstatt in eine Umbenennung zu gehen. Denn letztendlich kann der Verbraucher mit dem MHD etwas anfangen. Er soll es besser verstehen - und damit sage ich auch, mehr Wertschätzung für Lebensmittel gewinnen. Und von daher trägt auch der Handel, glaube ich, mit dazu bei, dass wir jetzt über 20 000 Filialen darin unterstützen, dass entsprechende Informationen des Ministeriums an die Kunden gelangen. Auch im Ausland - da, wo der Handel aktiv ist, - ist das sicherlich für uns ein Thema, allerdings auf einer anderen Stufe - dort tatsächlich auf der vorgelagerten Stufe. Da werden im Ausland, in Drittweltländern, wirklich die größten Lebensmittelverluste auf dem Weg bis hinein in den Handel festgestellt. Die Nachernteverluste sind dort mit bis zu 50 Prozent immens. Und hier sind die Handelsunternehmen aktiv, auch mit Erzeugern gemeinsam diese Verluste zu reduzieren. Zum Beispiel durch verbesserte Logistik, Kühlung und andere Maßnahmen. Von meiner Seite, wie gesagt, stehen wir gerne jederzeit auch für die weiteren Diskussionen zur Verfügung. Das BMELV organisiert ja auch gerade runde Tische. Und wir werden auch von Seiten des Handels an diesen Runden Tischen teilnehmen, dort die verschiedenen Aktivitäten, auch die Leistungen des Handels, diskutieren - gerade was im Bereich der Warenwirtschaft heute unterwegs ist. Und wir werden dann auch entsprechend dazu beitragen, hier weitere Maßnahmen zu ergreifen. Von daher erst einmal vielen Dank für die Möglichkeit, hier zu sprechen - und ich hoffe, ich bin in der Zeit geblieben.

Der Vorsitzende: Herzlichen Dank! Herr Klaus Peter Feller von der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V. (BVE)!

Klaus-Peter Feller (Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V. (BVE)): Herr Vorsitzender, meine Damen und Herren, ich möchte in meinem kurzen Statement auf vier Aspekte eingehen: erstens die Wertschöpfungskette im Allgemeinen mit einer kurzen Fokussierung auf den Bereich der Verbraucher, zweitens das Mindesthaltbarkeitsdatum, drittens die Bedeutung des Kostenmanagements in der Ernährungsindustrie und viertens noch kurz auf einige Handlungsfelder der Ernährungsindustrie im Bereich der Ressourceneffizienz. Das Thema zu Punkt eins, die

Wertschöpfungskette, das Thema Lebensmittelabfälle, das betrifft alle Glieder der Wertschöpfungskette. Die grundsätzliche Herausforderung besteht darin, zu schauen, wo Reduktionspotentiale sind und wie man diese bei den Gliedern der Kette am besten heben kann. Mit den Studien der FH Münster und der UNI Stuttgart liegen Materialien vor, die hierzu einen hilfreichen Beitrag leisten können bzw. werden. Durch die Feststellung der Studie der UNI Stuttgart, wonach rund 6,6 Millionen Tonnen - und damit 61 Prozent - der insgesamt 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle, die jedes Jahr entstehen, den Verbrauchern zuzuordnen sind, ist nach Auffassung der Ernährungsindustrie ein prioritäres Handlungsfeld vorgegeben. Ursache für den hohen Teil der Lebensmittelverschwendung in diesem Bereich ist nach unserer Auffassung eine gesunkenen Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln. Und hier ist eine stärkere Sensibilisierung der Verbraucher erforderlich. Die Verbraucher müssen letztendlich dazu befähigt werden, sorgsam und verantwortungsvoll mit Lebensmitteln umzugehen. Und dies setzt vor allem ein Verbundwissen über Nahrung, über deren Bedeutung und über deren Hintergrund voraus. Einen wesentlichen Ansatzpunkt sehen wir hierfür in einer verbesserten Verbraucherbildung, die idealerweise schon im Rahmen der Früherziehung bzw. der Schule beginnen sollte. Punkt zwei, das Mindesthaltbarkeitsdatum im Kontext mit der Diskussion über die Lebensmittelverschwendung über das Thema MHD des Öfteren angeführt. Aus Sicht der Ernährungsindustrie vermittelt das Mindesthaltbarkeitsdatum dem Verbraucher eine geeignete und auch praktikable Orientierungshilfe hinsichtlich der Verwendbarkeit von Nahrungsmitteln. Der Begriff Mindesthaltbarkeitsdatum ist von seinen Wurzeln her eindeutig. Er grenzt sich also ganz klar ab vom Verfallsdatum. Hinzu kommt, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum seit 30 Jahren, also genauer gesagt seit Sommer 1981, in Deutschland etabliert ist. Bestehenden Problemen bei der Interpretation, die es im Zweifel bei jeder gesetzlichen Regel geben wird, ist durch eine Aufklärungsarbeit Rechnung zu tragen, die auch schon in verschiedensten Weisen begonnen hat. Wenn man erwägen würde, neue Begrifflichkeiten einzuführen, würde das bedingen, dass der Verbraucher sich schlussendlich auch dauerhaft langfristig an diese neuen Begrifflichkeiten gewöhnen müsste. Und hinzukommt, dass man nicht ausschließen kann - das Gegenteil ist eher der Fall -, dass es auch dort dann keine Verständnisschwierigkeiten gibt. Damit wäre auch in diesem Bereich zu rechnen. Lassen Sie mich drittens, was den Aspekt des Kostenmanagements angeht, ausführen, dass wir uns als Ernährungsindustrie in Deutschland in einem schwierigen Marktumfeld bewegen. Das ist allgemein bekannt. Die Umsatzrenditen bewegen sich in der Regel im unteren einstelligen Prozentbereich und eine, nicht die einzige, aber eine der wesentlichen Ursachen hierfür stellt die Konzentration bei unserem wichtigsten Absatzpartner, dem Handel, dar. Und dem Druck auf die Abgabepreise, der damit verbunden ist. Profiteure des ganzen sind die Verbraucher, die in Deutschland von extrem günstigen Nahrungsmittelpreisen angeworben werden. Vor diesem Hintergrund ist es für die Unternehmen der Ernährungsindustrie seit jeher unabdingbar, dass sie für ein effektives Kostenmanagement Sorge tragen. Nur dadurch ist es möglich, die in unserem Bereich entstehenden Renditen, die im Vergleich zu anderen Branchen, wie gesagt, sehr überschaubar sind, überhaupt zu erzielen. Daraus ergibt sich, dass die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Ernährungsindustrie schon durch betriebswirtschaftliche Notwendigkeiten bedingt wird. Wenn Sie mir die etwas saloppe Feststellung erlauben: Das, was die Ernährungsindustrie an Marge hat, hat sie nicht vom Wegwerfen. Daraus folgt des Weiteren, dass wir keinen zusätzlichen Regulierungsbedarf seitens der Ernährungsindustrie sehen, um auf eine geringere Lebensmittelverschwendung hinzuwirken. Dies bezieht sich ausdrücklich auch auf zusätzliche statistische Berichtspflichten, die ja immer einmal wieder in

Erwägung gezogen werden. Was wir allerdings brauchen, ist ein effektiver Schutz gegen Preisverhau. Und in diesem Zusammenhang ist es zu begrüßen, dass im Rahmen der 8. GWB-Novelle, die jetzt am Laufen ist, doch einiges darauf hindeutet, dass das Verbot der Veräußerung von Lebensmitteln unter dem Einstandspreis in der gegenwärtigen Form beibehalten wird. Ich komme zu meinem letzten Punkt, Ressourceneffizienz. Wo wir den eigentlichen Ansatzpunkt für Ressourceneffizienzen der Ernährungsindustrie sehen, das ist die Verwertung von Reststoffen. Dafür gibt es ein weites Handlungsfeld. Diese Reststoffe können eingesetzt werden im Rahmen der Futtermittelherstellung, im Rahmen der Produktion von sonstigen Stoffen, im Rahmen der energetischen Verwertung und schlussendlich auch im Bereich der Verwertung als Düngemittel. Sie sehen hier noch ein erhebliches Potential, um diesen Bereich zielführend nach vorne zu bringen. Vielen Dank!

Der Vorsitzende: Wir danken auch! Herr Benad vom DEHOGA!

Jürgen Benad (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA)): Sehr geehrter Herr Vorsitzender, sehr geehrter Herr Staatssekretär, sehr geehrte Damen und Herren Abgeordnete, zunächst möchte ich Ihnen dafür danken, dass der DEHOGA eingeladen wurde zu der Anhörung und die Möglichkeit einer Stellungnahme bekommen hat. Ich bitte zu entschuldigen, dass Frau Hartges nicht persönlich kommen konnte, weil Frau Hartges aufgrund anderer dringender Terminverpflichtungen heute nicht in Berlin ist. Zum Thema selbst ist zu sagen, dass in der Gastronomie bei uns in der Branche seit jeher Lebensmittelabfälle vermieden werden, soweit es irgend möglich ist. Das fängt an mit der Kalkulation der einzelnen Gerichte, der zu verkaufenden Portionen etc., weil das natürlich ein nicht unerheblicher Kostenfaktor in der Gastronomie ist. Solange die Lebensmittel noch in den Lagerhallen sind, in der Gastronomie in den Kühlschränken, ist es auch gar kein großes Problem, die Lebensmittel möglichst effizient auch zu verwerten. Anders sieht die Sache natürlich aus, wenn die Lebensmittel in Form von Tellergerichten an den Gast herausgegangen sind. Die dort zurückgelassenen Speisen, die können natürlich nicht weiter verwendet werden. Da gibt es aber auch schon vielfältige Angebote der Gastronomen, auch die nicht verzehrten Speisen dann gegebenenfalls mit nach Hause nehmen zu können. Die Gastronomie hat natürlich auch auf Nachfrage reagiert und bietet auch unterschiedliche Portionsgrößen an. Sie kennen das vielleicht mit den Kindergerichten, die speziell auf den kleineren Gast zugeschnitten sind, oder die etwas kleineren Portionen für die etwas älteren Herrschaften, die auch nicht mehr gerne die normale große Portion essen. Alle Speisen, die in der Gastronomie nicht verwertet werden können, die landen dann - auf die „Tafeln“ komme ich noch später zu sprechen - in den Abfalltonnen, die aber zusätzliche Kosten auch für die Gastronomie bedeuten, weil der Gastronom - anders als der Endverbraucher - seine Speisereste nicht einfach in die Mülltonne werfen und entsorgen kann. Sondern, da gibt es genaue rechtliche Vorschriften, was mit den Speiseabfällen in der Gastronomie zu geschehen hat. Und das kostet wiederum und bedeutet erhebliche Geldleistungen an die Versorgungsunternehmen. Durch diese Kosten ist die Branche natürlich schon sensibilisiert bei dem ganzen Thema der Vermeidung von Speiseabfällen. Die Weitergabe, wenn es denn nicht in der Mülltonne landen soll, an die „Tafeln“ etc., ist auch nicht ganz so einfach. Denn da gibt es auch wieder rechtliche Regelungen. Ich will da nur nennen: die Lebensmittelhygieneverordnung und das Infektionsschutzgesetz, das den Gastronomen für die Lebensmittel bis zur Abgabe an den Endverbraucher verantwortlich macht. Das muss dann alles

dokumentiert werden. Wenn der Gastronom beispielsweise die Lebensmittel an eine „Tafel“ abgibt, dann gibt es auch wieder spezielle gesetzliche Regelungen, wie die Lebensmittel während des Transportes zu handhaben sind. Das bedingt dann unter anderem, das für manche Lebensmittel eine Kühlkette nicht unterbrochen werden kann. Das würde dann bedeuten, dass die „Tafeln“ mit Kühlfahrzeugen anrücken müssten und sichergestellt sein müsste, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Das gibt es bei den „Tafeln“ in aller Regel nicht. Und weil der Gastronom eben in der Verantwortung steht, scheut er - und auch die „Tafeln“ - das Risiko, das dabei eingegangen wird. Zudem gibt es spezielle Regelungen, was die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln angeht. Das heißt, vom Produzenten bis zum Endabnehmer muss lückenlos dokumentiert werden, wo durch wen das Lebensmittel abgegeben wurde. Diese ganze Protokollierung der einzelnen Weitergabe der Lebensmittel stellt natürlich einen bürokratischen Aufwand dar, der hingenommen werden kann. Aber dadurch würde sozusagen bei Weitergabe an „Tafeln“ kaum leistbar sein, diese Rückverfolgbarkeit dann noch zu gewährleisten, weil die „Tafeln“ das natürlich dann wieder am Ende an die Bedürftigen abgeben. Wir sind der Meinung, dass - wie auch meine Vorredner gesagt haben - ein Problem mit der Wertschätzung von Lebensmitteln hier in Deutschland vielleicht vorhanden ist. Die Gastronomie versucht immer wieder, mit saisonalen und regionalen Produkten bei ihren Gästen diese auch entsprechend zu bewerben, um das Bewusstsein etwas zu schärfen, dass manche Produkte nicht das ganze Jahr über im Angebot sein können, sondern nur die Produkte, die eben gerade Saison haben. Und ich denke, da sind wir schon einen gewichtigen Schritt weiter. Wir werden natürlich auch weiterhin versuchen, die Branche aufzuklären, wenn es darum geht, saisonale frische Produkte, die auch zunehmend von den Verbrauchern nachgefragt werden, anzubieten. Ich denke, dass die Branche ein sehr hohes Eigeninteresse daran hat, eben so wenig Lebensmittel wie möglich anderweitig entsorgen zu müssen, und will es damit dann auch schließen. Ich stehe Ihnen natürlich sehr gerne noch für weitere Fragen zur Verfügung! Dankeschön.

Der Vorsitzende: Schönen Dank, Herr Benad. Frau Scherb, bitte.

Brigitte Scherb (Deutscher LandFrauenverband e. V. (dlv)): Lieber Herr Goldmann, Herr Vorsitzender, lieber Herr Staatssekretär, sehr geehrte Damen und Herren Abgeordnete, liebe Gäste, liebe Mitkolleginnen, die hier diskutieren dürfen. Natürlich freuen wir deutschen LandFrauen uns sehr, dass wir Gelegenheit haben, hier heute zu berichten und unsere Einschätzungen weiterzugeben. Mir persönlich, aber ich denke, viele mit mir, die in derselben Generation groß geworden sind, fällt es schwer, Lebensmittel wegzuwerfen, weil wir eben einer Generation angehören, deren Eltern, aber vor allen Dingen auch Großeltern, noch wussten, was es heißt, Hunger zu haben. Und viele von uns, die als Landwirtsfrauen, als Bäuerinnen auf den Höfen, nicht nur Leben, sondern auch Lebensmittel erzeugen, wissen, was es heißt, das tägliche Brot zu erzeugen. Sätze wie „Iss auf“, „Iss den Teller leer“ und „Denke an die armen hungernden Kinder in Afrika“, „Das ist Sünde.“, „Das tut man nicht.“, nämlich Brot oder Lebensmittel wegwerfen, und „Sei sparsam.“, das sind sehr nachdrückliche Sätze, die uns eben sehr in Erinnerung geblieben sind. Und zum Thema Sparsamkeit: 235 Euro könnte jeder Deutsche nach einer Berechnung sparen, wenn er eben sorgsamer mit seinen Lebensmitteln umgehen würde. Deshalb freuen wir uns sehr, dass das Ministerium dieses lange bekannte Thema angegangen ist und auf die Tagesordnung gesetzt hat. Lebensmittel sind mehr wert - weg von der Wegwerfgesellschaft. Das ist im Deutschen

LandFrauenverband schon lange ein Thema. Zu Beginn des Jahres waren Sie, sehr geehrter Herr Thurn, bei uns Gast in unserem Bäuerinnenforum. Ich denke, das war sehr nachdrücklich, und die Zuhörerschaft war beeindruckt. Und es hat mittlerweile unter den 500 000 Mitgliedern etwas bewegt, wie eine Welle ist es weitergegangen, und zwar mit sehr viel Zustimmung. Fühlen, riechen, schmecken, richtige eigene Entscheidungen treffen, welcher Verbraucher kann das noch? Das bezweifeln wir sehr. Aber wir zweifeln nicht nur, sondern wir machen seit Jahren Angebote, um dem Verbraucher hier weiterzuhelfen. Insbesondere, weil wir davon überzeugt sind, dass es sehr früh anfangen muss. Auch das konnten wir heute schon hören. Setzen wir alles, was in unseren Kräften steht, daran, mit Unterstützung vieler Landesregierungen verschiedenste Dinge auf den Weg zu bringen, um in Kindergärten und Schulen Kinder dafür zu sensibilisieren, ein Bewusstsein für den Wert ihrer und unserer Lebensmittel zu schaffen. Ich denke, es ist klar, dass wir wieder dahin kommen müssen, dass Preis und Wert von Lebensmitteln eng beieinander sind. Die junge Generation hat Gott sei Dank Knappheit nicht kennengelernt. Keiner von uns kann versprechen, ob das so bleibt. Insofern ist es schon verheerend, wenn wir nicht bald da hinkommen, dass der Wert von Lebensmitteln wieder bewusst wird. Wie gesagt, ein eigenständiges Schulfach Hauswirtschaft, da kämpfen wir schon seit langem drum - lange als einsamer Rufer in der Wüste - die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Herstellung und Verarbeitung der Lebensmittel, dem Konsumverhalten, der Nachhaltigkeit, Gesundheit und natürlich auch die entsprechende Bewegung. Aristoteles hat das schon sehr viel früher als die LandFrauen festgestellt und die Ökonomie, die Lehre von der rechten Hauswirtschaft, nämlich die Tugend von Sparsamkeit und des Haushaltens, als Grundlage der Erreichung des eigentlichen Glücks der Menschheit bezeichnet. Das können wir, glaube ich, in unsere Jetztzeit durchaus übertragen. Wir kümmern uns aber nicht nur um die Kinder. Ich denke, das „Programm Botschafterin für Agrarprodukte“ ist ein sehr erfolgreiches gewesen. Ich glaube, und ich bin davon überzeugt, dass die Aktion, die Frau Aigner jetzt in den Supermärkten auflegt, nämlich Informationszettel zu verteilen, weitaus effizienter wäre, wenn sie nicht nur die Zettel dahin legen würde, sondern Menschen einsetzen würde. Sprich LandFrauen, Botschafterinnen, daneben stellen würde, die da einfach Aufklärungsarbeit leisten. Wir haben ihr dieses Angebot unterbreitet. Als Deutscher LandFrauenverband sind wir auch berufsständige Vertretung der Bäuerinnen und als solche sehr nahe dran am Thema. Hier sind wir mit dem deutschen Bauernverband sehr einig. Vorhin wurde gesagt, dass die Ernährungsindustrie die geringen Margen nicht noch dazu einsetzt, um Dinge wegzuworfen und die Marge dadurch noch mehr zu schmälern. Ähnlich geht es natürlich auf deutschen Höfen zu. Da kann ich Ihnen versichern, unsere Ernte- und Lagertechniken sind mittlerweile so ausgereift, wir suchen nach Körnern. Das bleibt kaum etwas auf dem Acker. Das tun wir schon aus eigenem Interesse. Dass das weltweit anders ist und dass hier nachgearbeitet werden muss, das denke ich, ist sehr eindeutig. Das MHD, da wünschen wir uns natürlich, dass der Verbraucher auch hier ein anderes Bewusstsein entwickelt. Wir können durchaus damit einhergehen, dass für bestimmte Lebensmittel das MHD auch aufgehoben wird. Weitere gute Maßnahmen zur Reduzierung, denke ich, können Sie unserer Stellungnahme entnehmen. Viele Dinge sind hier angesprochen worden. Die möchte ich jetzt an dieser Stelle auch nicht wiederholen. Ich freue mich auf die Diskussion.

Der Vorsitzende: Ganz herzlichen Dank! Herr Stefan Kreutzberger, Journalist in Bonn, bitte.

Stefan Kreutzberger (Politikwissenschaftler, Journalist, Autor): Sehr geehrter Herr Vorsitzender, sehr

geehrter Herr Staatssekretär, liebe Abgeordnete, Sachverständige und Gäste. Ich bedanke mich dafür, dass ich heute hier sprechen kann. Kurz zu meiner Person: Ich bin Journalist und Buchautor, beschäftige mich seit 2,5 Jahren mit dem Thema Lebensmittelvernichtung - nicht nur in Deutschland, sondern weltweit. Und meine Themen sind hauptsächlich Umwelt und entwicklungspolitische Themen. Zum Thema: Wir schmeißen viel zu viele gute Lebensmittel weg. Da sind wir uns, glaube ich, alle einig. Vom Acker bis zum Teller. Und wenn ich den Acker meine, dann sollte man sich den auch genauer anschauen. Denn die Verteilung, wie viel wo weggeworfen wird, ist doch sehr wichtig. Die Studie, die die Universität Stuttgart im Auftrag des Ministeriums durchgeführt hat, hat diesen ganzen Bereich Landwirtschaft außen vor lassen müssen. Wieso und weshalb können wir vielleicht danach gleich nochmal fragen. Es gibt darüber noch keine Zahlen, von daher ist ein von mir geschätzter Bereich von 15 - 17 Prozent gar nicht beleuchtet worden. Dann wird es natürlich klar, wenn man diesen großen und wichtigen Bereich heraus lässt, dass dann immanent in der Studie dann der Teil, der noch zu verteilen ist, zum größten Teil bei den Verbrauchern landet. 61 Prozent, das ist die Zahl, die dort kolportiert wurde. Aber meines Erachtens ist es nicht tatsächlich so, sondern der Großteil wird tatsächlich im Bereich der Produktion, also Landwirtschaftsproduktion, Großhandel und Handel anfallen. Beim Verbraucher werden es realistischer Weise 40 - 45 Prozent sein. Von daher sind sie nicht die größte Gruppe. Und wenn Herr Feller sagt, aufgrund der Studie priorisiert er die Verbraucher und identifiziert sie als die Schuldigen, dann ist das nicht richtig. Sondern, sie sollten viel lieber vor Ihren eigenen Türen kehren und da genauer hinschauen. Und der Handel sollte die Wissenschaftler reinschauen lassen in die Tonnen und diesen ganzen Bereich der Lebensmittelproduktion genauer untersuchen lassen. Das ist nach wie vor eine Blackbox. Die Studien der UNI Stuttgart und auch der FH Münster und der UNI Paderborn haben da noch kein Licht hineingebracht. Das muss ich nochmal ganz eindeutig sagen. Und auch die Zahlen, die verwendet worden sind, sind in der Kürze der Zeit nur aufgrund der Angaben der Verbände selber hochgerechnet bzw. als Grundlage genommen worden. Die EHI-Studie hat sich natürlich damit beschäftigt. Das ist richtig, aber ich zweifle diese Studienergebnisse an. Der Handel hat meines Erachtens viel größeres Vernichtungspotential, wenn ich das so lax formulieren darf, als er hier zugibt. Und wenn er sich in die Tonnen gucken lassen würde, wie es in anderen Ländern möglich ist, in Österreich, in England, in Dänemark, in den USA, dann kämen wir hier auch zu ganz anderen Ergebnissen. Das soweit zu diesen Studien. Also, Zielgruppe müssen alle sein, die an dieser Kette beteiligt sind. Die Landwirtschaft, die ganz viel schon am Anfang unterpflügt, was von daher per definitionem gar nicht in den Lebensmittel Müll mit einbezogen wird. Also, all' die Salatköpfe und die Möhren, die gar nicht geerntet werden, werden nicht als Lebensmittel definiert, sondern das ist eben ok. Aber es sind Nahrungsmittel. Es sind gute Nahrungsmittel. Und die werden wir hier aufgrund unserer Überflusgesellschaft nicht mehr in den menschlichen Nahrungskreislauf hineinbringen. Und das ist zu kritisieren. Das müsste auch in diesen Lebensmittelbegriff bzw. in den Müllbegriff mit hinein gefasst werden. Also, wenn ich das herausnehme, ist es natürlich schon viel weniger. Auch darüber gibt es noch keine Zahlen. Wir hoffen, dass die Ministerin bzw. die Studie, die sie jetzt wohl in Auftrag gegeben hat, bis Ende des Jahres neuere Zahlen liefern kann.

Frage zum MHD: Ich begrüße diese Aktion, die mit dem Handel zusammen dort gemacht wird, um darüber aufzuklären. Aber was dahinter steht, ist, dass ein MHD natürlich von den Verbrauchern nicht verstanden wird, wenn es von Seiten der Produzenten, die dieses Datum ja selber vergeben - ohne dass es kontrolliert wird oder wissenschaftlich ausgewiesen werden muss - jahrelang nicht erklärt wurde. Es ist tatsächlich so,

dass der Verbraucher das nicht versteht, dieses MHD, sondern es landläufig als ein Ablaufdatum bezeichnet, als ein Haltbarkeitsdatum. Meines Erachtens ist es tatsächlich so. Meine vielen Recherchen, Interviews und Gespräche mit Schülern sowie mit Verbrauchern haben eben gezeigt, dass es nicht richtig verstanden und nicht begriffen wird. Dass es eben eigentlich nur ein Garantiegütedatum der Produzenten selber ist, die sich aus Haftbarkeitsgründen möglichst nur kurzfristig damit beschäftigen wollen, und eben nicht tatsächlich den Wert der Lebensmittel so definieren. Dass nämlich die Qualität viel länger haltbar ist, hat auch wirtschaftliche, ökonomische Gründe. Denn je kürzer die Umschlagsfristen sind, umso mehr kann der Händler verdienen. Ich behaupte nach wie vor, dass das produzierende Gewerbe und der Handel Interesse daran haben, dass möglichst viel produziert und in den Läden verkauft wird bzw., wenn es nicht verkauft wird, weggeschmissen wird. Denn es ist billiger für sie, diese Sachen zu vernichten oder in die Biogasanlage zu bringen - was auch eine Form der Vernichtung ist, die diesen Lebensmitteln nicht anstehen sollte. Wir sollten da ökonomisch einen Riegel vorschieben, dass es für sie teurer wird, Lebensmittel zu vernichten als sich darum zu kümmern, Alternativen zu finden und mit den anderen Akteuren der Lebensmittelbranche eine Gesamtstrategie zu entwickeln (*sonst*) wird sich da nichts ändern. Also ein Plädoyer dafür, dass hier ein Regulativ des Staates sein muss. Es sollte eine Quote festgelegt werden. Wenn diese dann überschritten wird, sollten steuerliche oder andere öffentliche Abgaben geleistet werden müssen. Darüber sollten wir auch reden. Zweiter Punkt ist das Verfütterungsverbot. Darüber muss man auch diskutieren. Das Verfütterungsverbot sollte zumindest für Schweine fallen. Wir haben viele Studien und Belege, dass es zum Beispiel in Japan ohne weiteres möglich ist, durch eine sinnvolle Erhitzung diese Speisereste, die wertvoll sind, proteinreich sind, wieder den Schweinen zur Verfügung zu stellen, als vernünftiges Futter. Das könnte in Deutschland auch diskutiert werden. Zur Frage der Normen: Ich bin auch der Meinung, dass Normen nicht abgeschafft, sondern dass Normen geschaffen werden sollen, die tatsächlich über den Wert der Lebensmittel Auskunft erteilen. Einfach nur der Optik wegen eine Norm festzulegen, das kann nicht Sinn der Norm sein, sondern die Inhalte der Lebensmittel müssen genormt sein. Und zwar müssen sie gut für den Menschen sein. Sie dürfen nicht so viel Fett, Gift, Pestizide, Hormone, Antibiotika etc. beinhalten, sondern sie müssen für die menschliche Ernährung da sein. Und von daher sollte dann ein Plädoyer für ökologische und regionale Kriterien, die als Norm dort eingeführt werden sollen, gehalten werden. So, jetzt noch ein letzter Punkt zu der Wertschätzung der Lebensmittel. Ich habe mit vielen Menschen darüber diskutiert, warum gibt es so wenig Wertschätzung von Lebensmitteln? Die klare Antwort ist: Eigentlich sind sie viel zu billig. Und warum sie so billig sind, billiger als in anderen europäischen Ländern, hat eine Geschichte. Hier gibt es einen Kampf im Lebensmittelhandel zwischen den großen Supermarktketten, den wenigen Supermarktketten und Discountern, den es so in anderen europäischen Ländern nicht gibt. Seit den letzten 15 Jahren hat diese systematische Preisschlacht dazu geführt, mit Dumping-Preisen, XXL-Angeboten oder Fastfood-mentalität, systematisch die Lebensmittel zu entwerten. Und das führt dazu, dass es beim Verbraucher natürlich auch so ankommt. Für ihn sind Lebensmittel nicht mehr etwas Besonderes, etwas anderes als ein Handy oder ein Flatbildschirm. Und wenn man das nicht aufgreift, dass Lebensmittel etwas anderes sind, andere moralisch-ethische Grundsätze herangezogen werden müssen, dann kommen wir nicht weiter. Und diese ganze Billigproduktion, Dumping-Produktion, die muss aufhören. Wir müssen gute Lebensmittel produzieren. Und dann sind die Verbraucher auch bereit, einen guten Preis dafür zu bezahlen. Und dann kommen wir hier endlich zu einer anderen Mentalität. Und dann schaffen wir es auch

bis zum Jahre 2025, wie die EU fordert, die FAO fordert, diese Lebensmittelverschwendung um die Hälfte zu reduzieren. Warum Frau Aigner jetzt 2020 als Ziel angegeben hat, wundert mich. Wie sie es in acht Jahren schaffen soll, da müssen wir uns alle anstrengen und gemeinsam schauen, dass wir das hinbekommen. Danke!

Der Vorsitzende: Ja, wir danken auch. Herr Michael Schieferstein, bitte

Michael Schieferstein (Baron Gastronomie GmbH, Mainz): Guten Tag! Sehr geehrter Herr Vorsitzender, sehr geehrte Damen und Herren, sehr geehrte Besucher. Ich werde eine kleine Präsentation mitlaufen lassen und dazu, was ich kurzfristig noch im Zug organisiert habe, kurzfristig dann vorlesen. Die Präsentation läuft genau 5 Minuten, das heißt, alle 30 Sekunden wechselt das Bild. Mein Name ist Michael Schieferstein. Ich bin der Küchenchef in der Baron-Gastronomie in Mainz auf dem UNI-Campus und bin seit 28 Jahren in der gehobenen Gastronomie tätig. Ich stehe stellvertretend für meine drei Kollegen, den Foodfighters. Lebensmittel sind viel, viel mehr für uns als die drei täglichen Mahlzeiten, die so auf dem Plan stehen. Wir beschäftigen uns ganztätig professionell damit, Lebensmittel zu hochwertigen frischen Gerichten zu verarbeiten. Obst, Gemüse, Backwaren und andere Nahrungsmittel sind dabei die Tonleiter unserer Sinfonie. Was wir komponieren, dient nicht nur den Sinnen. Nein, Speisen vermitteln Botschaft. Essen ist das fundamentalste Grundbedürfnis und die Wahlbeteiligung beträgt 100 Prozent - denn Essen tut ein jeder und Speisen sind doch von politischer Bedeutung. Seit dem Film „Taste the Waste“ von Valentin Thurn ist die Zeit reif dafür, mit unseren Speisen eine weitere wichtige Kunde zu verarbeiten. Die Lebensmittelverschwendung wurde in aller Munde medial präsent beschämend und unser Bewusstsein erweitert und unser Gewissen plagt. Inmitten dieser Erkenntnisphase einer weltweiten Problematik zwischen Begreifen und Schuldeingeständnis sowie Zuweisung endloser Diskussionen und der Ohnmacht, in Anbetracht der logistischen Problematik ein so verderbliches Gut zu jonglieren, zeigen wir Einfälle statt Abfälle: Bei unserem Taste the Waste a la carte – Event Menschen wollen wir aus dem Irrgarten der Speiseüberschüsse mitreißen. Systematisch erarbeiten wir alle Schwachstellen der menschlichen Nahrungskette und Lösungsansätze heraus, um zwischen den verschiedenen Positionen zu vermitteln. Die wichtigsten historischen Ereignisse wurden bei einer Mahlzeit besiegelt. Wir reichen bei unseren Taste the waste – Events - den Gerichten und Produkten - dem Einzelhandel die Hand, um Verderb zu minimieren. Wir geben dem Verbraucher Anleitungen und erschließen 20 Millionen Tonnen als Kapital einer neuen Bewegung, die als Neuorientierung der Esskultur unserer Gesellschaft dient. Ich bin nicht nach Berlin gekommen, um Ihnen den gesamten Fragenkatalog zu beantworten, sondern stehe hier stellvertretend für alle meine Kollegen in der Gastronomie. Ich bin hier, um Sie aufzufordern, uns die Schranken zu öffnen, damit in jeder Schule eine neue Generation Konsumenten mit Lösungsansätzen erzogen wird. Wir benötigen die politische Unterstützung, um Funktionäre aller Supermarktkonzerne an einen Tisch zu bringen, damit unsere Überzeugung Handelsspielräume schafft und Resteverwertung zum Volkssport wird. Ich stehe Ihnen als Taste the Waste-Aktivist mit meinem Team zur Seite, den globalen Wegwerfwahnsinn in unserer Gesellschaft einzudämmen. Danke schön!

Der Vorsitzende: Ja, wir danken auch. Wir haben sicherlich nachher im Rahmen der Fragen noch das ein oder andere im Hinblick auf die gesamte Verwertungskette zu klären. Aber dafür sind Sie dann ja auch gerne da. Schönen Dank noch einmal! Frau Professor Dr. Petra Teitscheid!

Prof. Dr. Petra Teitscheid (Fachhochschule Münster, Institut für nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft –iSuN-): Herr Vorsitzender, meine Damen und Herren, herzlichen Dank, dass auch ich hier als Sachverständige teilnehmen darf. Zeitgleich mit der Stuttgarter Studie als der Bundes-Studie ist in Nordrhein-Westfalen eine Studie zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Auftrag gegeben worden. Letztere ist von der Fachhochschule Münster durchgeführt worden. Ich selbst bin Professorin an der FH und habe die Studie zusammen mit meinem Kollegen Guido Ritter geleitet. Anders als die Stuttgarter Studie haben wir in Nordrhein-Westfalen einen qualitativen Forschungsansatz gewählt. Das war in Abstimmung, damit man nicht zweimal das gleiche erarbeitet. Und wir haben, glaube ich, in beiden Studien insgesamt interessante Ergebnisse, auf denen man aufbauen kann. Ich versuche, das in wenigen Sätzen zusammenzufassen. Zunächst einige Grundstatements: Die Thematik der Lebensmittelabfälle ist letztlich ein systembedingtes Thema. Das heißt, wir leben in einer Überflussgesellschaft. Wir leben in einer Wirtschaft bzw. in einer Gesellschaft, in der Waren jederzeit und immer zur Verfügung gestellt werden. Und das ist letztlich auch der Grund dafür, warum der Mensch dann an den verschiedensten Stellen dazu neigt, sie auch wegzuerwerfen. Frische Optik, Vielfalt und Verfügbarkeit sind so haben wir festgestellt die Dinge, die handlungsleitend sind für alle Akteure in der Kette. Für diejenigen, die Waren produzieren, für diejenigen, die Waren verkaufen, für die, die sie kaufen und hinterher auch als Konsumenten in ihren Haushalten benutzen. Immer ist dieses Mantra Frische, Optik, Vielfalt, Verfügbarkeit das, was die Menschen bewegt und was letztlich dazu führt, dass Dinge weggeworfen werden. Bis hin in Privathaushalte, wo dann der Apfel, der nicht mehr so toll aussieht, vielleicht auch nicht mehr gegessen wird. Wir reden also über ein Luxusproblem, das etwas anders zu bewerten ist als die wirklichen Verluste, die in den Erzeugerländern in der Dritten Welt sind. Das ist eine andere Debatte. Wir haben festgestellt: Alle Akteure tragen ihren Teil zu den Lebensmittelabfällen bei. Wenn die Zahlen ergeben, dass etwa 50 Prozent oder 40 - 50 Prozent bei Verbraucherinnen und Verbrauchern anfallen, heißt es ja, dass die andere Hälfte auf eben der anderen Seite anfällt. Und zu einer Veränderung beitragen können nur alle Akteure gemeinsam. Man muss durchaus differenziert hinschauen und nach Produktgruppen analysieren. Ich mache das an wenigen Beispielen, z.B. bei Obst und Gemüse. Das ist das, was immer in den Medien ist, was gesehen wird. Das sind die Produkte, die unverarbeitet und frisch verkauft werden. Die, die eben diesem Mantra Frische, Optik, Vielfalt, Verfügbarkeit zum Opfer fallen und dann auch weggeworfen werden. Ganz anders sieht es zum Beispiel bei Milch aus. Milch ist ein Produkt, das in relativ geschlossenen Produktionsketten hergestellt wird und am Ende auch verpackt zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern kommt. Da ist eher die Frage, wie man mit der großen Sortimentstiefe umgeht und das nicht eventuell zu Lebensmittelabfällen führt - sowohl in dem Management zwischen Handel und Hersteller wie auch dann im Kühlschrank der Verbraucher, die vielleicht zu viel gekauft haben und dann Einiges wegwerfen. Bei Fleisch wiederum haben wir festgestellt, dass Fleisch von Verbrauchern und Verbraucherinnen sehr wertgeschätzt wird und offensichtlich selten weggeworfen wird. Hier ist es der immense Kostendruck und Niedrigpreisdruck in der Herstellungskette, der dann dazu führt, dass nicht sorgfältig mit Rohwaren umgegangen wird, sondern dass man im Zweifel

eher Rohwaren wegwirft als Arbeitszeit einzusetzen, um Abfälle zu vermeiden. Und bei Brot spielt wieder das Thema Frische, Verfügbarkeit, volle Regale, usw. eine Rolle. Also die Botschaft: Es lohnt sich, differenziert hinzuschauen und dann Strategien für die einzelnen Produktgruppen zu entwickeln. Wenn man die Akteure durchgeht, so zeigt sich, ´mal von der Landwirtschaft bis zum Verbraucher geguckt, dass eben auch in der Landwirtschaft, vor allen Dingen in dem Bereich Obst und Gemüse, Abfälle anfallen. Da passiert das, was Sie erwähnt haben, Herr Kreuzberger. Da wird sicher untergepflügt, wenn die Marktpreise nicht entsprechend sind, aber auch wenn die Inhaltsstoffe, Optik, usw. nicht entsprechend sind. Über die Mengen können wir nichts sagen. Das haben wir nicht erhoben. Im Bereich der Produktion erleben wir, dass jeder Einzelne in dieser kleinteiligen Wertschätzungskette Lebensmittel an Optimierung und an Vermeidung interessiert ist. Was nicht mit Blick auf Lebensmittelabfälle passiert, ist eine stufenübergreifende Zusammenarbeit. Wir sind davon überzeugt, dass man dort durch entsprechendes Mengenmanagement, durch Abstimmungen usw., noch einiges verbessern kann. Da lohnt es sich, genauer hinzugucken. Ebenfalls lohnt es sich zu fragen, was mit den Abfällen passiert, die in diesem System nicht zu vermeiden sind. Also, wir werden immer Abfälle haben. Es ist nicht so, dass wir da auf Null kommen werden. Da ist die Frage, wie kann man diese optimal nutzen? Gibt es Nachnutzungskonzepte, also z.B., in dem man mit einem Hersteller, mit Unternehmen in der Region, kooperiert, um die Waren dann anders einzusetzen oder so etwas? Da sind viele Verwertungswege etabliert. Auch da lohnt es sich hinzuschauen, ob man Dinge verändern kann. Beim Handel haben wir festgestellt, dass die Zahlen, die in der EHI-Studie genannt sind, aus unserer Sicht durchaus plausibel sind. Ich will da jetzt nicht über 3 - 4 Prozent streiten, aber im Prinzip, die Hauptprobleme, haben wir gefunden. Sie sind insbesondere im Frishebereich Obst, Gemüse, Brot und Backwaren. Und auf der anderen Seite hat der Handel aufgrund seiner Macht in der Wertschöpfungskette natürlich die Möglichkeit, das Verderbnisrisiko auf die Vorstufen zu verlagern. Das heißt, man kauft nur das, was man braucht, stellt nur das, was man braucht, in die Regale, und die Stufen davor müssen die Waren vorhalten. Und dort kann es dann zu Verderb kommen, wenn nämlich diese Abstimmungsprozesse nicht optimal sind. In dem Zusammenhang hat das MHD eine Funktion, sagen wir einmal, etwas über die ursprünglich gedachte Zielsetzung, hinaus erhalten. Es ist durchaus so etwas wie ein Mengensteuerungsmarketinginstrument geworden. Das leitet wiederum über zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern. Die möchten nämlich nicht Produkte mit langen MHD, weil das nicht Frische suggeriert. Sondern das erweckt den Eindruck, dass in dem Lebensmittel vielleicht Konservierungsstoffe oder so etwas sind. Also, auch hier, selbst wenn es um die Setzung von MHD geht - so die Ergebnisse unserer Interviews - ist immer dieses Thema Frische mit darin, was das Handeln aller Beteiligten eben sehr stark prägt. Verbraucherinnen und Verbraucher, so hat die Studie ergeben - dieser Teil ist von der Verbraucherzentrale NRW erhoben worden - wissen sehr wohl um das MHD und können das auch richtig interpretieren. Trotzdem werfen sie weg, wenn das MHD erreicht ist. Das hat - so eine vorsichtige These, die auch noch zu vertiefen wäre - auch damit zu tun, dass man einen legitimen Zeitpunkt erreicht hat, an dem man den Kühlschrank wieder aufräumen kann und nicht die Waren behalten muss. Das ist ja ein Phänomen, das in anderen Bereichen durchaus auch vorhanden ist. In dem Moment, in dem der Handyvertragsanbieter mir ein neues Handy anbietet, ist ja auch mein super funktionierendes Handy plötzlich nicht mehr so toll und ich habe das Gefühl, ich möchte mich dessen entledigen. Also, eher ein systemisches Thema, das man auch auf andere Waren zurückführen kann. Unsere Befragungen haben ergeben, dass zusätzlich zu den Themen Wertschätzung, Kompetenzen usw. auch das

Sicherheitsdenken vieler Menschen zu Abfällen führt, gepaart mit der Art und Weise, wie wir leben. Also, Sie kaufen ein, erwarten Freunde und Bekannte am Wochenende. Niemand möchte sich „leer fressen lassen“. Also kauft man ordentlich ein und hat viel auf dem Tisch. Das wird dann nicht verzehrt und dann schlägt der brutale Alltag zu und man ist dann nicht mehr in der Lage, diese Waren zu verwerten und im Laufe der Woche zu kochen. Also, da scheint ein Problem zu liegen, aber auch das ist auf der Basis relativ weniger Interviews sicher noch nicht ausgeforscht. Da müsste man noch einmal genauer hingucken. Insgesamt gibt es vielschichtige Lösungsansätze, wie man Lebensmittelabfälle vermeiden kann. Natürlich ist das Thema Wertschätzung wichtig, wie Bildung und Kommunikation. Alles zusammen ergibt dann weniger Lebensmittelabfälle.

Der Vorsitzende: Herzlichen Dank! Herr Thurn!

Valentin Thurn (Schnittstelle Thurn GbR, Köln): Vielen Dank! Ja, sie hat eben viel zu sagen. Aber ich mag auch sehr gerne, wie sie die ökonomische Triebfeder, warum lohnt sich das Wegwerfen, herausgearbeitet hat. Das war auch der Grund, warum ich den Film gemacht habe. Das ist ja nun erst einmal ein Widersinn. Man darf allerdings eins nicht verwechseln: In unserer zahlengläubigen Zeit denkt man, jetzt gibt es zwei Studien, jetzt haben wir endlich exakte Zahlen. Pustekuchen, das sind beides Metastudien. Die Forscher sagen das auch ausdrücklich. Die haben nicht den Müll in die Hand genommen und gezählt, wie das in anderen Ländern gemacht wurde. Wir sind weit davon entfernt, für Deutschland exakte Zahlen zu haben. Daran haben natürlich auch die Branchen einen Anteil. Sie haben von vornherein gesagt: Wir lassen die Forscher nicht in unsere Tonnen schauen! Da muss ich sagen, das ist ein fatales Signal. Ich komme gleich drauf, warum das die falsche Botschaft ist. Aber der Punkt unter dem Ganzen - was in den Tageszeitungen stand, die Einzeiler, die die kleinen Tageszeitungen berichtet haben - dafür können Sie nichts, Herr Dr. Hafner, das ist aber das, was die PR dann daraus macht: 61 Prozent aller Lebensmittelabfälle stammen aus Privathaushalten. Und das ist die falsche Botschaft. Der Verbraucher ist „ein Dreckschwein“. Da gibt es gar nichts dagegen zu sagen. Der hat einen großen Anteil. Der gehört mit „an den Pranger“. Aber es ist so: Wie es jetzt aussieht, so wie es jetzt verkürzt auch dargestellt wird in unserer zahlengläubigen Zeit, erlaubt es der Industrie und dem Handel, sich wegzuducken. Sie haben das auch genutzt. Man hat das in ihren Reden gerade gehört, Herr Feller und Herr Rausch. Das ist deswegen fatal, weil, wie wollen wir denn den Verbraucher mit ins Boot bekommen? Wir müssen ihn mit ins Boot bekommen, weil wir anders das Problem nicht lösen können. Solange der Verbraucher – wenn Sie so etwas (*der Vortragende hält eine Karotte mit zwei Wurzeln hoch*) in Ihren Supermärkten anbieten würden, wenn der Verbraucher das nicht annimmt, dann können Sie nichts machen. Sie brauchen den Verbraucher – das ist ganz klar – andersherum, wenn der Verbraucher es nicht zu kaufen bekommt, dann kann er es auch nicht kaufen. Es sind beide Seiten in der ganzen Kette gefordert. Die Karotte hat zwei Wurzeln, die nur ein bisschen krumm gewachsen sind. Das ist etwas, was auf dem Feld ganz normal wächst - ein bisschen krumm. Ein Gewächs, das aber aussortiert werden muss, weil es nicht der Norm entspricht. Kontraproduktiv: Es geht hier bei der Transparenz sehr stark um Glaubwürdigkeit. Wenn wir alle ins Boot bekommen wollen, müssen wir dieses Thema „Glaubwürdigkeit“ verbessern.

Was kann man denn tun? Ich komme zu ein paar Vorschlägen. Ich lasse das beliebte Mindesthaltbarkeitsdatum weg. Ich habe dazu so viel zu sagen, dass die fünf Minuten herum wären. Wir

haben aber festgestellt, das ist auch richtig so, dass nur für 20 Prozent des Lebensmittel Mülls des Verbrauchers das Mindesthaltbarkeitsdatum – die Verwirrung des Verbrauchers über das Mindesthaltbarkeitsdatum – verantwortlich ist. Das Meiste, was weggeworfen wird, trägt gar kein Datum. Das ist sicher richtig. Ich würde zum Beispiel vorschlagen, ein Gesetz oder eine Richtlinie zu erlassen, die den Handel verpflichtet, Lebensmittelreste – die übrig bleiben und essbar sind –, an karikative Einrichtungen weiterzugeben. So einen Vorschlag gibt es in England. Er wird dort gerade diskutiert. Ich habe keine Ahnung, ob er dort durchkommt. Aber ich finde, es würde uns auch adeln, das in Deutschland zu machen. Zum Beispiel die Weitergabe von Lebensmittelresten an ein Altenheim. Wie auch immer. Es muss nicht „Die Tafel“ sein. Es gibt alle möglichen Einrichtungen. Es geht auch nicht um Hygiene. Bitte verstehen Sie mich nicht falsch – die Hygienestandards müssen für alle gleich sein, also auch für diejenigen, die weniger finanzielle Mittel zur Verfügung haben. Das muss gleich bleiben. Da dürfen wir nicht zwei Klassen bei den Hygienestandards haben. Es geht aber darum, dass es sich um essbare Lebensmittel handelt, die wir aus formalen Gründen aussortieren. Das ist der Punkt.

Da kommen wir zum zweiten Vorschlag: So eine karikative Einrichtung hat oft nicht wie ein Gewerbetreibender die Möglichkeit, diese ganzen – Sie sprachen es an, Herr Benad – Rückverfolgungspflichten zu gewährleisten. Das ist für „Die Tafel“ ein Wust an Papieren, wenn man sieht, was die da machen. Die haben übrigens sehr wohl Kühlwagen, aber nicht in der Fläche vielleicht. Da gibt es ein Problem, zu dessen Lösung es auch ein Vorbild in den USA gibt. Das nennt sich dort „Good Samaritan Act – das „Gesetz des barmherzigen Samariters“. Es sorgt – nicht in Form eines zweiten Hygienestandards – dafür, dass die Haftungspflicht bei karikativen Organisationen, wenn sie guten Gewissens Lebensmittel an Bedürftige weitergeben, reduziert wird und sie nicht vor dem gleichen scharfen Haftungsrecht stehen wie der Gewerbetreibende. Es lohnt sich, das Gesetz anzuschauen. Es hat natürlich in den USA, vor dem Hintergrund des „völlig verrückten“ Schadensersatzrechts in den USA, eine größere Bedeutung als bei uns. Bei uns gab es noch nie irgendeinen Prozess gegen die „Zu den „Tafeln““. Aber letztere schweben da ein bisschen in der Grauzone. Ein derartiges Gesetz wäre eine gute Sache, um diese Resteverwertung etwas zu erleichtern.

Kommen wir zu dem dritten Vorschlag, der an den Wunsch von Frau Aigner anknüpft: Schaffen wir doch alle EU-Normen ab! Diesen Vorschlag finde ich super. Im Prinzip führt das allerdings dazu, dass die Landwirte gar nicht begeistert sind. Die sagen: „Mensch, dann haben wir ja morgen u.a. eine Aldi-Norm, eine Rewe-Norm – und diese Situation haben wir jetzt schon bei den Produkten, die nicht standardisiert sind. Das macht uns ja noch verrückter“. Das stimmt. Deswegen müssen wir irgendwie eine Möglichkeit finden – es reicht dann nicht nur das Legislative –, wie denn der Handel weiterziehen und auch auf dieses reagieren könnte, sonst baut der Handel seine eigenen Normen auf. Und da wiederum – wir sind in der Marktwirtschaft – hätte ich den grundsätzlichen Vorschlag, dass wir ein anderes System schaffen. Denn momentan ist es billiger, Dinge wegzuerwerfen, anstatt Zweitnutzungen anzugehen. In einigen Fällen werden zwar Zweitnutzungen gemacht. Das ist schon richtig, aber in vielen Fällen wird es eben nicht gemacht. Das Wegwerfen müsste also verteuert werden. Wie kann man das machen? Da gibt es ein paar Möglichkeiten. Ein Modell wäre, wenn man sagt: „Wir haben Lebensmittel Müll, der gesellschaftlich unerwünschte Nebenwirkungen, u.a. für die Umwelt und den Welthunger – hat. Wir geben deshalb Zielvorgaben oder Recyclingquoten wie beim Dosenpfand vor.“ Ich weiß, dass das ein sehr umstrittenes Thema war, aber man könnte sagen: Wir legen für jeden Bereich der Industrie eine Wiederverwertungs-

quote fest. Wenn diese erreicht wird, ist alles gut. Wenn sie nicht erreicht wird, dann drohen Strafzahlungen, weil ansonsten die Allgemeinheit mit den Entsorgungskosten belastet wird. Das wäre eine Möglichkeit, weil dann, wenn das mit Geld verbunden ist, die Wirtschaft nach Lösungen suchen wird. Ich denke, die sind viel innovativer als wir alle hier im Saal. Den fallen schon noch Ideen ein, die viel raffinierter und effizienter sind.

Ich habe noch zwei Punkte und dann komme ich zum Ende. Auch in der Gastronomie, da möchte ich Herrn Schieferstein sehr unterstützen, ist es mir oft begegnet, dass die Hygienerichtlinien oftmals so scharf gestellt sind, dass sie das Ziel – die Hygiene zu verbessern – gar nicht mehr erreichen. So muss zum Beispiel alles, was in der Küche über das MHD hinaus ist, weggeworfen werden. Ich finde das bemerkenswert.

Wir haben heute eine Tagung in Köln – an der ich leider nicht teilnehmen kann – mit den Lebensmittelkontrolleuren von Nordrhein-Westfalen und den Niederlanden. Ich finde es bemerkenswert, wie die, die eigentlich für die Überwachung unserer Hygiene verantwortlich sind, auch darüber nachdenken und streiten – sie sind durchaus nicht aller einer Meinung – : Sind wir da nicht an einem oder anderem Punkt zu weit gegangen? Die Köche sind ohnehin dafür verantwortlich – der Herr Müller ist zum Beispiel auch dabei –, was aus der Küche herausgeht. Das muss auch so bleiben. Aber müssen wir auch noch denen vorschreiben, dass sie die Milch, die sie verwenden, am Tag des Ablaufdatums wegwerfen müssen oder können die das nicht selber beurteilen? Die sind Profi genug. Das ist ein so ein Ding. Viel schlimmer finde ich noch, was im Catering so alles „über die Wupper“ geht. Als der Bundespräsident vereidigt wurde, was anschließend an Essen in die Tonnen gefüllt wurde, war leckeres und wunderbares Essen. Es handelte sich um 13 volle Mülltonnen. „Die Tafel“ bzw. die Obdachlosen Berlins hätten sich gefreut. Es durfte nicht weitergegeben werden. Und da sind wir – meiner Meinung nach – über das Ziel hinausgeschossen.

Ich komme zum letzten Punkt, der sicherlich durchaus der schwierigste ist, weil er EU-Recht betrifft. Wenn wir Reste haben, ist die sinnvollste oder die beste Verwendung – noch vor dieser ganzen energetischen Verwertung – die Verfütterung. Jetzt gibt es in der EU seit 2006 ein Verfütterungsverbot aus Angst vor Tierseuchen – sicherlich einer der Spätfolgen der Massentierhaltung. Aber gut, wir haben sie nun einmal und wir müssen damit umgehen. Es gab aber ein System, das funktionierte in Deutschland ganz gut. Ich kenne viele Schweinemäster, die sind heute noch Speiserestesammler. Die mussten es damals erhitzen, bevor sie es ihren Schweinen gegeben haben. Jetzt dürfen sie es nicht mehr. Jetzt dürfen sie es nur noch ins Bio-Gas fahren. In der EU in Brüssel, nur noch als ein kleiner Blick auf die Absurdität der Diskussion dort, wird damit argumentiert: Wenn man das jetzt freigeben würde, dann wäre das Kannibalismus. Sprich, wenn man gemischte Speisereste hat, da ist unter Umständen auch ein Stückchen Schweinefleisch dabei. Wenn wir das den Schweinen geben, dann ist das kein Kannibalismus. Die haben das über Jahrtausende gegessen. Das sind Allesfresser. Die sind dazu domestiziert worden, um unsere Reste zu essen. Ich glaube, das ist eine ziemlich absurde Diskussion geworden. Die EU ist übrigens weltweit der einzige Bereich, der so ein strenges Verfütterungsverbot hat. Vielen Dank.

Der Vorsitzende: Jetzt kommen wir zu den Fragen, da beginnt die CDU/CSU, Frau Stauche. Bitteschön.

Abg. Carola Stauche (CDU/CSU): Meine erste Frage richtet sich an den Bundesverband des Lebensmittelhandels und an die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie, die doch im

Handel große Erfahrungen haben: Sie haben gesagt, dass die Normen eigentlich für Sie wichtig und gut sind. Es wurde auf der anderen Seite hier gefordert, dass die Normen durchaus wegfallen könnten. Man könnte auch eine Möhre verkaufen, die nicht so besonders aussieht oder man könnte einen Apfel verkaufen, der durchaus auch nicht so sehr schön aussieht. Was glauben Sie, wie die Verbraucher darauf im Handel reagieren, wenn dann die Produkte da liegen, die einen, die gut aussehen und der Norm entsprechen und die anderen, die der Norm nicht entsprechen? Würden wirklich die Produkte im Lebensmittelhandel oder im Einzelhandel oder bei der Lebensmittelindustrie gekauft, die nicht dieses gute Aussehen haben? Ich habe meine besonderen Zweifel daran. Vielleicht kommt es dann vielleicht sogar noch zu mehr Lebensmittelverschwendung, indem die Produkte unbearbeitet im Handel kämen und dort liegen würden: Ob der Verbraucher sie wirklich annehmen würde und wir die Lebensmittelverschwendung dann reduzieren würden? Ich habe da meine Zweifel. Ich denke, wenn wir die Produkte, die nicht so schön aussehen, anderweitig verwerten, zum Beispiel aus Äpfeln Saft machen oder Möhren in der Konservenindustrie oder in der Fertigungindustrie verwenden, dass das durchaus besser wäre.

Meine zweite Frage richtet sich an die DEHOGA hinsichtlich der Verschwendung in der Gastronomie: Es wurde hier gesagt, dass Normen auch in der Kantine aufgehoben werden sollten. Wir wissen alle, wie schwierig in der Gastronomie schon Hygienebesuche sind und wie viel Vorschriften schon herrschen, die auch eingehalten werden müssen – wir wollen sie auch einhalten. Aber, wenn jetzt diese Normen wegfallen, würden dann die Kontrollen oder müssten dann die Kontrollen nicht noch viel aufwendiger sein? Und wäre für die Gastronomie die Haftung nicht noch sehr viel schwieriger und man müsste noch vorsichtiger sein?

Der Vorsitzende: Jetzt machen wir gleich die Antworten, dann können nachher die Kollegen zum Teil auf das eingehen, was sie gesagt haben. Also erst einmal Herr Rausch und dann Herr Feller und dann Herr Benad.

Franz-Martin Rausch (Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVL)): Frau Stauche, schönen Dank für die Frage. Ich hatte das im Statement auch schon angedeutet, dass sicherlich der Verbraucher, sage ich einmal, gewisse Vorstellungen hat und der Handel sich natürlich auch an diesen Vorstellungen mit ausrichtet. Denn kein Händler möchte natürlich Ware im Regal haben, die er nicht verkaufen kann. Insofern, sage ich einmal, sind auch diese Handelsnormen, Vermarktungsnormen, gelebte und geübte Praxis mit den Erzeugern und dieses Bild habe ich an den Gurken deutlich gemacht. Es ist nicht so, dass Massen an Produkten, sage ich einmal, jetzt nicht in die Vermarktung gehen, sondern im Gegenteil – wie Sie es auch richtig geschildert haben – der Erzeuger relativ früh natürlich dann schon nach einer entsprechenden Zweitverwertung suchen kann. Das ist in der Landwirtschaft auch geübte Praxis heute, so dass der tatsächliche Anteil, der vernichtet wird, relativ gering ist. Es ist besser, die Produkte gehen in eine sinnvolle Zweitverwertung, als das sie dann im Handel aussortiert werden und dort letztendlich vernichtet werden.

Der Vorsitzende: Herr Feller?

Klaus-Peter Feller (Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V. (BVE)): Entschuldigung, ich kann mich an Herrn Rausch im Prinzip anschließen. Generell ist es so, dass Handelsnormen oder Vermarktungsnormen in allererster Linie den Bereich von Agrarerzeugnissen betreffen und damit das Verhältnis der Produzenten von Agrarerzeugnissen und dem Handel. Für die verarbeitende Industrie sind sie grundsätzlich eher weniger von Belang.

Der Vorsitzende: Herr Benad.

Jürgen Benad (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA)): Vielen Dank, Frau Strauche. Ich gehe da ganz genau mit Ihnen konform. Wir haben eine Vielzahl von Hygieneregulungen. Es gibt Teile in der Politik, die auch ein sogenanntes Hygienebarometer fordern, das heißt, dass die Ergebnisse der Lebensmittelkontrollen außen an der Gastronomie sichtbar gemacht werden, was unsererseits stark kritisiert wird, weil aus diesen Kontrollen gar nicht hervorgeht, was denn konkret der Lebensmittelkontrolleur bemängelt hat. Da reichte es schon, wenn sie eine gesprungene Fliese an der Wand haben oder wenn der Koch aus Versehen eine Uhr hat – wir kennen das von den Fernsehköchen, die haben alle eine Uhr –, was natürlich in der Küche bzw. in der Gastronomie nicht erlaubt ist. Da wird die Branche eher stigmatisiert. Wir haben derzeit eine Qualifizierungsoffensive gestartet, um die Branche sensibel zu machen. Da gibt es einen sehr dicken Ordner, wo alle möglichen Checklisten drinnen sind, wo auch die Politik einmal schauen kann, was ein Gastronom alles dokumentieren muss und was er alles aufschreiben muss, dass die Mitarbeiter geschult werden. Da gibt es extra Schulungsbroschüren etc. Das ist schon ein „Mordsaufwand“, den ein Gastronom vollführen muss. Ich denke, wenn man diese ganzen Kontrollen einmal wegfallen lässt, ist heutzutage gar nicht mehr machbar. Das geht genau in die andere Richtung. Vielleicht wäre es sinnvoll, wenn es nicht ganz so viele gäbe. Auch das mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum – was Herr Thurn gesagt hat – ist ein ganz schwieriges Thema. Ohne diese ganzen Vorschriften weiß ich nicht, wer sich dann noch trauen würde, in die Gastronomie zu gehen, weil es da viel größere Vorbehalte gibt, als vielleicht überhaupt sinnvoll sind.

Der Vorsitzende: Frau Drobinski-Weiß

Abg. Elvira Drobinski-Weiß (SPD): Vielen Dank, Herr Vorsitzender. Zunächst einmal mein Dank an Sie und an das Ausschussekretariat, dass jetzt diese Anhörung heute zustande gekommen ist, nach dem Motto „Gut Ding will Weile haben“. Ich freue mich darüber, dass es geklappt hat. Ich bedanke mich auch bei Ihnen für Ihre ausführlichen Stellungnahmen und Ihre Statements. Ich möchte konkret Herrn Rausch fragen: Ich habe in der Stellungnahme von Frau Prof. Dr. Teitscheid gelesen, dass es hier sehr wohl auch die Vorgehensweise des Handels gibt – sprich erst natürlich der Produzenten, aber dann des Handels –, innerhalb einer Produktcharge unterschiedliche MHDs zu vergeben, um hier „vorzugaukeln“, ich habe eine längere Haltbarkeit bzw. ich habe eine kürzere Haltbarkeit –, um hier dem Kunden zu suggerieren, dass das Produkt frischer ist als andere innerhalb einer Charge. Da würde ich gerne Ihre Meinung dazu hören. Das wollte ich Frau Prof. Dr. Teitscheid fragen.

Herr Rausch, meine Frage an Sie – das können Sie nachher noch einmal mit aufnehmen – ist: Wir überlegen auch, wie wir tatsächlich die Lebensmittelverschwendung vermeiden können. Ich weiß nicht,

wer es vorgeschlagen hat, dass es auch von vornherein die Möglichkeit gibt, mit der Gewährung eines bestimmten Rabattsystems, dass man entsprechend in das Kassensystem einspeist, dann Produkte, deren MHD kurz vor dem Ablauf ist, als Kunde günstiger kaufen zu können, ohne dass ich es aus der berühmten „Ramsch- oder Grabbelecke“ nehmen muss. Da hätte ich gerne Ihre Meinung dazu.

Herr Schieferstein – Herr Thurn hat es vorhin richtig gesagt. Sie haben zwar der Mühen nicht gezählt, aber Sie sind doch auch einer von denjenigen, die auf dem Podium sitzen, die tatsächlich unterwegs waren, die „containert“ haben? Können Sie berichten, was Sie da zum einen konkret vorgefunden haben, von der Menge, aber auch vom Zustand der Lebensmittel? Was dabei auch noch interessant ist: Wie fühlen Sie sich dabei? Denn schließlich bewegen Sie sich da in einem Rechtsraum, der sehr problematisch ist, denn eigentlich begehen Sie möglicherweise Hausfriedensbruch bzw. Diebstahl. Können Sie dazu etwas sagen? Vielen Dank.

Der Vorsitzende: Dankeschön, Frau Prof. Dr. Teitscheid.

Prof. Dr. Petra Teitscheid (FH Münster, Institut für nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft – iSuN-): Zu den Fragen hinsichtlich des Themas „Umgang mit dem MHD“ und „Werden Chargen mit unterschiedlichen Mindesthaltbarkeitsdaten deklariert?“. Es gibt eine lange Phase, die man deklarieren könnte und dann wird aus Gründen des Handlings oder auch der Warenderbietung das Ganze verkürzt. Das ist eine Praxis, die sich zwischen Herstellern und Handel so eingebürgert hat. Die Ursache dafür, die genannt wird, ist immer, dass die Verbraucher Frische erwarten und dass sie, wenn sie im Regal Waren finden, die andere MHDs haben, die nach hinten sortieren oder von hinten nach vorne greifen oder sonst etwas. Das muss man kritisch hinterfragen. Ich würde nicht sagen, dass es ums „Vorgaukeln“ geht, sondern das ist eine geübte Praxis, die sich etabliert hat. Und hier muss man das einmal auf den Prüfstein legen. Unter dem Aspekt Warenvernichtung bedenkt das bisher kein Mensch. Der Punkt ist, die Beteiligten an einem Tisch zu bekommen und das zu hinterfragen. Ich bin sicher, da ist eine Möglichkeit, etwas zu verbessern.

Der Vorsitzende: Herr Rausch?

Franz-Martin Rausch (Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVL)): Ich möchte kurz mit dem Rabattsystem anfangen und der Frage, ob man Waren automatisch herunterpreist, so dass man letztendlich das Herunterpreisen erst an der Kasse macht. Wir diskutieren hier über Wertschätzung und Werthaltigkeit von Lebensmitteln. Ich glaube, wir müssen aufpassen, dass wir das „Kinde nicht mit dem Bade ausschütten“. Wenn Waren automatisch rabattiert werden, dann wird es auch hier eine Mentalität geben, dass genau diese Produkte gesucht werden. Es gab auch schon Handelsunternehmen, die auch solche Angebote gemacht haben. Es zeigt sich immer wieder: Wir müssen da höllisch aufpassen. Wir dürfen nicht auf der einen Seite Wertschätzung fordern und auf der anderen Seite kostenlos herunterrabattieren.

Das zweite, was man auch wissen muss, ist natürlich: Wir reden nicht über die Mehrzahl der Produkte, die letztendlich vor Ablauf des MHD nicht verkauft werden. Das Gros der Produkte wird vor Ablauf des MHD verkauft. Hier müssen wir aufpassen, dass wir nicht sagen: Ein großer Teil der Produkte könnte damit

gerettet werden. Durch die Zusammenarbeit mit den „Tafeln“ haben wir heute sehr sinnvolle Absatzwege gefunden, um diese Produkte auch einer sinnvollen Nutzung zugänglich zu machen. Deswegen würde ich in der Argumentation sehr vorsichtig sein. Was das MHD angeht – denke ich – muss man zwischen zwei Dingen unterscheiden. Mich würde interessieren, bei welchen Produktgruppen das angeblich relevant ist. Wir haben die langlebigen Produkte. Ich sage einmal Nudeln, Teigwaren – was auch immer. Da wüsste ich nicht, warum das sinnvoll sein soll, weil das Produkt ohnehin längst verkauft ist, bis das MHD überhaupt nur ansatzweise in Frage kommt. Bei Milchprodukten frage ich mich, wie das innerhalb einer Charge geht. Das müsste mir eine Molkerei einmal erklären, wie sie das im Produktionsprozess macht, dass sie eine Charge unterschiedlich mit dem MHD versieht. Der Handel ist generell bestrebt – sage ich ganz offen – immer ein längeres MHD hinzubekommen, weil der Verbraucher letztendlich natürlich schon auch das MHD hier durchaus berücksichtigt. Von Seiten des Handels sind wir immer bestrebt, ein möglichst langes MHD bei Milchprodukten hinzubekommen und das ist für uns auch maßgebend.

Der Vorsitzende: Herr Schieferstein.

Michael Schieferstein (Baron Gastronomie GmbH, Mainz): Da habe ich ganz viel zu erzählen. Ich fange kurz an. Ich bin auf einem Bauernhof groß geworden. Ich habe eine Oma, die selber einen Bauernhof gehabt hat. Ich bin auch erzogen worden, nichts wegzuschmeißen. Es wurde alles verwertet. Das hat auch funktioniert. Ich habe eine Ausbildung in einem sehr hochwertigen Betrieb genossen – ich mache hier keine Werbung. Ich werde keine Supermärkte nennen. Aber ich werde nur sagen: Ich bin fachlich qualifiziert. Ich habe 10 Jahre Berufserfahrung im Ausland gesammelt. Ich war schockiert nach dem Film von Herrn Thurn. Ich kämpfe schon seit 20 Jahren gegen Lebensmittelverschwendung. Ich erziehe auch meine Lehrlinge dementsprechend. So setzen wir zum Beispiel einen Gemüsefonds aus Resten auf. Wir stellen Wasser auf den Herd. Dann werden die Gemüseabfälle – egal, welches Gemüse auch immer – ins Wasser gegeben. Anschließend wird ein bisschen Gewürz dazu gegeben. Das wird 24 Stunden auf den Herd gestellt. Und schon habe ich eine ganz tolle Gemüsebrühe, aus der ich meine Soßen oder Suppen ziehen kann. Dadurch habe ich keine Abfälle in der Gastronomie. Wir kaufen bewusst so ein, dass wir am Schluss alles verkaufen und überhaupt kein Abfall entsteht. Das geht auch nur in qualifizierten Betrieben. Wir haben zu viel unqualifizierte Betriebe – da gebe ich auch der DEHOGA Recht –, so dass wir dann im HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept: Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkte*) nicht viel bewirken können. Aber man kann es trotzdem lockern, in dem Moment, in dem man den anderen Betrieben mehr Auflagen macht und die fachlich qualifizierten Betriebe sowie Metzgereien, Bäckereien, die ihren Meister besitzen, dort mehr fördert. Das wäre das Erste. Als dann Herr Thurn seinen Film herausgebracht hat, habe ich mich immer mehr mit dem Thema beschäftigt. Ich habe „Mülltaucher“ engagiert, die nur für mich „containert“ haben. Seit letztem Jahr September habe ich eine eigene Studie aufgezogen. Die „Mülltaucher“ sind in jeden Container hineingekommen. Es gab keinen Container, der verschlossen war. In diesem Zusammenhang sind Anzeigen gelaufen. Wir haben sehr hart dafür gekämpft, bis dann Frau Aigner diese Studie herausgebracht hat. Zufälligerweise wurde ich dann am Montagabend vom SWR in die Live-Sendung eingeladen. Ich bin dienstags im Sender gewesen und konnte die Studie wiederlegen – zumindest teilweise wiederlegen. Ich möchte dazu sagen, dass ich wirklich mit dem Filmteam „containern“ gegangen bin, weil es mich selbst interessiert hat, um da auch

wirklich dabei zu sein. Tagsüber habe ich für Obdachlose gekocht. Hierbei habe ich von den Supermärkten keine Unterstützung bekommen. Das muss ich einmal dazu sagen. Ich wiederhole das auch wirklich: Ich habe keine Unterstützung vom Einzelhandel gehabt. Ich habe dann meine Großmärkte, mit denen ich zusammen arbeite, um Unterstützung gebeten, die mir dann palettenweise geholfen haben, um diese zwei Aktionen – für Obdachlose und vor dem Supermarkt – zu starten. Nachts bin ich mit dem Filmteam bei drei großen Einzelhandelsbetrieben „containern“ gegangen. Wir haben in der Nacht so viel gefunden, dass ich so schockiert war, das mir bald die Tränen in die Augen gekommen sind, weil wir vorher für Obdachlose kochen mussten. Jeder sagte mir: „Die Tafel“ bekommt viel. „Die Tafel“ bekommt gar nicht viel! Was dort weggeschmissen wird, sind Paletten. Da wird Bio-Obst weggeschmissen. Das würde ich – ich sage es Ihnen – auch in der Sternegastronomie kaufen, weil das auf dem Punkt genau reif war. Da war – nur einmal ein Beispiel – eine Flugmango aus Paraguay dabei. Das Weggeworfene war so hochwertig, dass ich gesagt habe: Wie kann man so etwas wegschmeißen? Wer so etwas macht, der hat nichts im Kopf! Entweder muss man dort das Personal schulen oder vielleicht hat sich der Marktleiter verkalkuliert. Ich habe keine Ahnung. Die Tonne war voll bis oben hin. Kistenweise war das Zeug da drinnen. Dann haben sie Geflügel weggeschmissen – Tiefkühl-Geflügel! Ich weiß nicht, warum die das so kaputt gemacht haben. Die Kühlkette war unterbrochen. Garantiert wären da ganz viele Obdachlose dankbar gewesen, so ein frisches Bio-Hähnchen zu essen. Das ist nur ein kleiner Teil dazu. Ich wollte nur sagen, dass die Aktion ein voller Erfolg war. Wir sind zurzeit sehr medienpräsent. Wir haben die Gruppe „Food Fighters“ gegründet, um da weiterzugehen. Wir werden Pilotprojekte starten. Wir werden versuchen, an die Kindergärten zu gehen und an die Schulen, um dort vielleicht Schulstunden einrichten zu können. Ich werde versuchen, mit meinen Jungs Sachen, die auf dem Acker wirklich noch liegen bleiben, weiter zu verarbeiten. Wir werden versuchen, Integrationsbetriebe zu gründen – mit Hilfe vielleicht vom Staat, wenn das möglich wäre –, um dort zu agieren und gleichzeitig zu sagen: „O.K., wir machen daraus auch noch Ausbildungsbetriebe“. Ich bin in dem Bereich aktiv. Ich bilde sehr viele hilfsbedürftige schwer vermittelbare Lehrlinge aus – auch bei uns auf der Universität jetzt. Das werde ich dort auch machen: Mit 15 bis 20 Lehrlingen arbeiten und dort alles im Bereich – sagen wir einfach einmal vegan, vegetarisch, laktosefrei, glutenfrei – verarbeiten können. Wir werden dort auch versuchen, die Agrarwirtschaft zu unterstützen.

Der Vorsitzende: Dankeschön. Herzlichen Dank. Frau Dr. Happach-Kasan, bitteschön.

Abg. Dr. Christel Happach-Kasan (FDP): Vielen Dank. Frau Drobinski-Weiß, ich stimme Ihnen ausdrücklich zu: Ich bin froh, dass wir diese Anhörung hier haben. Ich glaube, es ist ein wichtiges Thema. Das sieht man auch an Ihrem Engagement (*des bzw. der Sachverständigen*), wobei für mich als Politikerin natürlich schon entscheidend ist, dass ich nicht nur Einzelerlebnisse bekomme, sondern auch Datenmaterial, aufgrund dessen ich dann auch politisch tatsächlich nachher handeln kann. Aufgrund eines einzelnen Erlebnisses - wissen Sie alle – ist das relativ schlecht. Das kann in der Mitte der Gesellschaft liegen, aber es kann auch ein Ausreißer sein. Das ist nicht ganz einfach.

In Ihren Darstellungen sind zwei Punkte, auf die ich eingreifen möchte. Das eine ist die Wertschätzung von Lebensmitteln und das Sicherheitsdenken. Die Fragestellung ist für uns natürlich: Wie können wir in diesem Bereich weiter vorangehen? Wie können wir die Wertschätzung von Lebensmitteln verbessern, wie sie in den älteren Generationen da ist? Wie können wir den Verbraucherinnen und Verbrauchern

deutlich machen, dass ein überzogenes Sicherheitsdenken ihnen eigentlich keine Sicherheit gibt, sondern ihnen nur Kosten verursacht? Das ist die Frage, wie man das machen kann. Bei MHD wird immer gesagt: Für langlebige Produkte ist das uninteressant. Trotzdem, wenn ich junge Menschen höre, dann höre ich immer wieder die Aussage: „Wenn das MHD vorbei ist, dann werfen wir das Lebensmittel weg, egal was, das ist vollkommen schnurz!“. Das heißt, wir müssen deutlich mehr über das MHD sprechen. Frau Scherb: Wie sehen Sie das? Sollte man eine Umbenennung machen oder ist das der jetzige Begriff der richtige Begriff?

Und zweitens: Es ist das Thema „Hygiene“ angesprochen worden. Wir hatten letztes Jahr EHEC – ein Hygieneproblem. Wir haben Listerien im Käse – eine Hygieneproblem in der Herstellung. Ich darf die Ernährungsindustrie fragen, Herr Feller: Ist Hygiene kein Thema mehr? Können wir da etwas laxer sein in der Zukunft? Oder ist es nicht doch ein Thema, wenn ich an EHEC, an Listerien im Käse beispielsweise, an die Erkrankungen denke? Wie können wir die Hygiene auch verbessern, beispielsweise durch bessere Lagerung? Wie könnten Sie die Verbraucherinnen und Verbraucher informieren, wie man ihre Produkte richtig lagert, um damit zu guten Ergebnissen zu kommen?

Der Vorsitzende: Fangen wir mit Frau Scherb an.

Brigitte Scherb (Deutscher LandFrauenverband e. V. (dlv)): Das Bewusstsein für die Wertschätzung von Lebensmitteln – Frau Dr. Happach-Kasan – kann nicht früh genug anfangen. Die Familien fallen als Lernort, von dem heute schon viele gesprochen haben, mehr oder minder aus, weil dieser Lernort nicht mehr richtig stattfindet. Deshalb müssen Andere dafür einstehen. Schule kann es sein, aber Schule braucht dazu Zeit und die Gelegenheit – also das Unterrichtsfach, was sich mit dieser Verbraucherbildung und anderen Dingen befasst. Das halten wir als Deutscher LandFrauenverband für dringend geboten. Zu Ihrer Frage: Weil man einfach da Bewusstsein bilden kann, wenn der Besuch eines landwirtschaftlichen Betriebes Pflichtveranstaltung wird. Diesen Besuch kann man auch sehr gut in den Unterricht einbauen. Ich denke, dass die Betriebe dazu bereit wären, auch dieses anzunehmen. Im eigenen Interesse natürlich auch.

Zur Frage, das MHD umzunennen: Da hat es in England Probeläufe gegeben. Es hat nicht wirklich die große Änderung herbeigebracht. Wir haben heute auch gehört, dass 20 Prozent der Lebensmittelwegwürfe eigentlich nur am MHD hängen. Ich glaube, dass es genauso wichtig ist, dass Familien lernen, ihre Bedarfe wieder einzuschätzen. Es war vorhin so ein schönes Beispiel, „wenn Besuch kommt“, genannt worden. Wenn Sie samstags in einen Lebensmittelsupermarkt gehen und sehen, was die Bevölkerung – gerade wenn vielleicht noch der Montag auch geschlossen ist – einkauft, dann kann man glauben, dass es dienstags in ganz Deutschland nichts mehr zu kaufen geben wird. Solche Berge an Lebensmittel werden da weggefahren. Das Wegtragen wäre gar nicht machbar. Die Dinge, die eingekauft werden, haben so eine Tiefe in der Verarbeitung, dass sie natürlich auch nicht mehr lange haltbar sind, wenn das Päckchen einmal geöffnet ist. Es ist eine Wahnsinnsvielfalt – vorhin hat einer das Büfett beim Bundespräsidenten angesprochen, aber Sie können sich jedes Büfett ansehen –, was heute im privatem oder in gesellschaftlichem Bereich existiert. Es ist eine Menge vorhanden, die kein Mensch wirklich zu seiner Bedarfsdeckung noch braucht. Es kennt überhaupt keine Grenze mehr. Da muss man viel früher mit Aufklärung anfangen. Zur Frage bezüglich MHD: Das würde ich nicht sehen, den Bedarf einschätzen, eine

neue Art von „weniger ist mehr“. Ich will das Wort „Bescheidenheit“ nicht aus der Schublade holen. Aber man muss einfach erkennen, „weniger ist einfach mehr“. Das muss der Verbraucher, auch wenn er nicht der Alleinschuldige ist, erkennen. Es gibt viel mehr Leute, die von dieser Haltung unglaublich profitieren. Wir produzieren und verkaufen. Und doch ist Vieles gar nicht verwertbar. Ich höre an der Stelle erst einmal auf.

Der Vorsitzende: Wir sind Ihnen dankbar. Herr Feller.

Klaus-Peter Feller (Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V. (BVE)): Frau Dr. Happach-Kasan, hinsichtlich der Frage zum Hygienerecht. Da bin ich ganz offen, das ist nicht so unbedingt meine „Spielwiese“. Wir haben uns dazu im Rahmen des Fragenkatalogs zu Frage Ziffer 20 geäußert und dort die Feststellung getroffen, dass in bestimmten Bereich hygienerechtliche Anforderungen die Abgabe und Weitergabe von Lebensmitteln an Dritte einschränken. Ich glaube, diesen Schutz kann man auch nicht hoch genug aufhängen. Von daher möchte ich mich auf die Beantwortung Ziffer 20 beschränken, aber Herr Rausch wollte noch ergänzen.

Franz-Martin Rausch (Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVL)): Ganz kurz nur eine Ergänzung. Die Produkte muss man auch sehr spezifisch betrachten. Ich nenne Beispiele, dass es nicht so einfach ist. Bei vielen Molkereiprodukten ist es kein großes Problem. Bei einem Mozzarella können Sie froh sein, wenn Sie es schaffen, den im Sommer mit nach Hause zu bringen, bevor er „explodiert“. Das gleiche gilt bei Fleisch- und Wurstwaren. Eine Salami können Sie auch noch ein paar Tage länger wahrscheinlich essen. Die können Sie auch morgens mitnehmen. Da passiert nichts. Aber bei einer Brühwurst haben wir schon Probleme. Kochwurst: Da muss man einfach sagen, wenn ein Hersteller hier einfach pauschal abgeben würde. Das geht gar nicht.

Der Vorsitzende: Ja, wenn Sie alle damit einverstanden sind.

Michael Schieferstein (Baron Gastronomie GmbH, Mainz): Herr Vorsitzender, darf ich auch kurz etwas dazu sagen bitte? Keiner möchte hier das MHD oder die HCCP total lockern lassen. Es geht einfach ums Prinzip. Es geht um eine Ware, bei der nicht die Kühlkette unterbrochen wird, egal welche Ware – ob Schinken, Salami, Milchprodukte oder auch ein Mozzarella. Das spielt keine Rolle. Es geht nur um die Kühlkettenunterbrechung. Fakt ist, wenn ich ein Büfett machen und für 1.200 Leute kochen muss – ich sage es Ihnen, wie es wirklich Fakt ist – und es kommen dann nur 300 von 1.200 Gästen, dann habe ich ein immenses Essen übrig. Das sind ca. 850 volle Essen in einem sehr hochwertigen Standard. Warum darf ich das nicht Hilfsbedürftigen geben, wenn die Kühlung nicht unterbrochen wird? Darum geht es. Das ist die einzige Sache, wo wir eigentlich die Gesetzeslage lockern wollen. Ein Küchenchef oder ein Küchenmeister kann dies entscheiden. Nur bei einem Küchenchef, der zuvor Pizzabäcker oder Spüler war, geht das nicht. Deswegen müssen wir an manchen Stellen schärfer bleiben, an anderen Stellen locker bleiben. Wenigstens, um den Hilfsbedürftigen damit zu helfen, statt die Tonne zu füttern. Dankeschön.

Der Vorsitzende: Ich bin begeistert von Ihren Ausführungen. Herr Süßmair.

Abg. Alexander Süßmair (DIE LINKE.): Vielen Dank. Auch von uns ein Dankeschön für Ihr Kommen, womit wir das Thema hier in dieser Anhörung diskutieren können. Ich möchte eine Anmerkung machen. Ich empfinde es immer als ein Problem, dass wir eine Ideologie haben – Sie haben es in unterschiedlicher Art und Weise angesprochen –, was diese Konsumgesellschaft angeht. Wenn wir gegenseitig auf Verbraucher schimpfen, wie viel die wegschmeißen und wie viel produziert wird, sollte bedacht werden, dass wir leider eine Ideologie haben, die uns besagt, dass wir im Folgejahr mehr produzieren müssen als im Jahr davor. Das nennt sich allgemein „Wachstum“. Ohne dieses Wachstum sei angeblich dann kein Leben, keine wirtschaftliche Tätigkeit mehr möglich. Das möchte ich nur anmerken, vielleicht auch ein bisschen Teil als des Problems.

Ich möchte die – gleiche – Frage an Frau Prof. Dr. Teitscheid, Herrn Kreuzberger und Herrn Thurn stellen: Wir haben jetzt auch über diese Strukturen im Lebensmittelhandel gesprochen. Da ist meine Frage: Was glauben Sie, warum führen diese Strukturen und auch dieser Preiskampf – wir haben es gehört –, die geringen Margen, eigentlich zu einer Verschwendung von Lebensmitteln? Wie befördern aus Ihrer Sicht diese Strukturen – dieser „Kampf“ – die Verschwendung von Lebensmitteln? Der zweite Aspekt betrifft die Anforderungen, die der Verbraucher an die Lebensmittelindustrie stellt. Es muss frisch sein. Es sollte alles verfügbar sein. Stimmt das aus Ihrer Sicht? Ist denn belegbar, dass die Konsumenten das auch so wollen, was wir häufig als Begründung hören, das es so sein müsste?

Der Vorsitzende: Frau Prof. Dr. Teitscheid.

Prof. Dr. Petra Teitscheid (FH Münster, Institut für nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft – iSuN-): Ich beginne mit dem Thema: Wollen die Konsumenten überhaupt frische Optik usw.? Da zeigt sich bei unserer Befragung und bei dem, was wir sonst in der Forschung tun, ein eher ambivalentes Bild. Es kommt darauf an, wo die Konsumenten einkaufen. Man geht in den Supermarkt. Dort ist der Konsument daran gewöhnt oder fordert – das vermag ich nicht zu sagen, das ist die „Henne-Ei-Problematik“ – frische Optik. Dort steht dieses Thema Optik bei den Frischwaren, Vielfalt usw. sehr stark im Vordergrund. Auf der anderen Seite sind die gleichen Verbraucherinnen und Verbraucher bereit, wenn sie auf dem Wochenmarkt einkaufen, wenn sie beim Landwirt einkaufen, wenn sie in der Direktvermarktung einkaufen, andere optische Regeln gelten zu lassen. Das ist ein interessantes Feld, wo vielleicht ein Ansatz für Veränderung ist. Im Supermarkt sind wir es gewohnt, alles perfekt zu bekommen, warum auch immer.

Sie haben nach den Strukturen, nach den Preiskampf, gefragt. Auch hier eine Antwort, die sicherlich nicht durch unsere Studie abgesichert ist: Insgesamt findet natürlich der Wettbewerb im Lebensmittelhandel über Menge statt. Über die niedrigen Preise wird versucht, mehr Menge zu verkaufen. Das kann nur funktionieren, wenn die Verbraucher diese Waren auch kaufen. Insofern ist es schon so, dass durch diese Strukturen auch akzeptiert oder gefördert wird, dass mehr gekauft als verbraucht wird. Auch das ist ein Thema, was sich langfristig etabliert hat und was eben eine übliche Verhaltensweise darstellt. Natürlich sind Werbung usw. Anreize zum Kaufen – vielleicht von mehr, als man eigentlich braucht.

Der Vorsitzende: Herr Kreutzberger.

Stephan Kreutzberger (Journalist, Bonn): Ich würde mit der zweiten Frage beginnen: Die Forderung des Verbrauchers nach „Frische“ ist richtig, aber – wie gesagt – auch ambivalent. Wir haben gerade mit Schülern lange darüber diskutiert. Da ist im Moment eine Mentalität, dass man gar keine „Frische“ will, sondern eine Tiefkühl-Pizza will: Man nimmt Convenience-Food oder Hamburger zu sich und empfindet das als eine gesunde Ernährung. Die Speisen in Schulkantinen werden gar nicht nachgefragt bzw. deren Angebot wird gar nicht mehr genutzt. Das ist ein riesiges Problem. Wenn „Frische“ gefordert wird, sind das tatsächlich andere Käufergruppen, die das machen wollen. Die sehen das mittlerweile so weit, dass es sogar ganz frisch sein soll – nämlich direkt vom Bauern. Da gibt es viele Initiativen in Deutschland, die wir mit dem Begriff „solidarische Landwirtschaft“ titulieren, die sich auch selber so nennen. Schauen sie mal im Internet nach. Es gibt viele Initiativen, die kommen aus England, aus den USA, – im Fall von Valentin Thurn sind einige Beispiele benannt –, wo man wirklich zum Bauern hingehet oder einen Bauern sogar als Landwirtschaftskooperative einkauft, der dann tatsächlich seinen Verdienst abgesichert hat und dann für diesen Verein, für diese Kooperative, produziert und man selber nicht mehr den Warenaustausch über Geld eintritt, sondern tatsächlich jeder anteilig soviel dort beziehen kann – ganz frisch vom Bauern – wie er selber verbrauchen kann. Das, was nicht abgefordert wird, bleibt da, wo es am frischesten ist. Nicht im Kühlschrank, sondern auf dem Feld. Da gehört es auch hin. Andere schmeißen natürlich viel weg, wo angeblich diese „Frische“ nicht mehr gegeben ist. Wie gesagt, ein ambivalentes Bild mit Fast-Food. Struktur im Lebensmittelhandel, geringe Margen und Preiskampf war die andere Frage gewesen: Das ist – denke ich – sicherlich so. Wir haben in Buch einmal versucht, diese Entwicklung von der Nachkriegszeit bis heute – die letzten 50 Jahre – mal nachzuzeichnen. Wir haben das „Amerikanisierung der deutschen Ernährungsgewohnheiten, der deutschen Ernährungslandschaft“ genannt. Wir haben fünf verschiedene Stufen herausgearbeitet, wie sich das Verbraucherverhalten zum Negativen verändert hat. Das hat sehr viel mit der Einführung der Supermärkte und des Fast-Food zu tun. Es hat auch sehr viel mit dieser Massenproduktion und den Convenience-Food-Produkten zu tun, die hier massenweise und angeblich eine Vielfalt vortäuschen. Aber in Wirklichkeit stellen sie gar keine Vielfalt dar, sondern sind wirklich Mainstream-Produkte, die nur unterschiedlich verpackt, unterschiedlich gemischt, werden. Man weiß gar nicht, mit welchen Zutaten sie gemischt werden. Dann werden sie uns als schöne Warenwelt präsentiert. Im Supermarkt werden sie nach höchst psychologischen Kriterien und Maßnahmen in verschiedenen Verkaufszonen verteilt. Allein wie ein Supermarkt aufgebaut ist, da beschäftigen sich Psychologen, Wissenschaftler, die vom Einzelhandel beauftragt werden, stundenlang, tagelang damit, wie man das am besten verkaufen kann. Das ist auch richtig so. O.K. Aber da muss man sich auch nicht wundern, wenn ganz bestimmte Produkte massenweise verkauft werden, die nicht gut für den Verbraucher sind. Der Verbraucher hat keine Möglichkeit, nachzuvollziehen, was er tatsächlich kaufen will, weil diese Transparenz nicht gegeben ist. Da ist er wieder dort am besten aufgehoben, wo er auch selber weiß, wie es produziert wird – beim Bauern selber und dort in diesen Landwirtschaftskooperativen, wo er sich fleißig beteiligen kann. Es ist nicht für alle eine Lösung. Sie schütteln den Kopf – ich weiß. Aber es gibt viele Menschen, gerade in Großstädten, die das jetzt nutzen. Das ist eine Bewegung, die stärker werden wird. Wir werden das weiter verfolgen und Valentin Thurn wird einen Film darüber machen, der im Herbst

kommt. Ich freue mich schon darauf, um zu sehen, was tatsächlich anders in dieser Republik werden kann, wenn der Verbraucher selber einmal die Sache angreift.

Der Vorsitzende: Ja, Herr Thurn, können Sie uns schon gleich etwas von Ihrem Film erzählen? Mit dem haben Sie die Biobranche auch reichlich gewürdigt – also Herrn Graefe zu Baringdorf (*Biolandwirt; Bundesvorsitzender der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft*).

Valentin Thurn (Schnittstelle Thurn GbR, Köln): Wir haben sehr viel in unseren Kochaktionen bewusst nicht nur die Biobranche berücksichtigt bzw. mit Biobauern gekocht, sondern auch mit den Produkten von konventionellen Landwirten gekocht, weil ich glaube, dass dieses Thema alle betrifft und es sich auch – und das finde ich wunderbar – durchaus dazu eignet, Gräben zu überwinden. Es wäre schade, wenn das nur dieses kleine Segment beträfe.

Kommen wir zu der Frage zum Verbraucher: Was ist denn überhaupt so schlimm daran, dass es nicht so gut untersucht wird, unser Einkaufsverhalten? Das ist erst einmal legitim, dass das untersucht wird. Aber es führt leider dazu, dass wir zu viel einkaufen, also über unseren Durst sozusagen einkaufen. Es gibt zwei Trends. Du (*Herr Schieferstein*) hast es angedeutet. Es ist tatsächlich so. Es gibt diesen „Billig-Billig-Trend“, der natürlich die Kunden, die hauptsächlich eben nach Preiskriterien entscheiden, betrifft. Es gibt aber auch den Trend – und den müssen wir stärken, da könnten wir eigentlich auch in einem Boot sitzen –, das Qualitätsbewusstsein zu stärken. Junge Leute, die wissen wollen: Wo kommt mein Essen her? Die vielleicht dann auch bereit sind, mehr dafür auszugeben, aber dafür dann auch Qualität wollen. Das ist so ein Trend, den ich sehe. Ich komme noch einmal zu diesem Beispiel von dieser Karotte: Es gibt in England und in Holland Labels, die nennen sich „Ugly Food“. Es gibt Supermärkte, die bieten das an. Ich glaube, das Bewusstsein ändert sich. Das hat es vor 30 Jahren übrigens schon gegeben. Da hieß es „Handelsklasse 2“. Da war das Produkt ein bisschen billiger. Die (*zeigt auf die Karotte in der Hand*) ist ein bisschen unpraktisch zu schälen. Die muss man vielleicht zehn Prozent billiger anbieten. Momentan wird ein solches Produkt an die Tiere für einen Zentpreis verfüttert. Ich glaube, das wäre durchaus auch für junge Unternehmen ein Markt. Es gibt einige Startups, die sich damit beschäftigen. Da ist er nur einer davon. Ich glaube, man muss damit rechnen, dass der Verbraucher dann nicht so eindeutig ambivalent ist. Einerseits, andererseits. Man kann ihn aber auch insoweit ein bisschen beeinflussen.

Das gleiche gilt natürlich für das Mindesthaltbarkeitsdatum: Sie haben es angesprochen, Frau Drobinski-Weiß. Die Idee stammt von mir. Deswegen erläutere ich sie noch einmal kurz. Die Idee war, das Mindesthaltbarkeitsdatum in den Barcode zu integrieren, so dass an der Kasse direkt beim Scannen schon festgestellt wird: Aha, das ist nur noch einen Tag vor Ablauf! Ich glaube nicht, dass es zu einer Entwertung beiträgt. Momentan ist es so, dass viele Märkte sich scheuen, diesen roten Aufkleber zu verwenden. Das sieht nach Ramsch aus, da sind irgendwelche „Schmuddeleckenpacken“ – so braucht man das nicht mehr tun. Und es wird die Optik der Kunden verändern. Es gibt in Holland eine Supermarktkette. Die heißt „Jumbo“. Die hat genau dieses gemacht. Sie hat dem Kunden angekündigt: „Wenn ihr Produkte findet, die zwei Tage oder kürzer vor Ablauf des MHD sind, dürft ihr sie umsonst mitnehmen!“. Die waren noch radikaler. Das ändert einfach die Optik. Die Leute suchen nicht mehr nach dem längsten, sondern nach dem kürzesten Datum. Das ist ein Kunstgriff. Die räumen durchaus noch die

Regale selber leer. Aber, wenn sie mal etwas vergessen, dann haben sie diesen Anreiz geschaffen. Denken Sie darüber nach. Ich glaube, ich wäre der Letzte, der die „Wertschätzungs-Message“ konterkarieren wollte. Aber wir haben natürlich – jetzt komme ich zu Ihrer Strukturfrage – dieses Strukturproblem. Wir haben mit einem großen Konzern mal ein Gespräch geführt. Wie ist das? Die Konzentration hat natürlich die Folge gehabt, dass man fünf große Handelsunternehmen hat, die in Deutschland den Markt bestimmen. Die Lieferketten wurden in einem Maße optimiert, dass auch Preise, die nirgendwo so niedrig in ganz Europa wie in Deutschland sind, gesunken sind. Davon profitieren wir einerseits. Andererseits sorgen gerade diese niedrigen Preise auch für eine Entwertung der Lebensmittel. Auf unsere Frage, wenn wir jetzt plötzlich so was (*wie die Karotte*) im Supermarktregal haben wollen, sagte das Unternehmen, mit dem wir gesprochen haben: „Ich wüsste gar nicht mehr, wo wir die einkaufen sollen? Unsere Lieferkette ist so optimiert, dass wir es auch beim Großhandel nicht mehr kriegen.“ Das geht, fürchte ich, tatsächlich nur in anderen Handelsstrukturen auf regionaler Ebene. Vielleicht muss es da noch etwas Paralleles geben. Das macht aber auch keinen Sinn, dass dafür extra Zentrallager existieren müssten. Es müsste eigentlich wieder zurück in den normalen Großhandel.

Der Vorsitzende: Frau Maisch.

Abg. Nicole Maisch: Ich bedanke mich für die Vorträge. Ich möchte keine langen Vorbemerkungen machen. Von den LandFrauen, von den anderen Experten, ist schon Kritik auch an so einem undifferenzierten „Immer mehr“ und „Alles verfügbar“ geäußert worden. Da brauchen wir das Thema nicht mehr machen. Ich habe zwei Fragen. Die erste ist an Frau Prof. Dr. Teitscheid gerichtet: Sie haben davon gesprochen, auch in Ihrer Stellungnahme, dass man ein verbessertes Schnittstellenmanagement entlang der gesamten Kette vom Acker bis zum Verbraucher machen müsste. Können Sie das ein bisschen konkreter ausführen und auch sagen, welche Rolle sie da der Politik zusprechen würden? Das wäre die erste Frage.

Und die zweite Frage geht an Herrn Thurn sowie an Herrn Rausch (Bundesverband des deutschen Lebensmittelhandels e.V.): Es knüpft an, an das, was in der Runde besprochen wurde. Die Frage, ob man durch andere Vertriebswege, vielleicht auch durch andere Kundenkommunikation, auch Nahrungsmittel an die Kunden bringen kann, die vielleicht nicht den „1a-Normen“ entsprechen? Es muss vielleicht nicht die Möhre mit den „zwei Beinen“ sein. Die ist sicher ein Beispiel, dass vielleicht schon sehr weit von dem weg ist, was die meisten Kunden akzeptieren würden. Aber gerade bei Äpfeln mit unterschiedlichen Farbschattierungen kann man sich vorstellen, dass die Kunden, wenn Ihnen das betreffende Produkt anders präsentiert wird, wenn vielleicht auch kommuniziert wird, „das Produkt ist regional, das ist vom Bauern hier aus der Region!“, könnte man sich vorstellen, dass es dann auch akzeptiert wird. Die zwei Fragen hinsichtlich Schnittstellenmanagement richten sich an Frau Prof. Dr. Teitscheid. An die beiden anderen Experten geht die Frage „Andere Vertriebswege, andere Kundenkommunikation“ Kann man dann von diesen strengen Handels- und Qualitätsnormen abweichen?

Der Vorsitzende: Frau Prof. Dr. Teitscheid.

Prof. Dr. Petra Teitscheid (FH Münster, Institut für nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft – iSuN-)): Zur Frage Schnittstellenmanagement. Ich bewege mich jetzt in dem Feld Prozessoptimierung. Unsere Befragung bei Herstellern von Lebensmitteln haben zwei Dinge ergeben. Zum einen – was auch gerade schon einmal gesagt wurde – optimieren alle in ihrem eigenen Handlungsbereich. Man versucht, Kosten zu reduzieren und dadurch logischerweise auch Abfälle zu vermeiden. Auf der anderen Seite versucht man aber auch die Risiken des Verderbs oder die Risiken der Lagerhaltung, wenn man es irgendwie kann, an die Vorstufe abzugeben. Oder es findet überhaupt keine Kommunikation über Abfallmengen statt. Also: Ein Hersteller entwickelt etwas und verkauft es dann weiter. Derjenige, der das Produkt abnimmt, hat bestimmte Rahmenbedingungen und sagt: „Ich nehme das nur dann und dann, in den Mengen usw. ab“. Das kann bei der Vorstufe dann zu Abfällen führen. Das sind diese berühmten „Schnittstellen“. Das kann man optimieren. Wir sind sicher, dass dort noch etliches an Einsparpotential ist, was man unbedingt ansehen sollte. Es wird alleine das Problem nicht lösen. Es ist aber ein ganz wichtiger Ansatzpunkt, um diese zweiten 50 Prozent, die bei Herstellung und Handel liegen, dann auch anzupacken und umzusetzen.

Der Vorsitzende: Danke, Herr Thurn.

Valentin Thurn (Schnittstelle Thurn GbR, Köln): Zur Frage „Andere Vertriebswege“: Da gibt es tatsächlich schon aus Deutschland schöne Beispiele. Zum Beispiel hat – ich kann ruhig Namen nennen – REWE in Hessen ein Programm, wo Landwirte vor den oder in den Eingangsräumen der Supermärkte Waren anbieten. Das machen die vielleicht auch unter dem Druck eines Mitbewerbers. Ich finde es deswegen auch von der Idee wunderbar, weil einer der Gründe für diese Entwertung der Lebensmittel ist natürlich, dass wir in der Stadt so weit von der Landwirtschaft entfernt sind und so wenig wissen, was Qualität ist, was gut ist und was schlecht ist. Wer kann es uns besser nahebringen als der Erzeuger, als der Bauer? Das ist die eine Sache. Das andere Beispiel wird in Frankreich vom Staat unterstützt. Der Staat ist unglaublich stark bei regionalen Labeln. Das alte Beispiel Frankreich, aber es funktioniert. Es hat natürlich regional auch zu einer Nivellierung geführt. Aber da sind wir weit von weg. In Bayern gibt es z. B. eine Eigeninitiative von kleineren Bauern. Das nennt sich „Unser Land“. Die haben genau das gemacht, zwar nicht mit dieser Karotte, die ich hier dabei habe, sondern mit Kartoffeln. Die haben Säcke mit Zwergen-Kartoffeln und Säcke mit Riesen-Kartoffeln auf den Markt gebracht. Bei Kartoffeln ist es nicht mehr verboten, Kartoffeln außerhalb der Norm zu vermarkten. Da fiel eine Handelsklasse im Sommer letzten Jahres. Die Sache ist ein Erfolg. So etwas könnte man in anderen Regionen auch machen. Da ist es eine Eigeninitiative der Landwirte. So etwas könnte man auch staatlich fördern.

Der Vorsitzende: Herr Thurn, herzlichen Dank. Lassen Sie mich eine Bemerkung machen: Das machen wir auch. Es gibt ein ausgeprägtes Bundesprogramm für Regionalmarketing und ähnliche Dinge. Da sind wir auch am Ball. Das können wir auch noch besser machen. Das wissen wir auch. Aber dieser Ideenvielfalt begegnen wir natürlich auch bei unseren Reisen durchs Land. Wir sitzen nicht immer hier in Berlin. Herr Rausch.

Franz-Martin Rausch (Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVL)): Der Handel ist vielfältiger als viele denken – glaube ich. Sie haben einige Beispiele genannt. Ich fahre morgen nach Stuttgart und da gibt es eine Tagung der mittelständischen Betriebe. Die haben alle die Möglichkeit und auch das Recht, Produkte einzulisten. Gerade bei Obst und Gemüse – Erdbeeren, Spargel – passiert das jetzt in der Saisonzeit auch im größeren Stile. Wie gesagt, wenn das Produkt seine Kunden findet, wird auch ein entsprechender Kaufmann sich finden, der das einlistet. Das muss man auch wissen. Ich will jetzt nicht die Leier von den vielen tausend mittelständischen und selbständigen Kaufleuten fahren. Die Kaufleute gibt es und die machen das auch, wenn sie merken, dass die Produkte entsprechend sich verkaufen. Natürlich geht es eben nicht nur über den Preis. Viele fahren auch über die Präsentation und sagen: „Wir wollen natürlich ein entsprechendes Sortiment auch entsprechend optisch präsentieren“. Aber die Vielfalt finden Sie heute bei den ganzen Märkten eigentlich doch in erstaunlichem Umfang. Noch einmal zu den Schnittstellen „Handel – Industrie“: Da wird im Moment sehr intensiv auch daran gearbeitet – die sogenannte Disposition. Das geht teilweise soweit, dass das komplett auf die Industrie übergeht. Das heißt genau, um da eben die Abfallmengen zu reduzieren, wird die Kooperation immer enger. Also auch daran wird gearbeitet. Dass das alles nicht von heute auf morgen passiert – keine Frage. Aber die Schnittstellen werden auch heute schon entsprechend kritisch reflektiert.

Der Vorsitzende: Bevor wir in die zweite Runde einsteigen, wollte gerne Herr Hafner – ich finde das auch sinnvoll – einen Beitrag leisten, um auch unser Gespräch in der zweiten Runde noch mehr zu strukturieren.

Dipl.-Ing. Gerold Hafner (Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft der Universität Stuttgart (ISWA)): Ich wollte grundsätzlich ein Kommentar zur weiteren Vorgehensweise loswerden, weil ich jetzt so einen Eindruck habe: Wir diskutieren hier schon Einzelbaustellen, Einzelthemen, Einzelmaßnahmen, was man hier und da an irgendwelchen „Hot Spots“ erledigen oder verbessern könnte. Ich denke, im Nachgang zu den Studien, die jetzt gemacht worden sind, sollte man die nächsten Schritte überlegen. Wir waren uns einig, dass wir Datenlücken haben, die Mengen noch gar nicht klar sind und man als erstes auf jeden Fall noch ein Monitoring benötigt, um eben die tatsächlichen Lebensmittelströme, die Lebensabfallmengen, zu erfassen und um das gesamte System oder auch Teilsystem mit der Lebensmittelbewirtschaftung in Deutschland darzustellen, um eben dann wirklich eigene Daten dahingehend generieren zu können, was wird wo weggeworfen. Wenn wir das dann wissen, dann haben wir jetzt ein paar Kilo oder ein paar Jahrestonnen. Wir wissen aber noch nicht, wie diese zu bewerten sind. Lebensmittel-Kilogramm ist nicht gleich Lebensmittel-Kilogramm, das heißt, ein Kilogramm Lebensmittel in der Industrie hat vielleicht nicht den gleichen Wert wie ein Kilogramm Lebensmittel im Haushalt oder ein Kilogramm Lebensmittel im Einzelhandel. Das hängt einmal an der Produktgruppe. Es hängt aber auch von der Art ab, wie dieses Lebensmittel entstanden ist: Ist es biologisch? Ist es konventionell erzeugt worden? Ist es im Gewächshaus erzeugt worden? Ist es sonst wo erzeugt worden? Hat es viele Ressourcen „verschluckt“? – weil Fleisch wesentlich mehr Ressourcen-Input hat als Getreide. Solche Dinge müssten wir bewerten. Dass heißt, man muss sich überlegen: Wie bewerte ich denn diese Lebensmittelabfallmengen, Lebensmittelabfallströme, überhaupt? Sind das Umweltaspekte? Sind das monetäre Aspekte? Sind das ökologische Fußabdrücke? Ist es das Klima? Was ist es denn? Ist es der Mehrwert? Sind es die Kalorien? Da muss man sich erst einmal systematisch überlegen: Wie erfasse ich

die Mengen und wie bewerte ich die? Das sollte möglichst standardisiert, vereinheitlicht, am besten europaweit, unisono passieren. Wenn ich dann eben weiß, welche Lebensmittelmengen wie zu bewerten sind und an welcher Stelle die dann anfallen, dann kann ich mir im nächsten Schritt überlegen: Was ist denn die Ursache an der Stelle? Dann habe ich die „Hot Spots“. Dann habe ich identifiziert, welche Mengen jetzt für mich persönlich oder für die Bundesregierung wichtig sind, wo die Bereiche sind, wo ich am ehesten aktiv werden möchte. Und dann muss ich eben an der Stelle erst einmal schauen, wo denn die Gründe liegen könnten. Wenn ich dann mögliche Gründe identifiziert habe, wäre der nächste Schritt dann ein Maßnahmenkatalog. Diese Maßnahme, über die wir hier schon sprechen, wäre, wenn man diese systematische Vorgehensweise betrachtet – die ich favorisieren würde –, erst die vierte Stelle bzw. die vierte Stufe nach diesen beiden Studien, die fertiggestellt worden sind. Um hier eine vereinheitlichte, standardisierte, auch wissenschaftlich abgesicherte Vorgehensweise zu generieren, ist es jetzt auf jeden Fall nötig, auf Arbeitsebene – unter Einbeziehung der Politik natürlich – sich zusammensetzen. Aber es ist auch nötig, dass man mit den Akteuren spricht. Es ist nicht nur die Wissenschaft. Alle relevanten Akteure müssen an einen Runden Tisch. Da muss man sich eine abgestimmte einheitliche standardisierte Vorgehensweise gemeinsam erarbeiten. Das sind so die nächsten Schritte. Ich denke, man braucht jetzt noch nicht Einzelmaßnahmen an der Stelle diskutieren. Soweit sind wir noch gar nicht. Man kann natürlich jetzt durchaus aktiv werden und an der einen oder anderen Stelle die Situation deutlich verbessern – ohne die Zahlen zu kennen und ohne sie zu bewerten, macht es schon Sinn, jetzt aktiv zu werden. Aber ich würde nicht das Gesamtziel aus dem Auge verlieren, das man einfach ein Lebensmittelabfall-Monitoring hat, diese Abfälle bewertet und die Ursachen erforscht und dann Maßnahmen ergreift.

Der Vorsitzende: Herr Thurn, Sie wollten da etwas dazu sagen?

Valentin Thurn (Schnittstelle Thurn GbR, Köln): „Mich juckt es einfach“ – tut mir leid, Herr Hafner. Wir sind sonst eigentlich immer einer Meinung. Aber ich denke, dass wir dringend genaue Zahlen brauchen, das ist absolut wichtig. Aber das macht es doch nicht falsch, jetzt bei den Bereichen, wo wir schon Größenordnungen haben, wo wir Problembereiche schon erkannt haben, schon einmal über Maßnahmen nachzudenken – parallel. Wir haben es hier mit einem System der Verschwendung zu tun, dass sich über Jahrzehnte aufgebaut hat. Wir werden es nicht in zwei, drei Jahren, wieder abschaffen. Das ist ein Prozess. Vielen Dank für den Tipp mit dem Runden Tisch. Ich habe in Nordrhein-Westfalen gesehen, wie zäh solche Runden Tische sind. Aber ein solcher runder Tisch wäre im Bund natürlich auch an der richtigen Stelle. Die Unternehmen, die hier agieren, haben keine Lust, einen NRW-Standard und einen Baden-Württemberg-Standard zu erarbeiten. Wenn ein Runder Tisch zustände käme, wäre er dann im Bund richtig angesiedelt.

Dipl.-Ing. Gerold Hafner (Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft der Universität Stuttgart (ISWA)): Ich will jetzt auf keinen Fall gegen Maßnahmen sprechen. Maßnahmen machen auf jeden Fall zu jeder Zeit Sinn.

Der Vorsitzende: Dieses ist auch ein maßnahmenorientierter Ausschuss. Deswegen ist vorhin auch gesagt worden, dass wir da „am Ball bleiben“. Das machen wir auch gerne, um das einmal deutlich zu

sagen. Ich persönlich empfinde es auch als eine ganz wesentliche Aufgabe des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, sich mit diesem Thema nicht nur unter ökonomischen Gesichtspunkten zu beschäftigen, sondern auch unter ethischen Gesichtspunkten. Wir kämpfen im Grunde genommen auch um die Anerkennung unserer Arbeit im politischen Wettbewerb. Deswegen sind wir nicht so „dämlich“, als das wir das sozusagen zur Kenntnis nehmen und sagen: „Oh ja, Pech gehabt!“. Wir werden da schon etwas machen. Ich muss jetzt die Leitung der Sitzung an den Kollegen Friedrich Ostendorff abgeben, weil ich eine Besuchergruppe aus meinem direkten Umfeld habe, der ich wenigstens „Guten Tag“ sagen muss. Aber jetzt kann Frau Drobinski-Weiß ihre Nachfrage stellen.

Abg. Elvira Drobinski-Weiß (SPD): Danke Herr Vorsitzender. Jetzt sind wir ein bisschen aus dieser Fragerunde heraus. Herr Hafner, es würde mich schon interessieren: Habe ich Sie jetzt recht verstanden, dass Sie sagen, wir bräuchten einfach eine weitere Studie, um hier jetzt die einzelnen Schritte, die hier auch deutlich geworden sind, die wir diskutiert haben, auch noch zu verifizieren? An der Stelle ist zu fragen, warum in Ihrer ersten Studie der gesamte Bereich der Landwirtschaft herausgefallen ist. Dann heißt es bei Ihnen, dass wir als Parlamentarierinnen und Parlamentarier jetzt noch weiter warten sollen. Wie können wir denn jetzt anfangen, diesem drängenden Problem, dass einfach auch da ist, auch wenn wir unterschiedliche Zahlen haben, zu begegnen? Wie vermeiden wir tatsächlich die Lebensmittelverschwendung? Da höre ich jetzt aus Ihren Ausführungen, dass wir noch einmal die nächste Studie, das nächste Monitoring, abwarten sollen.

Dipl.-Ing. Gerold Hafner (Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft der Universität Stuttgart (ISWA)): Ich bin schon der Meinung, dass es durchaus Sinn macht, sofort Maßnahmen einzuleiten. Auch ohne Zahlen kann man sofort Maßnahmen einleiten. Das macht auf jeden Fall Sinn. Nur um die Sache zu systematisieren – das war eben mein Vorschlag – , benötigen wir auf jeden Fall ein Monitoring. Sie wollen auch nachher eine Erfolgskontrolle ihrer Maßnahmen haben. Sie wollen verifiziert haben, ob sich die Situation verbessert hat oder nicht.

Ich denke, die Bewertung der Abfälle fehlt noch irgendwo. Wir haben jetzt Abfallmengen, die haben wir abgeschätzt. Da kann man sagen, dass wir Wissenslücken haben, die wir noch schließen müssen. Aber wie bewerte ich denn das? Wie ordne ich das ein? Was bedeutet denn jetzt zehn Kilo Abfall im Haushalt? Und Abfall wovon? Ist es ein Milchprodukt? Ist es ein Fleischprodukt? Das muss man sich vor Augen führen. Ein Kilo oder eine Tonne oder 11 Millionen Tonnen sind nicht das Gleiche. Diesen Abfall muss man vergleichbar machen. Es gibt einen monetären Aspekt. Aber da muss man sich überlegen: Ist das der einzige Aspekt, den wir betrachten wollen oder schauen wir auch auf Umwelt-Parameter, auf soziale Parameter oder auf sonstige Parameter?

Der stellvertretende Vorsitzende: Gut. Wir haben heute überwiegend eine Sachverständigenrunde und wir sollten die Zeit nutzen, die Sachverständigen, die heute hier sind, „heftig“ zu befragen. Jetzt gibt es aber Nachfragen zur ersten Runde. Der Vorsitzende hatte – als ich jetzt hereingekommen bin – die zweite Runde aufgerufen. Wir müssen uns einigen, wie wir weiter vorgehen. In der zweiten Runde wäre die Erste Kollegin Mortler, jetzt gibt es aber noch eine zweite Nachfrage von Frau Maisch. Dann gehen wir wirklich in die zweite Runde und nutzen, dass wir dann die einzelnen Fragen noch einmal stellen. Vielleicht kann man

das untereinander klären. Frau Mortler wäre die Erste.

Abg. Marlene Mortler (CDU/CSU): Danke Herr Vorsitzender und danke dafür, dass wir das System ändern. Ich freue mich, dass ich als LandFrau – und Frau Scherb ist auch als LandFrau als Expertin heute hier – auf einmal nicht mehr von gestern bin, sondern von morgen, weil wir das Thema „Ressourcen schonen effizient einsetzen“ schon immer auf der Tagesordnung haben. Zweitens, ich bin wenig über bestimmte Schuldzuweisungen aus der Expertenrunde erfreut. Ich glaube, die führen uns nicht weiter und es gab Verunglimpfungen. Ich bitte ganz herzlich darum, dass wir dieses ernsthafte Thema auch wirklich ernsthaft heute und in Zukunft behandeln. Ich kenne übrigens keinen Landwirt, der freiwillig Lebensmittel wegschmeißt.

Zu den Fragen: Egal, ob die Zahlen im Bereich „Abfall“ jetzt 50 Prozent oder 60 Prozent sind, der private Haushalt stellt den größten Bereich dar. Selbst wenn es nur 40 Prozent sind, als Einzelsegment oder einzeln betrachtet ist es der größte Bereich. Meine konkrete Frage an Frau Prof. Dr. Teitscheid: Sie haben aufmerksam bei den Ausführungen von Frau Scherb zugehört. Wie beurteilen Sie Ihre Aussage zum Thema „Verbraucherbildung oder Verbraucherbildung“, erstens so früh wie möglich, spätestens in der Schule? Zweitens, das Thema „Botschafterin“, nämlich LandFrauen, Bäuerinnen. Wer kann dieses Thema glaubhafter vermitteln als die Urerzeugung? Drittes Thema: Zu mir hat jemand gesagt: „Wir müssen nur weniger produzieren in Deutschland, dann wird auch weniger weggeworfen, dann ist alles gut.“ Meine Frage geht an alle, die sich angesprochen fühlen. Sie können sich schon denken, welche Antwort ich parat hatte Dankeschön.

Der stellvertretende Vorsitzende: Frau Prof. Teitscheid.

Prof. Dr. Petra Teitscheid (FH Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswissenschaften –iSuN-): Bevor ich zu dem Engagement der LandFrauen was sage, noch einmal vorab zu den Maßnahmen, die auch gerade in dieser Kurzdiskussion besprochen wurden. Das Thema „Wegwerfen von Lebensmitteln“ - ich glaube, das ist klargeworden - hat ja etwas mit Überflusgesellschaft, hat etwas mit Dingen zu tun, wie wir uns verhalten und was sich in den letzten 20 Jahren oder länger etabliert hat. Wir sind davon überzeugt, dass diese ganze Diskussion um Lebensmittelabfälle unbedingt in die Debatte um einen nachhaltigen Lebensstil münden muss. Da gehört es hin, das kann man nicht isoliert betrachten, sondern das ist Teil des Konsumverhaltens, Teil des Lebensstils in dieser Gesellschaft. Natürlich ist ein ganz wichtiger Aspekt in dieser Diskussion um nachhaltige Lebensstile die Frage der Bildung und die Frage des Schaffens von Kompetenzen für ein nachhaltigen Lebensstil. Und genau da haben die LandFrauen eine ganz wichtige und richtige Position. Alles was passiert in Richtung Bildung, in Richtung Kompetenzen schaffen, ist notwendig und richtig und unbedingt zu unterstützen. Alles was die Verbraucher angeht, ist aber nur ein Teil der Medaille, die andere Seite die produzierende Seite, ist natürlich auch da und auch hier sieht man ja, dass sich eine Veränderung in der Gesellschaft auslöst, nämlich, dass die Verbraucher durchaus Interesse an Themen der Nachhaltigkeit, an Themen des Umweltschutzes und an Themen der Transparenz haben. Sie wollen wissen, wo ihre Nahrungsmittel herkommen, wo ihre Produkte herkommen. Also das kann man in vielen Studien nachlesen, viele Verbraucher sind auch bereit, dafür - sagen sie zumindest - mehr Geld auszugeben. Das hapert dann oft am

konkreten Tun, aber man merkt einen deutlichen Wandel in der Gesellschaft und die Industrie reagiert ja darauf. Nicht umsonst hat jedes große deutsche Unternehmen einen Nachhaltigkeitsbericht, nicht umsonst finden wir nachhaltige Produkte im Handel und vieles andere mehr. Und ich finde, diese Chance kann man nutzen, sowohl auf Verbraucherseite wie auch auf der Seite der Hersteller, einfach jetzt Dinge anzupacken und gemeinsam dann eben Konzepte zu entwickeln. Das ist unterschiedlich, das sind unterschiedliche Zielgruppen, aber natürlich machen all diese Initiativen Sinn und unbedingt gehört auch die Verbraucherbildung und Verbraucheraufklärung dazu, ergänzt eben durch die andere Seite. Danke.

Der stellvertretende Vorsitzende: Wer sich von der zweiten Frage angesprochen fühlte, melde sich bitte. Herr Thurn.

Valentin Thurn (Schnittstelle Thurn GbR, Köln): Vielen Dank für die Frage. Also, weniger Produzieren bringt natürlich nur was, wenn auch wirklich weniger Nachfrage da ist, sonst ist das ein ziemlicher Witz, weil, dann würden wir nämlich importieren und das wär ja nun nicht der Sinn und Zweck. Aber da kommen wir eigentlich zu so einem Punkt, das ist ja die Krux an dem Ganzen, warum ist das denn so schwer mit dem weniger Wegwerfen? Wenn wir es jetzt zum Beispiel beim Mindesthaltbarkeitsdatum schaffen würden, der Verbraucher würde gut Bescheid wissen, er würde am Ende weniger wegwerfen, das würde auch weniger Umsatz heißen, davor haben natürlich Handel und Industrie Angst. Das sind vielleicht nur ein paar wenige Prozentpunkte, aber es ist möglicherweise ein Umsatzminus, das könnte nur durch besseres Qualitätsbewusstsein vielleicht wettgemacht werden. Da haben wir natürlich einen Interessenkonflikt, aber ich würde sehr wohl dafür plädieren, es wäre möglich und wir haben über das MHD viel geredet – Umbenennung - was auch immer, ich glaube aber, das ist nicht der Knackpunkt. Der Knackpunkt ist, dass auf diesem Produkt aufgeklärt werden muss. Wir haben auf dem Produkt ein zum Verwechseln ähnliches Datum. Das eine ist das Verbrauchsdatum. Selbst Herr Feller verwechselt es schon, er nennt es Verfallsdatum. Das andere ist das Mindesthaltbarkeitsdatum. Das steht, die EU schreibt es uns vor, in mindestens zwei Millimetern großen Lettern drüber. Ansonsten sieht das Datum zum Verwechseln ähnlich aus. Warum bringt man nicht auf dem Produkt selber farbliche oder grafische Unterscheidungen an, anstatt jetzt Flyer in den Supermärkten zu verteilen? Wir hatten schon mit dem BMELV darüber Gespräche. Tatsächlich ist das das Einfachste, was man dem Verbraucher nahebringen kann, wenn man es auf dem Produkt selber grafisch oder farblich unterscheidbar macht. Ich weiß nicht, ob sie sich damit einverstanden erklären würden, es wäre laut EU- Recht kein Problem über das EU-Recht hinaus zu gehen. Es ist ja nur ein Mindeststandard. Hätten Sie Angst weniger zu verkaufen oder wäre das eine vertrauenssichernde Maßnahme? Das wäre jetzt meine Frage, wenn ich eine stellen darf.

Der stellvertretende Vorsitzende: Frau Scherb möchten Sie noch ausführen?

Brigitte Scherb (Deutscher LandFrauenverband e.V. (dlv)): Es ging darum, frische Produkte sind am anfälligsten für Wegwerfen. Mein Petition soll sein: Wenn ich als Verbraucher frische Produkte erwerbe, muss ich auch wissen, wie ich mit diesen frischen Produkten umgehe, wie ich sie verarbeiten kann. Da kann ich nur sagen, unsere Verbraucher sind immer weniger in der Lage, mangels Können und Wissen, aber auch mangels Zeit, dieses wirklich nachhaltig zu tun. Abzuschätzen, wie viel brauche ich denn und

komme ich zu meinem – vielleicht Kochevent - am Wochenende, dass ich das alles verarbeiten kann, um etwas Gescheites daraus herzustellen. Aber mal ein anderer ernsthafter Aspekt: Unsere Gesellschaft hat sich insofern auch geändert, dass wir immer weniger Haushalte haben, wo einer zu Hause ist, der sich unisono für diese Dinge einsetzt und selbst den Grünkohl im Garten vielleicht reinholt, um ihn zu waschen, zu verarbeiten und selber zu kochen. Natürlich ist Convenience etwas, wo wir ja heute kein rotes Kreuz hin machen können, das braucht die neue Gesellschaft auch, das muss man einfach so sehen. Und Kochshows animieren Leute zum Selbstmachen und zum Eventkochen, aber man muss auch gewisse Dinge beherrschen und man muss dies können, sonst kauft man ein, bringt es nach Hause und das Event ist beendet. Weil man merkt, "Mensch du kannst es einfach nicht". Es ist nicht so leicht, wie es Herr Mälzer oder wie sie auch alle heißen mögen, vormachen. Also auch hier: Anfangen, Verbraucherkönnen, Verbraucherkönnen wieder zu generieren, den Menschen in die Lage zu versetzen, auch wirklich zu beurteilen, auch unabhängig vom MHD: Ist das noch in Ordnung für mich, kann ich es riechen, schmecken, kann ich es selber beurteilen, kann ich es jetzt noch verbrauchen oder kann ich es nicht mehr verbrauchen? Das gilt zumindest bei Frischprodukten.

Der stellvertretende Vorsitzende: Herr Schieferstein.

Michael Schieferstein (Baron Gastronomie GmbH, Mainz): Also, ich wollte das vorhin schon vorschlagen, aber ich wollte nicht ins Wort fallen. Es geht einfach darum: Warum kann man nicht zusammenarbeiten, dem Endverbraucher das zusammen überbringen? Wir arbeiten an ganz starken Konzepten, die super sind - mit dem ganzen Einzelhandel zusammenzuarbeiten. Was ich sehr positiv finde, ist, das dem Endverbraucher rüberzubringen, die Medien mit ins Spiel zu holen, auch einmal beizubringen, dass eine unförmige Gurke die genauso lecker wie die andere ist, nur dass sie vielleicht krumm ist oder so. Also da gibt es auch regionale Convenience zu machen, das heißt, dass wir Ware - bevor sie abläuft - schon in unserem Betrieb verarbeiten können und die Einzelhändler kaufen die Convenience zurück und die ist wieder mindestens vier Wochen haltbar. Hierzu planen wir derzeit ein Projekt. Das wir einfach Hand in Hand arbeiten, das wäre eine tolle Sache.

Der stellvertretende Vorsitzende: Herr Rausch, Sie sind angesprochen und hatten sich gemeldet.

Franz-Martin Rausch (Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVL)): Der Reihe nach: Zunächst einmal auf die Frage von Frau Mortler doch ganz kurz mit einem Satz geantwortet: Ich denke, wir leben in einer sozialen Marktwirtschaft und die lebt auch letztendlich davon, dass Waren ausgetauscht werden. Das kann man nicht regulieren, das regelt der Markt. Das ist eine Kernaussage. Dann aber noch einmal zu dem Punkt „MHD“. Ich glaube, es ist sehr deutlich geworden: Insgesamt ist das Thema „MHD“ für mich ein Steigbügelhalter, weil, die Menge der Lebensmittel, die vernichtet werden, sind nicht Produkte mit dem MHD. Aber das MHD eignet sich, um die ganze Thematik auch noch einmal ins Bewusstsein zu bringen. Ich glaube, dass viele Bürger über diese Diskussion jetzt auch wieder mehr darüber nachdenken, wie sie mit Lebensmitteln insgesamt umgehen. Deswegen, vor der Diskussion um das MHD habe ich auch gar keine Angst, es ist auch nicht die Menge - sage ich jetzt mal ganz offen - und die Konzepte, die eben angesprochen wurden: Natürlich unterstützen wir gerne Konzepte, die auch kreativ

und sinnvoll sind, aber letztendlich – wie gesagt - muss es dann immer dem Ziel folgen. Es ist, glaube ich, ganz wichtig, dass wir hier eben nicht versuchen, uns gegenseitig „Schwarze Peter“ zuzuschieben, sondern dass wir ganz klar sagen: Das sind sinnvolle Ansätze, die verfolgen wir.

Der stellvertretende Vorsitzende: So, Herr Kreutzberger noch und dann würde ich vorschlagen, dass wir weiter in die Fragerunde gehen. Sonst schaffen wir die zweite Frage noch nicht ganz. Herr Kreutzberger.

Stefan Kreutzberger (Politikwissenschaftler, Journalist, Autor): Ich wollte noch einmal auf die Frage von Frau Mortler bezüglich der Verbraucherbildung antworten. Ich finde das auch ganz wichtig und wir sollten da über die Kochshows hinaus kommen. Wir müssen da anfangen, wo die Kinder und Jugendlichen tatsächlich mit diesen Sachen gar nicht mehr richtig in Kontakt kommen. Das muss in den Schulen gelehrt werden. Wir müssen das Fach Ernährungslehre auch bis in die Oberstufe reinbringen. Es gibt im bevölkerungsreichsten Land Nordrhein Westfalen nur zwei Schulen, die das Fach Ernährungskurse als Leistungskurs anbieten. Nur zwei Schulen im gesamten Land und die gesamte Lehrerausbildung ist gar nicht darauf ausgelegt. Es gibt ein riesiges Problem mit der Bachelorausbildung durch die Umstellung im Bologna-Prozess, das kommt nicht richtig rein. Es gibt keinen Nachwuchs für fachqualifizierte Lehrer, die das in unseren Schulen lehren können. Also hier ist ein großer Handlungsbedarf. Es muss auch in Kindergärten schon anfangen und in den Schulen müssen darüber hinaus Schulgärten angelegt werden. Früher gab es das in Schulen. In den meisten gibt es das gar nicht mehr. Wir haben in Köln eine Umfrage gemacht und von der Bürgerschaft aus ein Angebot auf ehrenamtlicher Ebene geliefert, dort Beratungen zu Schulgärten zu machen. Es haben sich innerhalb von einer Woche 25 Schulen gemeldet, die sofort bereit wären, da mitzuziehen, wenn es denn von Seiten der Kommunen – das wäre dann auch eine kommunale Angelegenheit - Unterstützung gäbe. Die Stadt Köln ist nicht in der Lage, finanziell da einzugreifen, hier sind andere Quellen und andere Mitarbeiter gefordert, dass Schulgärten in Schulen kommen, dass dieses Fach und dieses Verhältnis zu Lebensmitteln da anfängt, wo es hingehört, in den Schulen, in den Kindergärten.

Der stellvertretende Vorsitzende: Wunderbar, ich finde es richtig. Ich bin nur ein Vertreter, das sei jetzt hier gestattet, weil wir dort viel machen als Betrieb. Meine Frau macht sehr viel. Es funktioniert am besten, wenn die Eltern mit einbezogen werden, will ich gleich sagen. Das war jetzt schon zu viel der Meinungsäußerung. Frau Tack. Sie sind dran mit Fragen.

Abg. Kerstin Tack (SPD): Ja, schönen Dank. Meine Frage richtet sich noch einmal an Herrn Feller und an Herrn Rausch. Wir haben gehört, dass Sie das Thema durchaus für wichtig und richtig halten, dass sie die Verbraucherinnen und Verbraucher in erster Linie als diejenigen ausgemacht haben, die eine Verhaltensänderung an den Tag legen müssen. Meine Frage an Sie beide ist: Was sind die aus Ihrer Sicht drei wichtigsten Maßnahmen für Ihre jeweiligen Verbände, um diesem Thema eine Maßnahme entgegenzusetzen? Wir haben gehört, Sie würden hier etwas unterstützen und da könnte man noch weiter darüber nachdenken. Aber, ich gehe davon aus, dass Sie selber – weil Ihnen das Thema am Herzen liegt - ja auch eigene Maßnahmen, unabhängig von der Selbstverpflichtung, noch einmal für sich diskutieren. Was werden wir als Politik erwarten können aus Ihren jeweiligen Organisationen? Was sind die

Maßnahmen, die Sie selber in eigener Verantwortung umsetzen werden? Ich bin bei Verpackungsgrößen und anderen Bereichen, vielleicht können Sie uns dazu noch einmal Hinweise geben: Was können wir aus Ihren Häusern erwarten?

Der stellvertretende Vorsitzende: Herr Feller, würden Sie anfangen?

Klaus-Peter Feller (Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V. (BVE)): Ja, damit nicht der Eindruck erweckt wird, wir würden hier mit Schuldzuweisungen arbeiten: Ich hatte am Eingang meines Statements gesagt, dass im Prinzip alle Glieder der Wertschöpfungskette dazu berufen sind, in ihrem Bereich für Effizienzverbesserung Sorge zu tragen und in dem Kontext darauf hingewiesen, dass nach der Studie der Uni Stuttgart der größte Teil auf den Bereich der Verbraucher entfällt und das von daher ein prioritäres Handlungsfeld gegeben ist. In diesem Sinne hatte ich mich geäußert. Mit was werden wir das unterlegen? Wir haben in der Branche insgesamt 5.800 Betriebe, ganz überwiegend KMU (*Kleine und mittlere Unternehmen*)-orientiert. Ich kann Ihnen jetzt nicht mit konkreten Zahlen aufweisen. Aber es gibt eine Menge Unternehmen von diesen 5 800, die heute bereits eine sehr offene Verbraucherkommunikation pflegen und dort sehe ich Ansatzpunkte, um dieser Herausforderung zu begegnen. Sie haben das Beispiel Verpackungsgrößen angesprochen. Das wird praktiziert. Es gibt eine Studie der GfK aus dem Jahr 2009, die belegt, dass der Anteil der Verpackungsgrößen in den vergangenen Jahren gestiegen ist. Pro Warengruppe hat der Konsument heutzutage eine Auswahl- oder eine Zugriffsmöglichkeit auf 7,4 unterschiedliche Verpackungen. Also Tendenz steigend, damit wird insbesondere der Entwicklung Rechnung getragen, dass die Ein- und Zweipersonenhaushalte steigen. Was haben Sie sonst noch von uns zu erwarten? Selbstverständlich, dass wir unsere Prozesse effizienter gestalten. Auf der Grundlage der betriebswirtschaftlichen Notwendigkeiten, die ich erwähnt habe und ich hatte es auch in meinem Statement erwähnt, sehen wir den größten Ansatzpunkt bei der Verwertung von unvermeidbaren Abfällen. Das heißt, dass Reststoffe aus der Lebensmittelproduktion, die im Rahmen einer Kaskadennutzung umfassend genutzt werden und, dass man dadurch den Aspekt der Ressourceneffizienz, der hinter allem steht, bestmöglich bedient.

Der stellvertretende Vorsitzende: Herr Rausch.

Franz-Martin Rausch (Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVL)): Ja, von meiner Seite auch ganz konkret drei Argumente: Das eine ist, wir werden intern Maßnahmen ergreifen, ich will jetzt nicht die Warenwirtschaft hier zu sehr strapazieren. Wir werden aber auch den ganzen Bereich – sage ich einmal - der losen Ware sicherlich hier und da stärker noch einmal in den Vordergrund stellen. In dem Zusammenhang vielleicht aber mal eine kleine Bemerkung am Rande. Es muss natürlich weiterhin auch, dass sogenannte „Rework“ sichergestellt sein, also, dass Wurstabschnitte auch weiterhin in dem Umfang verarbeitet werden können wie bisher. Da gibt es entsprechende Überlegungen, das vielleicht einzuschränken. Aber wie gesagt, das Thema lose Ware, Regionalität, all das spielt bei uns intern, in den ganzen Diskussionen, eine Rolle. Wir werden dann weiterhin – sage ich einmal - gerade die Zusammenarbeit mit den „Tafeln“ ausweiten. Das erfolgt auch heute schon kontinuierlich. Die „Tafeln“ haben heute inzwischen über 5 000 Fahrzeuge bundesweit. Das hat sich sehr gut entwickelt über die

letzten Jahre und diese Zusammenarbeit mit dem Bundesverband läuft auch hier in Berlin sehr konstruktiv, so dass auch hier sicherlich noch einiges zu erwarten ist. Und natürlich wurde auch das Thema Verbraucheraufklärung angesprochen, das ist der dritte Bereich, wo wir gerne mitwirken. Ein erster Schritt ist jetzt eben die aktuelle Unterstützung der Kampagne des BMELV.

Der stellvertretende Vorsitzende: Herr Schieferstein.

Michael Schieferstein (Baron Gastronomie GmbH, Mainz): Dann möchte ich Sie bitten, wenn das wirklich so ist mit der „Tafel“. Ich kann Ihnen andere Zahlen sagen, ich kann Ihnen andere Sachen aus Erfahrungswerten sagen. Die „Tafel“ Mainz zum Beispiel bekommt fast gar nichts. Alle Supermärkte haben alles vergittert, mit Sicherheitsdiensten bewacht. Vielleicht könnten Sie da mal eingreifen. Wir haben dreieinhalb tausend Hilfsbedürftige, die sich wirklich zur Monatsmitte kein Essen mehr kaufen können. Ich selber versuche, sie schon zu versorgen mit eigenen Mitteln und über unsere Betriebe und mit meinen Lieferanten. Es wäre schön, wenn da mal alle Ketten, wie zum Beispiel REWE, Tegut wirklich wieder die Container für die Müll-Taucher aufmachen würden und gleichzeitig die Zu den „Tafeln“ wieder belieferten. Das wäre super. Dankeschön.

Der stellvertretende Vorsitzende: Jetzt gehen wir weiter in der Fragerunde. Frau Dr. Happach- Kasan.

Abg. Dr. Christel Happach-Kasan (FDP): Ja, vielen Dank. Das Thema Wertschätzung ist ja, wie ich nach wie vor meine, ein ganz wichtiges Thema und zwar Wertschätzung auf allen Ebenen, sowohl beim Produzenten als auch nachher beim Verbraucher. Das, was einen persönlich auch immer doch betroffen macht, ist, wenn man am Büfett steht und sich darüber im Klaren ist, was davon hinterher wohl möglicherweise in der Tonne landet. Ich bin Vorsitzende einer Parlamentariergruppe - es haben sich zehn Kolleginnen und Kollegen angemeldet und 5 sind nicht gekommen und die fünf überzähligen Essen werden weggeworfen. Das ist mir bewusst und deswegen die Frage an Herrn Benad, ob man sich im Bereich der Gastronomie mal Überlegungen gemacht hat, wie man dort besser vorankommen kann, wie man das ermöglichen kann, - die Frage der Wiederverwertung - wie man Büfetts so gestaltet, dass einfach nicht so viel da ist, was weggeworfen werden kann. Inzwischen haben wir die kleinen abgepackten Butterstückchen. Sie sind abgepackt, die kann man ein zweites Mal servieren. Aber bei anderen Lebensmitteln ist das natürlich nicht möglich. Wenn der Gast eben nur die Hälfte seiner Butter isst, wird das auch nicht möglich sein. Da glaube ich, sollten wir uns im Klaren sein, dass dieses passieren kann. Das ist das eine. Das Zweite ist, mal an die Runde: Ich finde es immer bemerkenswert, dass immer, wenn ein gesellschaftliches Problem entsteht, und ich bin gelernte Lehrerin, es heißt: Ja, die Schule muss! Und ist das denn wirklich realistisch? Wie ist das denn bei jungen Menschen, wenn ich sie informieren will beispielsweise über Lagerung von Lebensmitteln und so weiter? Spreche ich da wirklich diejenigen an, muss ich da nicht doch eigentlich bei dem jungen Erwachsenen, der sich selbständig macht und seinen eigenen Haushalt gründet – muss ich nicht den verstärkt ansprechen, weil der sozusagen betroffen ist? Vorher hat er sich immer an Mutters Kühlschrank gewandt und etwas herausgenommen, ohne darüber nachzudenken. Und sowie dann jemand selbstständig wird, ist all dieses auf der eigenen Agenda, ist all dieses selbst zu beherrschen.

Und wie kann man möglicherweise, wer auch immer sich da berufen fühlt, an diese Menschen herankommen, um ihnen zu helfen, auch natürlich die Rate der weggeworfenen Lebensmittel zu vermindern? Auch das gehört natürlich mit dazu.

Der stellvertretende Vorsitzende: Gut, Herr Benad, Sie waren angesprochen und Frau Teitscheid danach, ja.

Jürgen Benad (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA)): Ja, vielen Dank, Frau Dr. Happach-Kasan. Es ist natürlich gerade im Bereich des Caterings eine ganz, ganz schwierige Kalkulation, denn wenn einer im Catering für eine größere Gesellschaft bestellt, dann will der natürlich sichergestellt wissen, dass seine Gäste auch satt werden. Wenn das alles sehr knapp kalkuliert ist, dann wird der Kunde unzufrieden sein und nächstes Mal einen anderen Caterer beauftragen. Das ist äußerst schwierig. Natürlich versuchen die Caterer auch, Produkte einzusetzen, die Sie erwähnt haben, Wie diese kleinen verpackten Butterstückchen. Das gibt es ja auch bei Marmelade etc., dass man die nicht offen präsentiert, sondern in Einwegverpackungen, die man dann auch, wenn sie nicht angebrochen sind, weiterverwenden kann. Aber es ist ein ganz schwieriges Thema. Die Catering-Wirtschaft macht sich da eine ganze Menge Gedanken, aber das kommt natürlich dann noch darauf an, was das für ein Anlass ist und was der Kunde auch konkret wünscht. Also am Ende ist dann der Caterer ja nur der Dienstleister, der sozusagen dann der Mittelsmann ist, der das Catering zwar liefert und präsentiert, aber nach Kundenwünschen. Und wenn das Bewusstsein in der Bevölkerung, also bei dem Kunden, auch größer geworden ist für etwaige Verschwendung oder Einsparmaßnahmen, also was jetzt die Wiederverwendbarkeit von Lebensmitteln angeht, dann ist man vielleicht auch zufriedener mit einem Catering bei einer größeren Gesellschaft, wo viele Sachen noch einzeln verpackt sind und der Kunde sich das oder der Endverbraucher der Gast dann selber sozusagen zubereitet. Aber es ist eine ganz große Herausforderung. Das sehen wir auch so.

Der stellvertretende Vorsitzende: Frau Prof. Teitscheid.

Prof. Dr. Petra Teitscheid (FH Münster, Institut für nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft –iSuN-): Ja, ich möchte auf den zweiten Aspekt eingehen: Was kann Bildung leisten und wen wollen wir eigentlich erreichen? Vorab: Bildung ist richtig und wichtig und notwendig und das möchte ich nicht in Frage stellen. Trotz - und alledem - leben wir in einer Gesellschaft mit einem Außer-Haus-Anteil beim Lebensmittelverzehr von etwa 50 Prozent, mit einem hohen Convenience-Anteil. Ich habe die Zahl jetzt nicht parat, aber auf jeden Fall steigend. Wir können in der Nestlé-Studie und anderen Studien zum Lebens- und Ernährungsverhalten immer wieder nachlesen, dass die Menschen in unstrukturierten, entstrukturierten Tagesabläufen leben und vielfach überhaupt nicht in der Lage sind zu kochen, selbst wenn sie es könnten, weil sie alleinerziehende Mütter, Berufstätige und so weiter sind. Das kennt sicherlich auch jeder aus dem privaten Erfahrungen. Ich glaube bzw. wir sind an der Fachhochschule davon überzeugt - wir haben es vielfach diskutiert - dass ein Feld von Dienstleistungen in dieser Situation steckt. Wir glauben, es muss vielmehr gefördert werden, dass Verbraucherinnen und Verbraucher ihre Lebensmittel frisch und so, dass man sie verzehren und nutzen kann, dann in den Abend gebracht bekommen. Dort, wo sie gebraucht werden, sollen sie dann halt angeboten werden. Im Nachgang zu einer

Tagung in Berlin haben wir alle, die wir da Referenten waren, so ein Paket bekommen mit einem Rezept, was man sich dann kochen konnte. Also die Idee, die Geschäftsidee, ist, man liefert Kunden das Gewürz, das Öl, den Blumenkohl und alles mögliche als fertige Mahlzeit. Man kann das dann zubereiten, hat nicht mehr dieses Einkaufen, hat nicht mehr das Überlegen und so weiter. Ich weiß nicht, ob das tragfähig ist, kann ich nicht beurteilen, aber ich fand es eine wirklich nette Idee, in dieser Gesellschaft, die nun einmal so ist, dass nicht mehr jeder immer kocht, durch innovative Dienstleistungen einfach Möglichkeiten zu schaffen, wie man Lebensmittel frisch zubereiten kann, genießen kann und sie dann auch nicht lange lagern und wegwerfen muss. Da glaube ich, steckt noch sehr viel Potential drin, wo man auch die Wirtschaft wieder ins Boot holen könnte, vor allen Dingen kleine mittelständische Betriebe, die da mit Innovationen kommen könnten. Insofern ist nicht nur Bildung notwendig. Dieser Bereich gehört unbedingt auch mit dazu.

Der stellvertretende Vorsitzende: Frau Scherb, ich habe Ihre Handbewegung so gedeutet, dass Sie dazu etwas sagen möchten.

Brigitte Scherb (Deutscher LandFrauenverband e. V. (dlv)): Ja, und es ist jetzt so eine kleine Steilvorlage, weil ich – Facebook macht es ja möglich – angeschrieben worden bin, von einem dänischen Konzern. HelloFresh, gibt es auch in Berlin hier. Das ist genau das, was Sie beschreiben. Der Verbraucher muss überhaupt nichts mehr wissen. Sie rufen da an und kriegen das Rezept, Sie kriegen das letzte Gramm Gewürz dazu und alles genau so, dass es für dieses eine Event reicht. Vorausgesetzt, Sie haben die richtige Personenzahl angegeben und die kommen dann auch, weil es ja nämlich sonst doch wieder herumliegt. Es gibt da vielfältige Geschäftsideen. Andere wollen nur noch jetzt alles in Dosen weiterverbreiten, weil nachweislich Dosen am wenigsten weggeschmissen werden. Bildung und Schule, Frau Dr. Happach-Kasan, diese Frage stellen wir uns in der Tat ganz oft: An welche Kinder richten wir denn unser Angebot? Wo müssen wir denn anfangen? Dritte Klasse? Grundschule? Kindergarten? Die Einflussmöglichkeit eines Drittklässlers bei seiner Mutter etwas in eine Änderung zu bewirken, ist relativ gering. Und bis er selber mal 16 oder 18 ist, um selber etwas zu machen, hat er das, wenn nicht mehr kommt, in der Regel vergessen. Das Schulfach würde natürlich die Sache anders machen, nachhaltiger machen, aber nur wenn es verpflichtend ist. Was sie vorher gesagt haben, dass wir Lehrermangel haben, steht eindeutig fest. Die niedersächsische Wissenschaftsministerin hat es erkannt. Sie hat die LandFrauen beauftragt, Module mitzuentwickeln, wie der Unterricht aussehen könnte und wie das Studienfach aussehen kann. Bei der Gastronomie hätte ich eine Bitte: Ein junges Paar, das vielleicht seine Hochzeit ausrichten will, geht in ein Hotel. Dann haben Sie eine ganz wunderbare Chance in der Gastronomie. Die Gastronomie berät hierzu ihre Kunden. Und an dieser Stelle könnte man eine Menge Einfluss geltend machen. Keiner kann drei, vier, fünf verschiedene Hauptgänge parallel konsumieren. Sie können nur eines. Also diese Vielfalt. Es geht gar nicht darum, genug zu haben, dass die Leute alle satt werden. Es geht doch darum, dass wir das in einer Breite heutzutage anbieten. Es geht nicht mehr eine Suppe, ein Hauptgericht und ein Nachtisch. Nein, es müssen fünf parallele Dinge angeboten werden und da finde ich, dass kann kein Mensch konsumieren. Da haben Sie auch eine Beratungsfunktion, soweit Kundschaft zu Ihnen kommt. Dass passiert ja heute ganz oft, dass Sie beraten können. Es geht nicht um das Sattwerden. Es geht um diese unglaubliche Vielfalt. Und noch einmal vielleicht, wenn ich noch einen Augenblick darf:

Herr Rausch, ich habe es mit Freude gehört, dass Sie auch bei der Verbraucherbildung gerne unterstützen wollen. Ich werde mich umgehend bei Ihnen melden.

Der stellvertretende Vorsitzende: Herr Thurn.

Valentin Thurn (SchnittstelleThurn GbR, Köln): Wie schön, wir haben ein Projekt gestartet, dass gerade diese junge Generation, von der Sie, Frau Dr. Happach-Kasan, sprachen, die jetzt sozusagen aus dem Haus auszieht, die junge urbane Generation, anzusprechen versucht. Also momentan, das ist jetzt auch ein Phänomen dieser Generation, sammeln wir das Geld für dieses Projekt noch per „Crowdfunding“ im Internet. Wenn es dann soweit ist im Sommer, soll es eine App geben für diese mobilen Endgeräte, mit denen diese Generation ja verwachsen zu sein scheint. Aber es geht darum: Es geht um Essenteilen, also etwas, was vielleicht auf dem Dorf oder bei vielen Älteren noch ganz normal ist, wenn Reste bei einer privaten Party übrig sind. Mir fiel auf, dass sind immer ältere Frauen, die dann sagen: „Mensch, nehmt doch etwas mit“. Die anderen trauen es sich nicht mehr. Es ist eine Hemmschwelle da, warum weiß ich gar nicht. Aber je jünger, je männlicher, desto mehr: „Oh nein, da könnte ich ja jemanden irgendwie verletzen!“ Es gibt diese Reste und es gibt sie auch am Tag vor dem Urlaub. Der Kühlschrank ist voll und diese App soll dazu dienen. Man kann sich da dann anmelden und auch eben als Single-Haushalt, auch in einer Großstadt, in der man noch nicht so viele Leute kennt. Wenn man Reste hat, kann man die da ins App eingeben. Das ist jetzt vielleicht für viele, die ein bisschen älter sind, ein völlig befremdlicher Gedanke. Für Jüngere, die aber auch über Computerprogramme so etwas wie Mitfahrgelegenheiten organisieren oder sich per „Couchsurfing“ Schlafgelegenheiten in anderen Städten suchen, ist das was ganz Normales. Also dieses, wir nennen es „Foodsharing“, soll eben dazu dienen, den Gedanken des Essenteilens, durchaus nicht ohne Geld zu verlangen, durchaus aber auch als kostenloser Akt gedacht, bei der jüngeren Generation wieder salonfähig zu machen. Ich weiß nicht, vielleicht braucht es solche hippen Apps oder Ähnliches in dieser Art. Also ich denke bzw. hoffe, da gibt es noch ein paar mehr Ideen. Das ist die Generation, die laut den beiden Studien ja auch am meisten wegwirft.

Der stellvertretende Vorsitzende: Herr Schieferstein.

Michael Schieferstein (Baron Gastronomie GmbH, Mainz): Dankeschön. So, das war das Thema, was ich vorhin schon einmal angesprochen hatte. Das heißt, wir brauchen Fachpersonal, um so etwas zu beraten. Ich mache das schon sehr lange. Ich praktiziere das. Ich bin seit 16 Jahren Küchenchef und wir beraten unsere Kunden individuell. Ich sage auch: Sie können auch von mir aus drei Sorten wählen, es funktioniert. Sie müssen es nur durch die Zahl teilen und das heißt, es gibt von allem nur so viel. Wenn es leer ist, ist es leer. Wir können gerne nachproduzieren, aber es wird nicht auf den Tisch gestellt. Ich gebe auch nicht alles heraus, weil selbst wenn die Kühlung wieder unterbrochen ist, ist wieder das Problem: Ich muss es entsorgen. Ich bin da ein Vorzeigebetrieb in Mainz. Wir sind ausgezeichnet worden von einem HCC-Standard und ich gebe es auch immer an meine Lehrlinge so weiter. Die werden so erzogen. Nur Fakt ist halt, dazu gehört Fachpersonal. Das geht nicht, wenn einer, wie schon gesagt, Pizzabäcker war, vorher Spüler war und eine Kochjacke anzieht und sagt: „Ich bin Küchenchef“, macht eine Stunde Hackfleischgesetz und hat dann Ahnung von Kalkulation - hat er nämlich nicht. Deswegen sollten diese

Betriebe mehr „in die Mangel genommen werden“ und andere etwas aufgelockert werden. Also, das sind so meine Vorschläge.

Der stellvertretende Vorsitzende: Herr Kreuzberger.

Stefan Kreuzberger (Politikwissenschaftler, Journalist, Autor): Ja, auch noch einmal: Wie kommt man an die Schüler heran und was kann man in der Schule anders machen? Ich verweise da auf den „Orientierungsrahmen für den Lernbereich Globale Entwicklung im Rahmen einer Bildung für nachhaltige Entwicklung“. Der gemeinsame, länderübergreifende Erlass des BMZ zusammen mit der Kultusministerkonferenz ist schon ein paar Jahre alt. Das Thema Ernährung stellt sehr wohl eine Querschnittsaufgabe dar und wird in der Form auch praktiziert und umgesetzt in den Schulen. Ich nehme mir nur ein Beispiel von der Deutschen Welthungerhilfe, das Beispiel Weltfrühstück. Das wird sehr gut angenommen bei den Schülern. Mittlerweile gibt es internationales Kochen in den Schulen, einmal die Woche. Ich bin in einer kleinen Schule in Brandenburg, die eine Ganztagschule ist, gewesen und habe dort aus meinem Buch gelesen. Die Schüler haben indisch gekocht und vegetarisch gekocht und waren völlig begeistert davon. Diese Verbindung mit internationaler Problematik, mit globalen Herausforderungen, wenn man das hinbekommt an den Schulen, dann sind die sehr wohl daran interessiert, dort mitzumachen. Ein anderes Beispiel ist das Klimakochbuch. Es gibt an vielen Schulen Initiativen von Schülern, die sich mit dem Thema Klimawandel und was unsere Ernährung damit zu tun hat auseinandersetzen. Sie rechnen, ab wie viel CO₂ bei der Produktion der Lebensmittel entsteht und natürlich dadurch vernichtet wird, dass es weggeschmissen wird. Sie stellen selber Klimakochbücher her. Das ist eine tolle Initiative. Dann gibt es Angebote von mehreren Durchführungsorganisationen der Entwicklungshilfe, Rückkehrerprogramme von Senior-Expert-Service oder vom ehemaligen Deutschen Entwicklungsdienst, die jetzt Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit heißt, in die Schulen hereinzugehen und dort zu berichten, wie es in anderen Ländern aussieht und da in die Diskussion mit den Schülern zu kommen. Es gibt also eine Menge von Angeboten, die nur einmal aufgegriffen werden müssen und zusammengefasst werden müssen. Dann finden sich auch, denke ich, breite Möglichkeiten, hier das Thema Lebensmittelverschwendung zu problematisieren.

Der stellvertretende Vorsitzende: So, schönen Dank. Ich glaube, wir machen jetzt in der Fragerunde mit Alexander Süßmair weiter und werden dann wieder in eine Beantwortungsrunde gehen.

Abg. Alexander Süßmair (DIE LINKE.): Ja, ich hätte jetzt noch einmal eine Frage an Frau Prof. Dr. Teitscheid. Mich würde eigentlich interessieren, ob Sie Kenntnisse haben oder vielleicht, wie Sie es beurteilen. Wir haben ja auch in der gesamten Wirtschaft - und das lässt die Lebensmittelwirtschaft auch nicht außen vor - eine Internationalisierung. Das bedeutet: Welche Anteile hat eigentlich Lagerung und Transport bei der Vernichtung von Lebensmitteln? Das finde ich auch noch eine wichtige Frage, da ja auch immer mehr von immer weiter her kommt. Wir haben zwar gleichzeitig auch diese regionale Tendenz, aber das fände ich schon mal auch eine spannende Frage. Jetzt weiß ich nicht, ob ich die nächste Frage noch gleich anschliesse, die würde jetzt an Herrn Thurn noch einmal gehen und an Herrn Kreuzberger. Wir haben jetzt ganz viel gehört und was wir alles beim Verbraucher tun müssen und die Bildung und die

Kinder, Schulen und dergleichen. Aber was haben Sie denn für Vorschläge oder Vorstellungen, was konkret der Einzelhandel und die Industrie tun sollten? Also, was für Möglichkeiten wären hier zu ergreifen, um unmittelbar die Menge der Verluste oder eben dessen, was weggeschmissen wird, vielleicht deutlich zu reduzieren? Also, vielleicht haben Sie da auch schon ganz bestimmt auch ganz konkrete Vorstellungen, was man da machen kann.

Der stellvertretende Vorsitzende: Frau Prof. Teitscheid.

Prof. Dr. Petra Teitscheid (FH Münster, Institut für nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft –iSuN-): Ja, ich muss mich mal eben sortieren. Also, Internationalisierung: Ja, die Lebensmittel werden global hergestellt, global gehandelt und global verzehrt. Insofern wird auch viel gelagert, viel transportiert. Da muss man etwas differenziert herein gucken. Die deutsche Welthungerhilfe sagt in einem Statement den Satz: Der Verlust von Lebensmitteln ist ein Thema von Armut. Ich versuche, das zu verdeutlichen. In Entwicklungsländern gehen viele Lebensmittel durch sogenannte Nachernteverluste verloren. Das geschieht im Wesentlichen bei den Erzeugern, die nicht das Geld und die Technologie haben, um eben Lagerung und Transport zu organisieren. Dann, wenn große Konzerne in Entwicklungsländern Lebensmittel anbauen, ist das kein Problem. Die haben selbstverständlich auch diese Kette im Griff. Hier in Europa sehe ich das nicht als nennenswertes Problem. Es gibt immer noch Verbesserungsmöglichkeiten, aber technologisch ist die Lebensmittelwirtschaft im Stande, die Waren auch so zu lagern und zu transportieren, dass das funktioniert. Das ist Thema der permanenten Optimierungsprozesse. Korrigieren Sie mich, aber das würde ich so sehen. Also in den Entwicklungsländern: Ja. Im Moment ist eine ganz interessante Entwicklung zu beobachten. Wir haben ja die Situation, dass die Lebensmittelrohstoffpreise, also die Lebensmittelrohwaren, extrem teurer werden und Hersteller in Europa haben höchstes Interesse daran, die Zusammenarbeit mit Ihren Lieferanten, egal wo auf der Welt, deutlich zu verbessern, um sich die Rohwaren zu sichern. Und hier passieren jetzt auch Investitionen eben in die Lagerinfrastruktur, in die Transportinfrastruktur und so weiter, um im Sinne einer Kooperation mit Lieferanten einfach die Sicherung der Rohwaren zu gestalten. Also, das ist ausgelöst durch die hohen Preise, die im Moment am Markt sind. Dadurch lohnt es sich, in diesen Bereich zu investieren und dadurch haben die Hersteller ein großes Interesse daran, in diesem Feld aktiver zu werden.

Der stellvertretende Vorsitzende: Herr Thurn.

Valentin Thurn (Schnittstelle Thurn GbR, Köln): Dankeschön. Die Frage war nach Einzelhandel und Industrie, was könnten Einzelhandel und Industrie tun? Ich gebe mal zwei Beispiele: Ich habe ja vorhin schon ein paar erwähnt. Ich denke, beim Handel ist es durchaus lobenswert, dass die „Tafeln“ mit den Resten einiger Supermärkte bedacht werden, aber es sind leider längst noch nicht alle Supermärkte, die daran mitwirken. Es gibt viele, die das ablehnen. Also es steht natürlich auch jedem frei. Es ist freiwillig. Und was ich festgestellt habe: Wir haben letztens eine Kochaktion gemacht, da war ein kleiner „Nahkauf“ (*Macht der REWE-Gruppe*), dessen Biotonne war leer. Ich war ganz baff. Der sagt: „Ja, wir geben alles unseren Angestellten mit.“ Das geht offenbar in größeren Ketten nicht. Da ist offenbar, sage ich mal, das

Misstrauen so groß, weil die Hierarchie zu weit entfernt ist von der eigentlichen Ebene, die arbeitet. Aber das wäre natürlich eigentlich eine schöne Sache. Oder Weitergabe an die Kunden,: Warum nicht an die Kunden? Ist ja auch ein Art von Kundenbindung. Also, man müsste eigentlich nichts wegwerfen, es gäbe genügend Abnehmer dafür. Das wäre mein Vorschlag, da auch den Handel quasi zu verpflichten. Weil, das sind essbare Lebensmittel, die da in die Tonne wandern und das müsste nicht sein. Die werden unter großen Umweltbelastungen hergestellt. Wir haben alle bei Klimaerwärmung natürlich eher Industrie und Autos im Kopf, aber das ist leider in der modernen Landwirtschaft nicht mehr so, da ist ein hoher Energieaufwand – aber nicht nur Energie: Also, wenn wir von Klimaauswirkungen sprechen, da ist es auch der Dünger, der auf die Felder kommt. Da entweicht Lachgas in die Atmosphäre, ein Klimagas dreihundert Mal so potent wie Kohlendioxid. Also kurzum, es würde sich lohnen mit diesen Resten. Auch wenn es sicherlich jetzt nicht der Handel ist, der immer im Fokus der Diskussion ist, da ist natürlich ein Argument, bei dem Sie recht haben. In unseren Tonnen ist jetzt nicht die Hauptmenge, die da weggeworfen wird. Da gibt es manche Verzerrungen. Das darf auch nicht dazu führen, dann nur noch vom Handel zu sprechen. Aber es wäre ein positives Signal an die Kunden und an alle anderen, weil sie an einer Scharnierstelle in der Produktionskette, die in der Kommunikation besonders wichtig ist, stehen. Die Frage nach der Industrie, da fällt mir tatsächlich das Mindesthaltbarkeitsdatum auf, weil es die Industrie ist, die das Mindesthaltbarkeitsdatum aufdruckt. Eigentlich müssen sie auf die Politik warten, um selbst eine Regelung durchzuführen. Wir sagen, wir ermöglichen jetzt dem Verbraucher klar zu unterscheiden zwischen dem Verbrauchsdatum, das gesundheitsrelevant ist, wenn das abläuft und dem Mindesthaltbarkeitsdatum. Tun das jetzt einfach mal. Wir machen das jetzt einfach mal als Industrie. Wäre das nicht möglich?

Der stellvertretende Vorsitzende: Herr Kreuzberger.

Stefan Kreuzberger (Politikwissenschaftler, Journalist, Autor): Gut, die Frage wäre recht grundsätzlich: Was soll die Produktion, die Industrie tun, was soll der Handel tun? Grundsätzlich kann ich erstmal darauf antworten, die Industrie, die Lebensmittelindustrie, sollte weniger und bessere Produkte produzieren und sich an diesem Maßstab auch transparent messen lassen. Es ist keine Transparenz in dieser ganzen Produktionskette da. Der Verbraucher weiß nicht, wie Lebensmittel hergestellt werden. Er weiß nicht, welche Zusatzstoffe dort eingeführt werden, welche Gifte eventuell dort dazu gepackt werden. Und er weiß auch nicht, wie der Nährwert dieser Produkte ist, die hinterher im Supermarkt verkauft werden. Sie erinnern sich an die Studie, die gleichzeitig von Foodwatch rausgekommen ist, als Frau Aigner die Studie vorgestellt hat - es ist zur gleichen Zeit in der Presse gewesen. Es ging um speziell auf Kinder ausgerichtete Werbung in Supermärkten, die natürlich von den Produzenten so schon darauf gebracht werden - da kann man dem Handel jetzt nicht direkt den Vorwurf machen - aber 80 - 90 Prozent dieser Produkte sind viel zu süß, viel zu fett und ungesund. Angeblich aber – und das ist eine Verbrauchertäuschung – sollen sie den jungen Menschen dienen. Das muss abgeschafft werden, das gehört abgeschafft. Genauso muss eine Täuschung des Verbrauchers abgeschafft werden, die behauptet, es wäre regional, wenn es gar nicht regional ist. Also hier mehr Transparenz, weniger Produkte, bessere Produkte, regional auch als Produzent einkaufen und den Lebensmitteln tatsächlich diesen Wert zurückgeben, den sie eigentlich ursprünglich haben sollten - wie sie es auch verkaufen oder in der Werbung darstellen. Das ist für mich ganz wichtig. Darüber hinaus – Herr Thurn hat das eben schon

angesprochen – eine Quotierung. Es darf einfach nicht weiter sein, dass es billiger ist, Lebensmittel wegzuschmeißen als sich alternative Gedanken darum zu machen. Und das kann nur über gesetzliche Regulierungsmaßnahmen geschehen. Und wer mehr wegwirft, muss auch mehr bezahlen, das ist eine ganz einfache grundsätzliche Sache. Da muss man sich jetzt über die verschiedenen Instrumente – dafür sind Sie die Politiker – Gedanken machen. Das kann ich Ihnen jetzt nicht sagen, wie das auch juristisch läuft. Aber es gibt bestimmte Möglichkeiten steuerlicher Natur und über Auflagen, das zu steuern. Man kann gleichzeitig auch sagen, wer das einhält, dann werden dementsprechend Mehrwertsteuern für den Verbraucher gesenkt. Man kann da verschiedene Modelle durchrechnen, steuerrechtlicher Natur, wo es tatsächlich nicht dazu führen muss, dass es für den Verbraucher hinterher teurer wird. Also, da gibt es verschiedenste Ideen – es gibt auch einige Wissenschaftler, die schon dazu forschen, aber heute nicht da sind.

Der stellvertretende Vorsitzende: Erst nehmen wir Herrn Schieferstein, dann haben Sie Gelegenheit.

Michael Schieferstein (Baron Gastronomie GmbH, Mainz): Danke schön! Also, ich habe zu den drei Punkten was zu sagen. Der erste Punkt ist, warum gehen wir nicht einfach hin, werfen die Gastronomie, den Einzelhandel, die Großverbraucher und auch die Fastfood-Ketten einfach zusammen in einen Topf rein und dann machen wir einfach eine Mülltonne, die wir auswiegen können? Wir finden einen Wagen, der das Ding auch noch auswiegt. Und dann wird nur noch nach Kilo abgefahren. Wenn wir nämlich das kontrollieren, wird kein Einzelhandel mehr, wird keine Fastfood-Kette mehr 200 000 Cheeseburger irgendwo in die Tonne schmeißen oder 20 Kilo Bananen in die Tonne schmeißen, weil es Geld kostet. Das wäre eine Möglichkeit, die würde ich vorschlagen. Dann zu dem Thema Kinder. Also ich habe vor zehn Jahren schon damit angefangen, in Ministerien für Kinder Produkte vorzustellen - wie gesundes Frühstück, mit Vitaminen zu jonglieren, auf Bühnen mit Zaubershow, mit Malereien, Säfte pressen - so anzufangen und das dann aufzustocken. Das ist super angekommen. Die Kinder sind danach nicht mehr auf Nutella „gegangen“, sondern haben ihre Säfte selbst gemacht, ihre Müslis zusammengestellt. Das geht aber nur, wenn man Projekte hat, wo man das auch finanziell umsetzen kann. Und zu dem Thema mit dem „Endverbraucher beizubringen“, wäre das auch eine Lösung, alles ein bisschen mit Rezepten zusammenzustellen. Wie bei Messen oder Expos zum Beispiel, wo man einmal im Monat eine Koch-Show macht. Wir sind auch bereit, da ein Konzept vorzustellen und bringen es dem Einzelhandel, also dem Endverbraucher herüber. Und jeder hat davon seinen Gewinn, weil der Endverbraucher am Schluss ein Rezept bekommt. Er darf es probieren. Er darf es schmecken und sieht auch mal die zweite Wahl. Ich denke, keiner wird dann sagen, das schmeckt nicht gut. So können wir das vielleicht auch in die Medien rein bringen. Und schon haben wir eine Lösung gefunden.

Der stellvertretende Vorsitzende: Herr Thurn, Sie wollten noch ergänzen.

Valentin Thurn (Schnittstelle Thurn GbR, Köln): Ja, die Anregung von Herrn Dr. Hafner war ja, das Monitoring muss da sein. Und das ist sicher richtig, dass man Zielvorgaben irgendwann mal vorgibt. Ich wollte etwas anregen. Es gibt ein Land in der EU, das in beiden Bereichen schon sehr weit ist, und das ist Großbritannien. Für mich war erhellend, das zu sehen. Die sind einfach seit fünf Jahren schon an dem

Thema dran. Wenn Sie eine Gelegenheit haben, laden Sie doch einfach mal einen Vertreter vom „Waste Resources Action Programme“ ein. Die britische Regierung hat vor ungefähr fünf, sechs Jahren das Programm ins Leben gerufen. Die haben das eben zum Politikziel, das hat auch den Regierungswechsel überdauert, weil die Selbstversorgerquote in England noch deutlich niedriger ist als bei uns. Aber das war ein so großes Politikziel. Das sie nicht nur Kampagnen gemacht haben, sondern eben auch ein vernünftiges Monitoring und es geschafft haben - so die Zahlen aus England - in den letzten fünf Jahren ihren Lebensmittelmüll um 15 Prozent zu verringern. Das finde ich eine ganz tolle Erfolgsgeschichte. Und sie sind dabei, mit der Industrie und mit dem Handel Zielvorgaben - wie viel Lebensmittelmüll in welchem Bereich anfallen darf - durchzusetzen. Wie funktioniert das? Also das wird mich persönlich auch interessieren.

Der stellvertretende Vorsitzende: Herr Feller.

Klaus-Peter Feller (Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V. (BVE)): Ich wollte nur nochmal ganz kurz replizieren, damit das hier nicht zur Desorientierung beiträgt. Nur nochmal zur Zielsetzung der Ernährungsindustrie – und ich denke, ich spreche da für einen erheblichen Teil der Wertschöpfungskette, jedenfalls im Rahmen der Ernährungswirtschaft. Unsere Zielsetzung ist darauf ausgerichtet und dabei bleibt es, den Konsumenten qualitativ hochwertige Nahrungsmittel zur Verfügung zu stellen. Damit bedienen wir in Deutschland täglich einen Markt von 80 Millionen Menschen, von 80 Millionen Verbrauchern. Wenn ich noch unseren Exportteil berücksichtige, der seit Jahren steigt, der bei rund 30 Prozent liegt, ernähren wir pro Tag rund 100 Millionen Menschen. Vielleicht muss man das Ganze auch ein bisschen differenzierter sehen. Hinter dieser Zahl verbergen sich insgesamt 160 000 Artikel, die 30 Teilgruppen, die 30 Teilbranchen der Ernährungsindustrie herstellen. Dabei sind keine Differenzierungen bei den Verpackungsgrößen. Also, wenn man hier zielführend diskutieren will, dann muss man schon ein bisschen genauer hinsehen, dann muss man sagen, gegen welche von diesen 160 000 Artikeln sich denn meine Kritik richtet. Das geht mir hier so ein bisschen zu pauschal. Danke!

Der stellvertretende Vorsitzende: Herr Rausch.

Franz-Martin Rausch (Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVL)): Zur Zusammenarbeit zu den „Tafeln“ muss man einfach sagen: Die Zusammenarbeit muss sich auch entwickeln. Und wie vielleicht auf der einen Seite, in der einen Region oder in der einen Stadt ein kleines Defizit an Waren da ist, haben wir in anderen Regionen sogar Überschüsse. Das muss man auch fairer Weise sagen. Insofern bitte nicht jetzt einfach sagen, man muss mit den „Tafeln“ zusammen arbeiten, da muss eine Logistik dahinter stehen und dergleichen mehr. Das ist auf einem sehr guten Weg und Sie alle kennen Herrn Häuser (*Vorsitzender des Bundesverbandes Deutsche Tafel e. V.*) und seine Kollegen. Das läuft im Moment sehr gut und konstruktiv, also von daher - sage ich mal - bitte hier auch „die Kirche im Dorf lassen“. Dann nochmal vielleicht zu der kostenlosen Anbietung. Es gab mal jemanden, der hat das kostenlos angeboten. Der hat das wieder eingestellt. Punkt. Der hat Lebensmittel, die letztendlich vor dem Ablauf standen, kostenlos angeboten. Man hat das wieder eingestellt, weil zum Beispiel Kunden, die die Ware mit nach Hause nehmen, sie drei Tage später wieder ins Geschäft bringen und sagen: „Guck mal, ist

abgelaufen!". Das ist die Praxis. Muss man alles wissen und von daher sage ich ganz offen, wir müssen mit diesen Vorschlägen sehr sensibel umgehen. Das ist nicht so eine Allheillösung, dass man sagt, man macht das so oder so. Das kann jedes Unternehmen für sich entscheiden. Und auch nochmal ein Hinweis zu dem Containern. Ich will das gar nicht rechtlich bewerten. Aber wir reden hier immer wieder über Lebensmittelhygiene und ähnliche Dinge. Also, eigentlich müsste man den Leuten abraten, das zu machen. Es ist hygienisch sehr bedenklich. Eine Mülltonne ist nicht unbedingt der hygienischste Standort, den wir haben. Natürlich kann man sagen, ich habe da was gefunden. Aber nochmal, wenn wir über Lebensmittelhygiene reden, bitte Vorsicht.

Der stellvertretende Vorsitzende: Herr Schieferstein halten Sie Ihre Antwort noch fest. Ich würde jetzt gerne noch den Kollegen Ebner einbeziehen, dann sind wir mit der zweiten Fragerunde auch durch und würden jeder Fraktion gerecht. Sie werden sicherlich noch Gelegenheit haben, Ihre Anmerkung anzubringen. Herr Ebner, Sie haben das Wort.

Abg. Harald Ebner (Bündnis 90/DIE GRÜNEN): Danke schön. Wir haben jetzt vom Lebensmittelhandel vorhin schon gehört, dass da mittlerweile alle Packungsgrößen und Gebindegrößen angeboten werden - bis runter zum Singlepack - und das man mehr über die lose Ware nachdenkt. Das begrüße ich da sehr. Von der DEHOGA wurde angesprochen, Kinder- und Seniorenteller gäbe es ja schon, sozusagen im entsprechenden Gebinde. Jetzt habe ich da noch die Frage: Wie bewerten Sie denn das Potential, auch für die Kundenkreise zwischen der Kindheit und dem Alter bedarfsgerechte - ist ja nicht so unerheblich - bedarfsgerechte Portionen anzubieten? Die Lebenswirklichkeit zeigt uns, dass das nicht so einfach zu erlangen ist in den Gaststätten. Und wie ließe sich das vernünftig regeln, wenn wir jetzt davon sprechen, wir wollen ja nicht immer alles so im Detail vorschreiben. Wie ließe sich sowas vernünftig regeln? Ein zweiter Bereich, da würde ich sehr gern die Frau Professor Teitscheid fragen: Wir sind nämlich schon sehr tief in die Maßnahmendiskussion eingestiegen und einige konkrete Maßnahmen als Handlungsfelder vor Ort wurden angesprochen. Das Stichwort Regionalvermarktungsschiene war schon dran. Lohnt es sich denn da auch mal noch einen Schritt weiter zurückzugehen in der Lebensmittelkette, zur Produktion? Sehen Sie da Ansatzpunkte - auch im Rahmen der jetzt anstehenden GAP-Reform - im europäischen Rahmen Weichen zu stellen für eine Agrar- und Ernährungswirtschaft, die mit weniger Lebensmittelverschwendung auskommt? Also da gibt es ja durchaus Ansatzpunkte, über die man sich zumindest Gedanken machen kann, welche Art der Produktion fördern wir. Also ist eine bestimmte Form der Tierhaltung auch ein Aspekt dabei. Danke.

Der stellvertretende Vorsitzende: Herr Benad, fangen Sie bitte an für die DEHOGA.

Jürgen Benad (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA)): Ja, vielen Dank. Also, wir sind ja nun eine sehr, sehr unterschiedliche Branche, also es gibt die unterschiedlichsten Gastronomiekonzepte und natürlich gibt es auch Konzepte, die davon leben, dass der Gast sich selber an einer „Freeflow-Anlage“ oder wie auch immer bedient. Dann gibt es auch noch die sogenannte Fastfood-Gastronomie, wo man auch wählen kann zwischen den kleinen, mittleren und großen Pommies. Und es wird auch irgendwann sicherlich in der ganz normalen konventionellen Gastronomie – oder gibt es

ja auch – unterschiedliche Tellergrößen, Sie haben es erwähnt, Kinderteller oder auch – ich habe vorhin das Wort Seniorenteller nicht verwendet – Portionsgrößen für die älteren Herrschaften geben. Und sicherlich ist das auch eine Sache der Nachfrage der Gäste. Also, wenn der Gastronom immer wieder damit konfrontiert wird, dass andere Portionsgrößen gewünscht werden, dann geht der natürlich auf die Wünsche seiner Gäste ein. Wir sind ja immer bemüht, dass die Gäste auch glücklich und zufrieden nach Hause gehen, gute Mundpropaganda machen und dann auch wieder kommen. Und wenn die Wünsche da sind, dann wird sich die Gastronomie auch noch mehr darauf einstellen. Aber es gibt schon eine Vielzahl von gastronomischen Betrieben, wo man halt auch selbst wählen kann, genau wie viel ich denn von welchen Komponenten haben möchte.

Der stellvertretende Vorsitzende: Frau Prof. Teitscheid.

Prof. Dr. Petra Teitscheid (FH Münster, Institut für nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft –iSuN-): Vielleicht nochmal zu dem Thema „Gastronomie“. Wir arbeiten eng mit einem großen Gemeinschaftsverpfleger in Deutschland zusammen – oder einem der größten Gemeinschaftsverpfleger. Die haben sich das Thema Lebensmittelabfall als Projekt vorgenommen und sind zweischrittig vorgegangen. Zum einen bieten sie ihren Kunden mehr als vorher freie Komponenten an, also frei wählbare Komponenten. Und zum anderen verwiegen sie alle Abfälle, die in der Küche übrig bleiben, nach Sorten und konfrontieren die Küchenchefs mit diesem Thema. Und beides hat zu sehr viel Kreativität und sehr viel Initiative in diesem Unternehmen gesorgt. Also, da ist durchaus noch etwas möglich, wo man vorher glaubte, das ist in Stein gemeißelt. Und da tun sich andere Verhaltensweisen auf und ich denke, das gibt es auch in anderen Bereichen. Zum Thema EU-Agrarpolitik, Regionalvermarktung vermag ich nur ganz vorsichtig zu antworten. Unsere Studie hat angedeutet, dass Direktvermarktung oder eine Vermarktung über wenige Wertschöpfungsstufen tendenziell zu weniger Lebensmittelabfall führt, als wenn man über viele Stufen geht. Ich sage bewusst, angedeutet, das gilt es noch zu hinterfüttern mit wirklichen Zahlen. In der Diskussion um eine nachhaltige Ernährung wird immer wieder über regional, saisonal und Bio gesprochen. Insofern unterstützen wir alles, was diese Themen fördert und befördert. Ich kann da aber fundiert im Moment nicht wirklich viel zu sagen.

Der stellvertretende Vorsitzende: Herr Schieferstein. Der Praktiker.

Michael Schieferstein (Baron Gastronomie GmbH, Mainz): Dankeschön. Also zu dem Thema - was Sie gesagt haben - mit Kochkursen oder vor dem Supermarkt kochen. Ich habe soviel Feedbacks bekommen. Ich koche jetzt seit einem Jahr vor Supermärkten. Manchmal mache ich es einfach aus Protest oder koche vor den Straßen mit dem Müll, der bei Ihnen aus der Tonne kommt. Und wenn Sie jetzt sagen, es stimmt nicht, weil, wenn Sie die Tonnen korrekt einräumen würden und nicht noch Plastik und Kaffeeersatz oder irgendwelche anderen Sachen in die Biotonnen schmeißen würden, dann wäre das auch viel besser verwertbar. Ein Apfel, der fault nicht und wenn der noch frisch ist, kann ich ihn noch weiter verwerten. Also, ich habe mich jetzt eben angegriffen gefühlt, deswegen muss ich Sie jetzt auch mal direkt angreifen. Ich mache diese Kochshows und ich kann Ihnen nur eines sagen: Die sind super angekommen. Wir haben super Feedbacks bekommen. Und es war eine Herausforderung, es weiter zu machen. Und wir werden es

immer wieder weiter machen. Und dann zu dem Thema mit den Großabnahmen. Ich arbeite mit ganz vielen Großen zusammen. Auch mit bestimmten – ich will jetzt keine Namen sagen – aber ich weiß, wenn ein Kasten runter fällt – wir reden jetzt von einer Palette, also nicht von einem Kasten, da reden wir von Tausenden von Stück -, müssen die entsorgen, sonst kriegen sie die Kündigung. Und das finde ich schon sehr traurig. Und das weiß ich aus Insiderbetrieben, weil es alles Freunde von mir sind. Und deswegen erzählen Sie nicht einfach, da wird darauf geachtet. Es wird nicht darauf geachtet. Weil der Karton ist nur kaputt und das Material ist noch ein Jahr haltbar und die schmeißen trotzdem tonnenweise weg. Und das war das, was mich jetzt so ein bisschen aufgeregt hat. Dankeschön.

Der stellvertretende Vorsitzende: Ja, gut. Lassen Sie uns nicht nur bei den Mülltonnen bleiben, lassen Sie uns auch mal mit den Launen der Natur beschäftigen. Ich sage mal als Anbauer, es gibt Möhren, die sind völlig in Ordnung. Nur die Natur hat gewollt, dass sie dann eine Form haben, die vielleicht der Handelsvorstellung nicht entspricht. Aber wir haben ja heute Mittag dazu ein Mahl bereitet. Ist ja vielleicht schon besprochen worden. Das geht ja ganz gut. Darüber kann man, glaube ich, erstmal schon mal ganz viel machen. Herr Thurn.

Valentin Thurn (Schnittstelle Thurn GbR, Köln): Dankeschön. Die Launen der Natur sorgen natürlich auch für Ernten wie die der Kartoffel im letzten Jahr. Da ist ja eigentlich das Thema Direktvermarktung von Vorteil, wenn der Verbraucher dann, der direkt beim Bauerneinkauf, eben auch weiß und mitkriegt, der hat jetzt dieses Jahr mehr von der einen Frucht und weniger von der anderen. Aber ich wollte eigentlich auf drei ganz unterschiedliche Bereiche eingehen. Zum einen haben Sie natürlich Recht mit dem Mülltauchen, das kann man nicht guten Gewissens empfehlen, da sind alle möglichen Bakterien. Also, ich kann nur sagen, die haben mir die Augen geöffnet - in ihrer Radikalität. Ich habe da auch ganz viel von meinen Belegen her, die ich sonst eben nicht bekommen hätte, zum Beispiel hier das Unternehmen, das nach Deutschland diese Brotbackstationen gebracht hat – ich kann es ruhig erwähnen, Aldi: Ich verstehe es nicht, eigentlich müsste das Brot doch ziemlich punktgenau produziert werden, so wird das auch gerne dargestellt. Die Mülltonnen sind voll mit Brot. Ich verstehe es nicht. Also, wenn dann vor Ort produziert wird, wird eben zum Schluss noch eine halbe Stunde vor Ladenschluss der Ofen vollgehauen. Also - wir haben es beide gesehen - es ist faszinierend. Da gibt es, glaube ich, noch Klärungsbedarf. Warum kommt sowas zu Stande? Das andere ist das Thema Gastronomie. Da möchte ich einfach nur an den guten alten Landgasthof erinnern. Das ist eines dieser Dinge. Es geht nicht darum, irgendwelche Hygienestandards zurückzuschrauben - wollen wir nicht, will keiner wirklich. Aber, da stand eine Schüssel in der Mitte, jeder hat sich soviel genommen wie er will. Heute wird alles nur noch im Teller portioniert. In der Großstadt ist das so. Vielleicht gibt es das noch auf dem Land, vielleicht gibt es noch andere. Ich finde das gut. Nur die Frage ist dann, was passiert denn dann mit den Resten, die in der Schüssel übrig bleiben? Wenn die dann auch nur in die Tonne wandern, haben wir nichts gewonnen. Und das ist eben eines dieser Dinge, weil, was auf dem Teller übrig bleibt, ist mir klar, damit will ich als Kunde bitte nicht wieder in Berührung kommen. Da gibt es nun auch ganz klare hygienische Standards. Aber, was in der Schüssel war, warum soll der Wirt nicht am nächsten Tag dann bitte eine Suppe oder irgendwas anderes daraus machen. Also, das sind die Punkte, worüber wir reden, über einwandfreies Essen und nicht über Hygienestandards, die zurückgeschraubt werden. Und die letzte Frage war diese Geschichte mit der landwirtschaftlichen

Struktur. Ich bin fest davon überzeugt, dass die Großstrukturen zu mehr Müll neigen. Also, natürlich hat das was mit den EU-Subventionen zu tun, über die jetzt geredet wird. Die haben natürlich in der Vergangenheit sehr viel stärker größere Strukturen unterstützt mit dem Ziel – das kommt noch aus der Nachkriegszeit –, dass Europa auch ausreichend „gefüttert“ wird. Diese Zeit ist nun längst vorbei. Wir haben diverse Umstellungen gehabt und wir müssen, glaube ich, wenn wir da in dieser Richtung weiter denken, uns auch darüber klar werden, dass Großstrukturen auch nicht fast automatisch, sondern leider automatisch mehr Müll bedeuten.

Der stellvertretende Vorsitzende: Herr Rausch.

Franz-Martin Rausch (Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVL)): Also, eine Reaktion muss es jetzt doch nochmal geben auf Herrn Thurn. Sie arbeiten ja sehr stark mit Bildern und sogenannten Fakten. In Ihrer Stellungnahme sagen Sie auch, dass die Hälfte der Lebensmittel, die die „Tafeln“ bekommen auch auf dem Müll landen. Jetzt sagen Sie, bei Aldi entstehen riesige Dinge. Im Film kommt Herr Graefe zu Baringdorf zu Wort: Es entsteht der Eindruck, dass 40 – 50 Prozent der Kartoffeln auf dem Feld bleiben. Bitte, immer dann, auch wenn die Fakten von Ihnen so genannt werden, den Beweis liefern.

Valentin Thurn (Schnittstelle Thurn GbR, Köln): Ich will es aber auch kurz machen. Der Eindruck, dass 50 Prozent der Ernte auf dem Feld liegen bleiben, ist in der Tat nicht richtig. Das meiste wird auf dem Hof aussortiert, aber das ändert nichts an der Gesamtzahl. Und wir haben tatsächlich bei ganz vielen Kochaktionen – aber das ist keine wissenschaftliche Studie, bitte, das sind Einzelbeispiele, da lege ich auch Wert drauf – bundesweit festgestellt, ein Wirsing, der zu groß ist, ein Spitzkohl, wo ein Schädling ein Loch rein gebohrt hat, all das konnte nicht verkauft werden und die Bauern sprachen von einem Viertel, einem Drittel, je nach Produkt bis zur Hälfte der Ernte, die sie nicht vermarkten können, die sie bestenfalls den Tieren verfüttern können. Und das ist vielleicht der Unterschied. Wenn Sie von Bauern hören: „Ich schmeiß doch nicht die Hälfte weg“, dann fragen Sie bitte nach, was von der Ernte an die Tiere verfüttert wird. Weil natürlich, die meisten Landleute würden das nie als Wegwerfen betrachten. Und das ist jetzt aber die Definitionsfrage. Wenn etwas unter großem Energieaufwand, Arbeitsaufwand für Menschen hergestellt wird und immer mehr davon aussortiert wird, dann ist die Tierverwertung immer noch die beste Verwertung, aber es ist jedenfalls nicht die Verwertung für den Zweck, für den es ursprünglich mal hergestellt wurde.

Der stellvertretende Vorsitzende: Gut. Ich denke, dass wissen ja auch alle Praktiker wie es geht. Wenn ich meinen Markt habe - wie bei mir in der Region, wo sehr viel Vertragsanbau für Pommes-Fabriken betrieben wird – da wird mit 60 Millimetern gerodet. Was da liegen bleibt, ist klar. Das wissen wir. Um das Ganze zu vereinfachen, wird mit 60 Millimeter gerodet und da bleibt natürlich eine Menge liegen, was kleiner ist. Wenn ich da bei dem diesjährigen Kartoffelangebot sehe – ich sage mal, bei mir in der Nachbarschaft liegen die Kühlhäuser nach wie vor hoch bis oben hin voll. Es ist konventionell ein absoluter Marktzusammenbruch da. Wo die dann landen, weiß ich nicht. Im biologischen Bereich ist es dieses Jahr bei der gewaltigen Ernte so gelaufen, dass die Abnehmer sehr grob sortiert haben. Das ist ein Trick, klar.

Natürlich habe ich soviel Abfälle gehabt. Ich hatte auch so viel Abfälle bei der aufnehmenden Hand. Nur, ich habe Rindvieh, um es zu verfüttern. Herr Graefe zu Baringdorf muss sich erstmal einen Partner suchen, der das verfüttert. Das ist der Unterschied. Mehr kann man dazu nicht sagen.

So, wir haben fünf Uhr. Wir haben uns das selber als Limit gesetzt. Ich denke, das haben wir auch ganz gut hinbekommen. Wir werden sicherlich die Thematik weiter diskutieren. Viele von uns tun es draußen in Veranstaltungen – Herrn Thurn sieht man ja öfter mal – und andere auch. Wir werden an diesen Stellen – denke ich – immer wieder weiter beratschlagen. Wir werden auch hier weiter an dem Thema arbeiten – auch mit dem Ministerium arbeiten. Und dann wird sich zeigen, wie Parlament und Ministerium zu welchen konkreten Handlungsempfehlungen kommen und wo wir noch Ihre Zuarbeit brauchen oder auch den Ratschlag von Ihnen brauchen. Wir werden weiter das Gespräch suchen. Wir bitten Sie darum. So denke ich – werden wir weiter vorangehen. Es wird nicht das letzte Mal gewesen sein, das versprechen wir. Schönen Dank, dass Sie hier waren und Sie die Mühe auf sich genommen haben. Schönen Dank für Ihre Inputs. Wir werden das in die Arbeit einfließen lassen und ich denke, Sie werden von uns hören. Danke.

Schluss der Sitzung: 17:01:54 Uhr

Hans-Michael Goldmann, MdB
Vorsitzender

Friedrich Ostendorff, MdB
stellvertretender Vorsitzender