

Deutscher Bundestag
Ausschuss f. Ernährung,
Landwirtschaft u. Verbraucherschutz

Ausschussdrucksache
17(10)859-F

23.04.2012

16.04.2012

Stellungnahme des Einzelsachverständigen Michael Schieferstein

(Baron Gastronomie GmbH, Mainz)

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

„Lebensmittelverschwendung“

am Montag, dem 23.04.2012,

von 14:00 bis 17:00 Uhr

Sitzungssaal: E.200, Paul-Löbe-Haus

Berlin

Frage: 1

Über den Umfang der Lebensmittelverschwendung im deutschen Einzelhandel bezieht sich die Bundesregierung weitgehend auf brancheneigene Daten. Diese geben eine sehr geringe Wegwerfrate an. Andere Ermittlungen ergeben deutlich höheren Abfallmengen.

Wie erklären Sie das offenkundige Missverhältnis, und welche einzelnen Faktoren (Marktkonzept, Personaleinsatz, Wettbewerbsstrategien, technische und logistische Voraussetzungen, Werbung, Öffnungszeiten, etc.) können im Einzelhandel zur Vernichtung bzw. Verschwendung von Lebensmitteln führen?

Antwort: Zu 1

Die Branche ist daran interessiert, einen sauberen Handel ohne Abfall zu präsentieren. Anderenfalls müssten sie Fragen nach der Kalkulation des Lebensmittelmülls beantworten. Durch meine Studien und Recherchen bin ich der Überzeugung das die Zahlen nicht ganz korrekt sind da Frau Ministerin Aigner sich nur auf zahlen berufen kann und nicht auf Fakten. Angebote für Singles und Kleinhaushalte wie halbe Früchte führen zu Verlusten. Eine turnusmäßige Kundenbindungsaktion in den Märkten mit Fachkräften (Köchen) könnte diese Überstände gewinnbringend verarbeiten.

Der deutsche Einzelhandel ist in die Gesetze des Marktes eingebunden, und im Wesentlichen auf eine gute Außendarstellung angewiesen. Eine Möglichkeit für das Missverhältnis zwischen den Ermittlungsdaten könnte die Befürchtung sein, dass eine öffentliche Diskussion über die Lebensmittelverschwendung „auf dem Rücken des Einzelhandels“ sich negativ auf die Marktbilanz dessen auswirken kann. Ein sehr zentraler Grund wird auch die Systemselbsterhaltung sein. Ein öffentlicher Diskurs würde voraussichtlich ein Umdenken der Arbeitsprozesse nach sich ziehen müssen um Wettbewerbsfähig zu bleiben. Das wiederum ist aufwendig und viele Ketten und Filialen fürchten wohl an dieser Stelle eine Überforderung oder zumindest die Unterbrechung der normalen Arbeitswege in Form von Zusatzarbeit. Selbst wenn dies bedeutet die gigantische Verschwendung weiterzuführen.

Den zentralen Grund für dieses fast schon verwerfliche Denken sehe ich in einer eher aktuellen Grundproblematik des politischen Lebens in Deutschland und Mitteleuropa. Obwohl das in Europa weggeworfene Essen zweimal den Welthunger stillen kann (vgl. Thurn, Valentin. „Taste the Waste“), und wohl der größte Teil der Filialleiter sich persönlich absolut gegen Lebensmittelvernichtung positionieren würde, gehört sich diesem Problem anzunehmen nicht zu „deren Zuständigkeitsbereich“. Ein Gefühl der Machtlosigkeit gegen die Verhältnisse einerseits und, wohl viel zentraler, eine abstrakte Bezugslosigkeit andererseits verhindern es vielen Menschen, auch im Privathaushalt, sich über problematische

Zusammenhänge Gedanken zu machen, oder sich ihnen anzunehmen.

Faktoren welche die Verschwendung praktisch bedingen sehe ich in allen oben angegebenen Betriebsbereichen:

Das Personal wird im Einzelhandel geschult Waren zu entsorgen, welche sie einschätzen, dass sie nicht mehr vom Kunden gekauft werden. Eine große Zahl von genießbaren Lebensmitteln wird damit aus kosmetischen und finanziellen Gründen (Zuhause ein Stück wegschneiden bedeutet für den Kunden etwas gezahlt zu haben, was er nicht benutzen kann) aussortiert.

Dieselben Gesetze gelten eine Ebene höher. Der Großhandel wirft Palettenweise Essen weg, weil Kisten beschädigt sind, ohne die Inhalte umzusortieren. Das Personal dafür einzusetzen das Essen so umzusortieren und ggf. zu reinigen erscheint als ein nicht tragbarer Zeitaufwand, beim Einzelhandel wie auch beim Großhandel.

Außerdem ist es auch aus Perspektive der heutigen Paradigmen nachvollziehbar, dass die Gefahr als zu groß angesehen wird durch z.B. als Großhandel schimmelgefährdete Lebensmittel zu liefern weil eine beschädigte Kiste weiterverkauft wird. Unperfekte Waren zu liefern ist nicht machbar und auch nicht erwünscht. Die europäische Gurkennorm geht sehr stark darauf zurück, dass der Handel gerade Gurken wünscht, der effizienteren Lagerung wegen.

Als gängige Marktstrategie wird die sogenannte Verbesserung des Service bezeichnet. Bei verlängerte Ladenzeiten muss dennoch jedes Lebensmittel bis zum Ladenschluss erhältlich sein. Gleichzeitig ist das Sortiment größer geworden. Der damit verbundene logistische Akt immer bei null herauszukommen ist schlichtweg unmöglich.

Frage: 2

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

Antwort: Zu 2

Der Aussage der Bundesregierung muss widersprochen werden. Der größte Anteil der nicht genutzten Ressourcen kommt nicht in den Handel (HKL2+) oder wird ungenutzt entsorgt (z.B. Kohlrabi Blätter oder unförmige Kartoffeln). Die Abfälle im Handel und bei den Verbrauchern hält sich die Waage. Verbraucheraufklärung durch Broschüren und Direktkontakt in den Märkten wäre eine Möglichkeit. Dazu wäre kompetentem geschulten Personal oder Fachkräfte (Köche) geeignet die dem Endverbraucher vermitteln mit den Produkten besser umgehen und sie verarbeiten zu können

Verbraucher werden von Werbestrategien beeinflusst. Aggressive Werbung, XXL .Formate, geschickte Platzierung und Ausnutzung von Alltagssituationen führen Zweifelsohne zu einem beeinflussten Kaufverhalten und haben Mitverantwortung an der Lebensmittelverschwendung. Doch es ist schwer an dieser Stelle eine Schuld zuzuweisen. Alle Teilnehmer des Wirtschaftslebens stehen in Konkurrenz und Überlebensdruck. Dieser wird im Laufe der Jahre nur prekärer, da die sogenannte Einkommensschere immer auseinander klafft, vor allem da aktuell der Aktienmarkt dominierender als je zuvor die Kapitalverteilung zugunsten eines Bruchteiles der Weltbevölkerung entscheidet. Verbote für Werbestrategien sind keine lohnende Perspektive.

Bis auf sehr wenige bewusste Ausnahmen kaufen alle Kunden automatisch nur einwandfreie Lebensmittel, wenn sie die Wahl haben. Auch so sorgt der Verbraucher für eine hohe Lebensmittelvernichtung. Doch auch dafür ist ihm nichts vorzuwerfen. Würde ein System gefunden werden, das belohnt Unperfekte Lebensmittel zu erwerben könnte der Einzelhandel helfen die Wegwerfrate der Verbraucher zu senken.

Das Teilproblem der Verbrauchermanipulierung lässt sich möglicherweise nur dann effektiv lösen wenn sich die Wirkweise der Wirtschaft ändere.

Frage: 3

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

Antwort: Zu 3.

Bis zu 25 Prozent einer landwirtschaftlichen Ausbeute schafft es nicht mal in den Großhandel. Die Landwirtschaft ist durch regulierte Vorgaben stark eingeschränkt. „Güteklassen“ sind dahingehend irreführend, da sie oft nichts mit dem Nährwert zu tun haben, sondern mit Form, Farbe und Größe.

Schon heute ist HKL2 nahezu unverkäuflich. Die Abschaffung der Güteklassen lässt zumindest Platz für Innovationen der verarbeitenden Industrie sowie für Nebeneinkommen der Gastronomie (Convenience). Die Unsicherheit der Landwirte und des Handels ließe sich minimiert. Güteklassen verfolgen im Ursprungsgedanken den Zweck zu gewährleisten, dass hochwertige Nahrung geliefert wird. Das abzuschaffen könnte ein kritisches Unterfangen sein. Die Normen könnten allerdings so differenziert oder gelockert werden, dass Nahrung, welche nicht den Güteklassen entspricht – dazu gehören sowohl z.B. die krummen Gurken auf den Feldern wie auch die im Groß- und Einzelhandel aussortierten Lebensmittel – ebenfalls einen Weg finden verwertet zu werden (Nicht als Bio-Diesel). Allein die Addierung der Regelung, dass Lebensmittel außerhalb der Güteklassen nicht weggeworfen, sondern zur alternativen Vermarktung oder großflächigen wohltätigen Nutzung bereitstellbar sind, könnte enorme Auswirkungen haben.

Allerdings ist damit Widerstand im Markt zu rechnen. Die weggeworfenen Lebensmittel sind eine sehr beachtliche Größenordnung, der Handel könnte eventuell Angst vor massivem Absatzverlust haben. Sollte eine Regelung erdacht werden um z.B. ein Tafeldienst auf weitaus größerem Raum angeboten werden und für alle Gesellschaftsschichten gleichermaßen, durch eine Art „Container-Catering“ muss mit entsprechender Lobbyarbeit des Groß- und Einzelhandels dagegen gerechnet werden.

Frage: 4

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

Antwort: Zu 4.

Die angesprochenen Güteklassen verunsichern den Landwirt. ER bringt nur erstklassige Ware in den Handel. 50% HKL2 verarbeitet er selbst oder verkauft es im Hofladen. 50% HKL2 und darunter wird meist untergepflügt. Der Transport zum verarbeitenden Industriestandort deckt den Aufwand nicht.

Viele Landwirte sehen keine Alternativen und sehen sich, ähnlich wie in Kunden und der Einzelhandel (siehe Frage 1) den Verhältnissen machtlos gegenüber. Nicht auszuschließen ist dass auch bei ihnen eine gewisse Teilschuld liegt.

Wenn die Bundesregierung Strukturen fördern würde, bei den Bauern selbst zu kaufen nimmt die Zwischenschritte bis zum Verbraucher weg und sorgt für geringere Transportzeit. Finanziell ist sie rentabel für Landwirte und Kunden. (Zudem führt der Kontakt mit dem Bauern fast zwangsläufig zu einem achtsameren Umgang mit Lebensmitteln beim Endverbraucher.)

Die gängige Praxis der überdimensionierten Fleischproduktion ist nicht nur über alle Maße grausam und sittenwidrig, sondern ist durch die enorme Investition an Grünfütter ein wirtschaftlicher und ökologischer Faktor. Im Falle von Rindern und Schweinen wird aus zehn Teilen Grünfütter nur ein Teil Fleisch und neun Teile Fäkalien, was mit CO² gleichzusetzen ist. Das weggeworfene Fleisch entspricht also auch einem fast zehn Mal größerem ökologischem Schaden als bei Gemüse. Das Fleisch wird sehr billig angeboten, wozu eine sehr „effiziente“ Produktionsweise erhalten werden muss. So tragen Produzenten dazu bei, dass Fleisch nicht in weiten Bevölkerungsschichten als wertvolles Gut gewürdigt wird. Auch sind die gigantischen Fleischmengen logistisch sehr schwer kalkulierbar.

Ein sozialeres Verständnis von Fleischproduktion, könnte bereits großen Einfluss auf die Wegwerfrate haben. Es gibt in den letzten Jahren einen Trend zu „Permakultur“ Projekten. Das ist ökologische Landwirtschaft, welche so ausgelegt ist, dass sie das ganze Jahr über ernten kann. (engl.: „Permanent Agriculture“) Die Pflanzen sind so ausgewählt, dass sie sich gegenseitig unterstützen oder nicht im Wege stehen. Der Boden wird nicht, wie oft bei der großen monokulturellen Landwirtschaft mit Pestiziden, komplett zerstört, sondern bleibt gesund und ertragreich. Solche Projekte zu fördern und in den regionalen Markt einzubinden ist eine mögliche Perspektive für die Zukunft. Wir von Taste The Waste à la Carte erarbeiten eine lückenlose Produktionskette, die sämtliche „B-Ware“ nicht nur vor dem Verderb oder der Entsorgung rettet, sondern ihren Marktwert durch Speisenzubereitung und Veredelung zu Produkten erhöht. Als Beispiel führe ich das Produkt Kohlrabigrün und unser Konzept einer Genossenschaft welche die Landwirtschaft dahin führt jegliche Ernteüberschüsse gewinnbringend zu verarbeiten

Frage: 5

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

Antwort: Zu 5.

Die Angaben in der Studie der Bundesregierung stützen sich auf freiwillige Angaben oder Schätzungen und sind nicht realistisch. Es entsteht der Eindruck, dem Verbraucher müsste die professionelle Lagerhaltung vermittelt werden. Tatsächlich ist Aufklärung über das Thema Lebensmittel nötig, damit der Verbraucher Druck auf Handel und Landwirtschaft ausüben kann. Vieles spricht dafür, dass die Märkte nur eingeschränkt ihre Unterstützung geben und falsche Zahlen in den Raum geben um sich im Licht der Öffentlichkeit gut dar zu stellen. Die Studie kann im günstigsten Fall beleuchten wie viel Ersparnisse im Einzelhandel und Haushalt möglich wären. Und der Bund muss in dem Thema in erster Linie Vermittler sein und Wege bereiten. Nicht endlose Diskussionen sondern einen Brainpool an Lösungsansätzen bieten. Die größte Qualität dieser Studie sehe ich tatsächlich darin, dass sie ein Forum bereitstellt, anhand welchem die Probleme gesichtet und gelöst werden können.

Frage: 6

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

Antwort: Zu 6

Die Hauptgründe sind die Freiwilligkeit der Angaben. Niemand gibt gerne Vernichtung von Nahrungsmitteln zu. Oft wird das Vernichten auch nicht bewusst als solches wahrgenommen. Jeder ist von der Peinlichkeit berührt und Schande betroffen. Aber minutiöse Mengenerfassung ist weniger wichtig, als mit dieser Wahrheit so diplomatisch umzugehen, das es keine zermürende Streitfrage zwischen Mülltauchern und Supermärkten bleibt, sondern alle an einem Strang ziehen. Vom natürlichen Verderb über die betriebliche Anordnung das Reste von Mitarbeitern nicht mitgenommen sondern entsorgt werden müssen bis hin zur Zerstörung von abertausenden Tonnen von Tomaten in spanische Dörfern zur Regulierung von Marktpreisen....gibt es tausende Gründe warum Lebensmittel verschwendet werden. Und ohnmächtig fühlt ein Jeder die Schuld, wenn heute mehr Lebensmittel entsorgt wurden, als zur Rettung aller am selben Tag durch Hunger gestorbenen Menschen, vonnöten gewesen wäre. Wichtig ist das dieses Gefühl, als positives „Momentum“ einen Ruck in unserer Esskultur alle Beteiligten mitreißt um gemeinsam die Missstände zu beseitigen.

Frage: 7

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

Antwort: Zu 7

Das Lebensmittelabfallaufkommen ist in der Stadt eklatant höher, da dort der Bezug zum Lebensmittel fehlt. Während die ländliche Bevölkerung noch Berührung zum Lebewesen Pflanze oder Tier hat geht sie behutsamer damit um. Für den Städter ist Gemüse oft nur das Produkt aus dem Regal, oft kennen sie nicht einmal mehr die Herkunft (Joghurt wächst auf dem Baum glauben 30% unter 2000 Großstädtern).

Frage: 8

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

Antwort: Zu 8

Das Wort „Mindesthaltbarkeitsdatum“ ist unglücklich gewählt. Es vermittelt den Eindruck, das Lebensmittel mit diesem Datum ist nur haltbar bis. Zudem belegt die Praxis eindeutig, es wird mit dem Datum eine Qualitätsform verbunden. So greifen Verbraucher immer zu dem Produkt mit dem längsten Verkaufsdatum. Es gibt europäische Beispiele mit zwei Daten, die den Verbraucher in die Verantwortung nehmen und dem Handel die Möglichkeit des Tricksens mit Kurzem Verkaufsdatum verringern. Eine Lösung wäre erst die Regale auffüllen zu lassen wenn die erste Lieferung verkauft ist also immer ein einheitliches Datum vorhanden ist. Und auch eine Lockerung der MHD Angaben, besonders in der Gastronomie, da wir ja gesetzlich im Rahmen der HACCP Richtlinien der EU verpflichtet sind Waren über MHD sofort zu entsorgen. Der sehr starke mitteleuropäische Bedarf zu reglementieren ist verständlich und hat seine Wurzeln in unserer Entwicklung. Es sollte dennoch auch ein bisschen dem Küchenchef überlassen werden, als qualifizierte Kraft auch selbst in der Lage zu entscheiden was gut oder schlecht ist. Eine Lockerung der HACCP (Hygieneverordnung) wäre also dort sehr sinnvoll. Eine Voraussetzung muss allerdings unbedingt sein, das in den jeweiligen Betrieben oder der Gastronomie Fachkräfte beschäftigt sind. So wie in Metzgereien nur eröffnen darf, wenn ein Meister beschäftigt ist, müsste auch so die Qualität sichergestellt werden. Zurzeit darf jeder auch ohne Qualifizierung Gastronom sein. Sprich: Die Gesetze müssten verschärft aber für qualifizierte Betriebe gelockert werden. Unterstützung vielleicht mit Fördergeldern würde Helfen das Fachpersonal zu halten bis die Betriebe sich selbst tragen.

Frage: 9

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

Antwort: Zu 9

Das Schönheitsideal unserer Gesellschaft macht vor den Lebensmitteln nicht Halt. Beim Endkunden kommen nur erstklassige Produkte an. Selbst Farbschattierungen spielen eine große Rolle. Da ist durch die Werbung das Ideal beworben. Aussortierte Ware könnte zu Convenience verarbeitet werden. Ein Angebot an Frischprodukte, die bereits küchenfertig zubereitet sind, vermindert den Lebensmittelabfall eklatant, da auch die bisher über Biomüll entsorgten Abschnitte verwertet werden. Das Gemüse, das der Landwirt auf dem Acker belässt kann zu hochwertigen Frischprodukten verarbeitet werden. Die entstehenden einfachen Arbeitsschritte ermöglichen die Schaffung von einfachen Arbeitsplätzen, auch für behinderte Mitmenschen ist hier ein mögliches Tätigkeitsfeld zu schaffen. (Integrationsbetriebe).

Viele kostbare Biomasse ist wegen dieser Normen entwertet worden. Es ist aber auch durchaus vertretbar das der Handel in irgendeiner Form die Güteklassen kategorisieren muss. Sonst bekommen wir aus ganz Europa jeden Müll zum Einheitspreis. Bessere Güteklassen wäre 1. Erntefrische, 2. Öko-Footprint und 3. Geschmack.

Frage: 10

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

Antwort: Zu 10.

Prinzipiell schätze ich jeden der Vorschläge in der Lage wichtige Beiträge zu leisten. Auch der Reihenfolge der Vorschläge ist zumeist sinnvoll gewählt.

Ein „**runder Tisch**“, also ausdrücklich ohne Statusunterschiede, ist ein simples aber unfassbar potentes Mittel. Alle Beteiligten durch kontinuierliche Verhandlungen zufrieden stellen ist eine hervorragende Methode um nachhaltige Ergebnisse zu erreichen. Diese Idee sollte nicht zu klein gedacht werden. Es ist ein geeignetes Instrument für sehr viele Probleme und Herausforderungen.

Die Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2020 ist ein guter Ansatz. Allerdings Modelle, welche, ungeachtet der wirtschaftlichen motivierten und kurzfristig gedachten Interessen des Händler, noch genießbare Lebensmittel an (noch zu

entwickelnde) Infrastrukturen gibt, welche sie verteilen bzw. zubereiten werden, sind sehr wahrscheinlich in der Lage den Lebensmittelabfall in deutlich kürzerer Zeit zu halbieren. Durch eine Vorbildfunktion würde dieser Umgang mit Lebensmitteln auf Privathaushalte ausstrahlen und auch dort den Abfall sukzessive weniger werden zu lassen. Das wichtigste ist an diesem Vorschlag: Es kann kurzfristig wirkend als eine Brücke dienen, um die Vernichtung von Lebensmitteln ein jähes Ende zu machen, noch bevor die nötigen Änderungen eingetreten sind. Die anderen Schritte zu tun hebt sich dadurch selbstverständlich nicht auf.

Frage: 11

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

Antwort: Zu 11

Der Film Taste the Waste zeigt viele Lösungssätze anderer Länder. Die Stuttgarter Studie bezieht sie ebenfalls auf internationale Ansätze.

Frage: 12

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

Antwort: Zu 12

Dort ist bereits ein Lösungsansatz aufgeführt. Der Weg zum Eigenverbrauch der verderblichen Ware muss dem Handel wieder ermöglicht werden. Die derzeit bestehenden Hygienerichtlinien sind teilweise überzogen. Sonst würde der Supermarkt wieder sein eigenes Restaurant bewirtschaften, in dem Verderbliches noch umsatzrelevant verwendet wird. Noch heute bestes Beispiel ist Dallmayr in München.

Beantworte ich auch bei Frage 3-4 und 9.

In den Niederlanden führte ein Einzelhandel das Konzept ein, dass, wenn ein Kunde ein Produkt drei Tage vor MHD findet, er es an der Kasse vorzeigen und kostenlos bekommen kann. Das verhindert nicht nur Abfall sondern spart dem Einzelhandel Arbeit beim Aussortieren der Ware und Geld für die kostenpflichtige Müllentsorgung. Zusätzlich ist die Kundenbindung welche dadurch entsteht ganz enorm. Die Kunden bleiben länger um die Regale zu inspizieren. Diese Konzept ist unbedingt weiter zu empfehlen.

Frage: 13

Was kann der Verbraucher zur Reduzierung von vermeidbaren Lebensmittelabfällen beitragen?

Antwort: Zu 13.

Öfter überschaubare Mengen einkaufen – das fördert die ortsnahen Geschäfte und hilft, auch bei Unwägbarkeiten den Überblick zu behalten. Mehr Mut, auch Lebensmittel nach Ablaufdatum mit der eigenen Sensorik zu prüfen. Aufklärung in Form von Kursen an Volkshochschulen, bei Vereinen und Verbänden zum Thema „Umgang mit Lebensmitteln“.

Frage: 14

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

Antwort: Zu 14

Je exotischer das Angebot in heimischen Supermärkten umso größer die Not in den Entwicklungsländern. (Beispiel: eine Banane zahlen wir dreimal – den Kaufpreis, den Preis des Fluglärms und die Subventionierung (Spende) der Bananenpflücker. Der Trend zur Regionalität ist hier genau der richtige Ansatz. Und das drückt am Eindrucksvollsten ein Zitat aus: von Arcestratos von Gela (4. Jahrhundert vor Christus) "Der Herkunft der Lebensmittel ist höchste Aufmerksamkeit beizumessen - nehmt nur beste Ware, so frisch wie irgend möglich, kauft regional und nach Saison." „Profitieren auch sie von steigenden Lebensmittelpreisen“, ist wiederum ein Zitat der Deutschen Bank. Typisch für die Krise wird durch Aktiengeschäfte Geld aus dem Hunger jener gezogen welche in diesem Spiel verlieren, unter anderem arme Landwirte. Wenn ein großer Teil der in den Industrieländern genutzte Essen nicht verwertet würde, kann dieses praktisch entweder den Hunger nahezu sofortig beenden, durch die Kanalisierung eines entsprechendem Teils dieser Ressourcen in die entsprechenden Länder. Alternativ kann eine Reduktion der Produktion geschehen und die Agrarländer weniger unter druck gesetzt werden. Dazu sehr wichtig ist auch die Produktion von Tierfutter und Biodieselmateriale, was einen Großteil der aktuellen landwirtschaftlichen Erzeugnisse ausmacht.

Frage: 15

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

Antwort: Zu 15

Die Lebensmittelabfälle in der Gastronomie könnten gesenkt werden durch Anpassung von HACCP und Aufklärung. Es macht jedoch nur Sinn, wenn zeitgleich die Empfangstationen von Lebensmitteln (Tafel, Obdachlosenunterkünfte, Kindereinrichtungen, Seniorenheime) ihre Richtlinien ändern. Außerdem muss es wieder den sogenannten „Schweineeimer“ geben. Eine attraktive Möglichkeit zur Tierfütterung wird durch gesetzlichen Übereifer unterbunden.

Frage: 16

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

Antwort: Zu16.

Die in der Bundestagsdrucksache 17/7458 aufgeführten Fakten sind gute Ansätze, die bestehende MHD-Regelung zu ändern. Ein Blick in die Schweiz hilft hier, dort wird seit 1.1.2006 das Prinzip der 2 Daten angewandt. Ein Link zur Gesetzesregelung:

www.admin.ch/ch/d/sr/8/817.022.21.de.pdf

Hier wird der Verbraucher mit in die Verantwortung genommen. Die Praxis zeigt, dass dieses Prinzip erfolgreich angewandt wird. Der größere Bezug der Eidgenossen zum Lebensmittel sollte nicht außer Acht gelassen werden.

Frage: 17

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

Antwort: Zu 17

Es gibt bereits Ansätze in der Realität. Genossenschaftliche Verbindungen mit dem Ziel der regionalen Vermarktung sollen gefördert werden. Innovative Ideen zur Vermeidung von Lebensmittel Müll sollen in Ausschreibungen prämiert werden, um Bewusstsein zu schaffen und neue Ansätze zu gewinnen. Wurde auch schon mehrmals in den obigen Fragen beantwortet Gastronomie usw..

Frage: 18

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

Antwort: Zu 18

Gesetzliche Regelungen sind nicht vorrangig sinnvoll. Hier sollte Nutzen vermittelt werden (abkochen von Gemüseabfällen bringt eine gute Brühe und senkt, gerade im Sommer, das Ungezieferisiko in der Stadt)

Frage: 19

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

Antwort: Zu 19

Die Kampagne wirkt sich kontraproduktiv aus, denn es wird weiterhin das Wort „Mindesthaltbarkeitsdatum“ beworben. Besser wäre eine flächendeckende Aufklärung über Haftung des Handels und des Verbrauchers. Die Aufklärung kann unter Einbeziehung des Handels durch Fachleute vor Ort durchgeführt werden um dem Konsumenten die Hemmschwelle zu nehmen.

Frage: 20

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

Antwort: Zu 20

Die Verpflichtung auf HACCP verhindert, dass z.B. Büffetüberstände aus der Gastronomie an gemeinnützige Stellen gehen. Ware, die abends für 5.000 Personen produziert wurde ist ohne Abstriche am nächsten Tag noch verzehrbar, ohne Gesundheitsrisiko. Die Kühlkette wird nicht unterbrochen, die Ware stand nicht auf dem Büffet. Meist sind weniger Besucher auf der Veranstaltung, die solche Überproduktionen begründen. Oder auch wie groß Kantinen die bis zu 7000 Essen am Tag an Schulen und Kindertagesstätten liefern, die Eltern aber kurzfristig wieder abbestellen oder die Kinder Krank sind, also werden die frisch zubereiteten Speisen direkt am selben Tag entsorgt. Die Gesetzgebung müsste hier gelockert werden um die Speisen an Institute wie z.B die Tafel in Mainz weiter zu geben.

Frage: 21

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

Antwort: Zu 21

Das Potential ist mit 50% Minimierung der Lebensmittelabfälle nicht zu hoch gegriffen. Die deutsche Gründlichkeit übertrifft hier sicherlich diese Zahl. Der Anbau/Aufzucht, die Produktion, der Handel und der Verzehr von Lebensmitteln sind seit jeher gemeinschaftsbildende Aufgaben. So sollte der Erlebnischarakter heraus und der gemeinsame Erfolg in Aussicht gestellt werden wir sollten uns nicht von der EU einschränken lassen sondern von hier aus das Problem angehen. Die Bekämpfung des Hungers in der Welt ist eine globale Herausforderung, die sehr viel Geld verschlingt. Es ist möglich, durch verantwortungsbewusstes Handeln auf dem Ernährungssektor viele Anbauflächen in Entwicklungsländern zur Eigenversorgung zu nutzen. Ein vernünftiger Umgang mit unseren Ressourcen ermöglicht es, den Preis für Grundnahrungsmittel auf dem Weltmarkt nicht zum Spekulationsobjekt werden zu lassen. Anregungen wären durch die Vergabe werbewirksamer Auszeichnungen zu erreichen, wie auch durch zusätzliche anfallende Gebühren bei der Entsorgung von Lebensmittelabfällen.

Frage: 22

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

Antwort: Zu 22.

Der einfachste und erfolgversprechendste Weg ist die Wiederbelebung der Schulgärten. In Schulen und Kindergärten werden vermehrt die Kinder ganztags betreut. Hier kann mit der Verpflegung die Berührung mit dem Lebensmittel erfolgen. Pädagogische Projekte gibt es bereits. Es zeigt sich in der Praxis, dass die Verbindung mit dem Erlebnis mehr Erfolg verspricht.

Gleichzeitig können die Eltern mit in diese Projekte einbezogen werden, wenn Fachkompetenz implementiert wird. (z.B. ein Elternabend mit einem Koch, dazu ein Koch Tag für die Kinder). Hierzu müssten in den Kultusministerien Mittel zur Verfügung gestellt werden. Dies habe ich schon mehrfach bewiesen ein Beispiel: 2004 habe ich in Mainz für 900 Kinder eine Informationsveranstaltung gehalten. Dabei ging es über die Bedeutung von Vitaminen und bewusstem selbstgemachtem Esse. Untermalt mit Zaubertricks.

Auch Workshops in Grundschulen, wie ich sie schon des Öfteren veranstaltet habe, sind ein passendes Mittel. Bereits den Kindern den Umgang mit Lebensmitteln beizubringen.

Ab dieser Stelle muss dennoch angemerkt werden, dass diese Thematik auch ein Problem der politischen Bildung und von Sozialisation ist. Der Umstand, dass dieses Problem so lange bemerkt, aber ignoriert wurde, liegt wie erwähnt an dem Gefühl von Macht- und Bezugslosigkeit im Alltag. Bereits der Schulalltag sollte so aufgebaut sein, dass Kinder- und Jugendliche vom Gefühl begleitet werden zu lernen, weil es gut für sie ist, ihre Welt und ihr Lernen (mit)bestimmen zu können und eine Sensibilität für die Dinge die Geschehen zu entwickeln. Es würde nicht nur (nachweislich) der Bildungsweg nachhaltiger werden, sondern die Menschen darauf vorbereiten sich als Teil ihrer Gesellschaft zu verstehen. Bildungskampagnen sind ebenfalls bedeutend effektiver bei so geschulten Menschen.

Frage: 23

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

Antwort: Zu 23

Regionale Wirtschaftskreisläufe garantieren eine überproportionale Ernteausbeute. Und das ganz ohne unnatürliche Intensivierung. Kurze Handelswege ermöglichen gerechte Preise, was Subventionen in diesem Bereich überflüssig macht. Weniger Transport schont die Umwelt. Der Monokultur mit all ihren Problemen wird entgegengesteuert. Gastronomiebetriebe z.B. werden durch ein regionales Angebot wieder mehr handwerklich geprägt. Was auch den Tourismuswert der Region erhöht - z.B. **SooNahe**-Produkte im Nahe Tal. Welches ich 2008 aktiv mit unterstützt habe bei der Gründung und Vermarktung.

Frage: 24

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

Antwort: Zu 24.

Die Neuregelung ist zwingend erforderlich. Hier ist schon eine Wortfindung unausweichlich. Die 2-Daten-Strategie ist sinnvoll. Sie nimmt den Bürger mit in die Verantwortung. Eine freiwillige Verkürzung des MHD durch die Hersteller wird unterbunden durch den Druck des Handels, der erfolgt, wenn in der Praxis der Verbraucher verantwortungsbewusster handelt.

Frage: 25

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

Antwort: Zu 25

Die Verringerung der Lebensmittelabfälle um 50% bringt für die Umwelt genauso viel wie die Einführung des Katalysators fürs Auto. Die Stärkung des regionalen Lebensmittels und deren ökonomischer Verbrauch stärkt die Kaufkraft im Land. Es entstehen wieder mehr gewachsene Gemeinschaften, die sich untereinander stützen und den Haushalt entlasten. Die Wertschätzung des Lebensmittels hilft die Geizmentalität zu verdrängen, das Problem Mindestlohn im Lebensmittelsektor beseitigen.