

## Der Lebensmittelverschwendung den Kampf ansagen!

**Die Dimensionen:** Ungefähr ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel wird nicht verzehrt, sondern landet in der Tonne. In Deutschland sind es jährlich ca. 18 Mio. t. Mehr als die Hälfte davon ließe sich einfach vermeiden, würden effektive Maßnahmen ergriffen werden. Die Lebensmittel, die im Müll landen, sind **teuer, umwelt- und klimaschädlich**. Sie verursachen beispielsweise in Deutschland jährlich 48 Mio. t CO<sub>2</sub>-Äquivalente, die sinnlos ausgestoßen werden. (1,2)

### Vom Acker bis zu Teller:

Lebensmittelverschwendung entsteht entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Dabei fallen die meisten Verluste in privaten Haushalten an. Viele Menschen entsorgen genießbare Lebensmittel, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist oder nicht bedarfsgerecht eingekauft wurde. Gründe für die Verluste im Handel sind oft rein ästhetischer Natur. So wird Obst mit Druckstellen oder Verfärbungen häufig aussortiert, obwohl es noch bedenkenlos verzehrbar wäre. Gemüse, das krumm gewachsen ist, wird erst gar nicht von den landwirtschaftlichen Betrieben angenommen. So entstehen Verluste auf dem Feld. Weitere Quellen für Lebensmittelverluste sind die Gastronomie und die Verarbeitungsindustrie. Generell gilt: Eine der Hauptursachen für die Verschwendung von Lebensmitteln ist der geringe Wert, den Nahrungsmittel in unserer

durch Massenproduktion geprägten Konsumgesellschaft haben. Verluste fallen so ökonomisch kaum ins Gewicht.

**Politische Verpflichtungen:** Im Rahmen der Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen verpflichtete sich Deutschland dazu, die Lebensmittelabfälle im Einzelhandel und in privaten Haushalten **bis 2030 um 50 %** zu reduzieren. Doch die deutsche Bundesregierung lässt bisher keine ernsthaften Bemühungen erkennen, dieses Ziel zu erreichen. Vielmehr setzt das zuständige Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft auf freiwillige Zielvereinbarungen mit den Unternehmen und verzögert so notwendige Entscheidungen. Andere EU-Länder hingegen nehmen das Thema ernster. Durch konkrete Rechtsetzung konnte bspw. in **Frankreich, Italien und Tschechien** ein rechts- und verbrauchersicherer Rahmen geschaffen werden, der die Abgabe von überschüssigen Lebensmitteln aus dem Handel an gemeinnützige Einrichtungen erleichtert. Einige Mitgliedstaaten haben finanzielle Anreize für die Lebensmittelweitergabe geschaffen und setzen dadurch klare Signale an den Einzelhandel. Auch die Mobilisierung der Bevölkerung kann einen großen Hebel haben. In Dänemark hat die Initiative *Stop Wasting Food* dazu beigetragen, dass innerhalb von fünf Jahren 25 % der Lebensmittelverluste reduziert werden konnten.



### Lebensmittel, die im Müll landen, sind teuer, umwelt- und klimaschädlich.

Sie

... kosten **235 Euro** pro Person.

... verbrauchen mehr als **9 m<sup>3</sup>** Wasser pro Person.

... verursachen **48 Mio. t CO<sub>2</sub>** und CO<sub>2</sub>-Äquivalente.

Das entspricht mehr CO<sub>2</sub>, als der gesamte Lkw-Verkehr Deutschlands verursacht.

(Zahlen für Deutschland, pro Jahr)

(Quellen: Waskow, 2018; Vanham et al., 2015; Noleppa & Carlsburg, 2015)





### Was muss passieren?

**Verbindliche Dokumentationspflichten einführen!** Für überprüfbare Ziele braucht es eine sichere Datengrundlage. Daher sind die Lebensmittelverluste auf jeder Stufe der Wertschöpfungskette – vom Acker bis zum Teller – einheitlich und korrekt zu erfassen. Die Daten müssen von unabhängiger Seite überprüft und unternehmensbezogen veröffentlicht werden. Ein Sichtbarmachen des Problems ist der erste Schritt zur Lösung.

**Ambitionierte Reduktionsziele durchsetzen!** Waren im Überfluss gehören für viele Unternehmen zum Wirtschaftskonzept und führen zur Vernichtung wertvoller Nahrungsmittel. Deswegen und aufgrund der Dringlichkeit reicht es nicht, auf freiwillige Vereinbarungen und das Wohlwollen der Unternehmen zu vertrauen. Notwendig sind verbindliche Zielvorgaben für die einzelnen Unternehmen, die sich jährlich erhöhen und sicherstellen, dass bis zum Jahr 2025 die Lebensmittelabfälle um 30 % und bis 2030 um 50 % reduziert werden. Die Einhaltung der Zwischenziele muss über Sanktionen – etwa Bußgelder bis hin zur Betriebsstilllegung – gewährleistet werden. Darüber hinaus muss ein "Wegwerfstopp für Supermärkte" dafür sorgen, dass der Lebensmittelhandel überschüssige Lebensmittel nicht länger entsorgt, sondern sie beispielsweise reduziert anbietet oder spendet.

**Bewusstsein schaffen!** Die Grundlage für ein Ende der Wegwerfmentalität ist die Aufklärung über die katastrophalen Folgen der Verschwendung und eine höhere Wertschätzung von Lebensmitteln in der Gesellschaft. Hierfür müssen Informationskampagnen ausgebaut und Bildungsarbeit intensiviert werden. Das Wissen über einen nachhaltigen Umgang mit

Lebensmitteln sollte in den Lehrplänen der Schulen verankert werden. Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum werden von einem großen Teil der Bevölkerung nicht richtig verstanden. Deswegen müssen Handel und Hersteller durch Hinweise an Kühlregalen und auf Verpackungen VerbraucherInnen dazu animieren, mit den eigenen Sinnen zu prüfen, ob Produkte noch genießbar sind. Dafür ist es auch sinnvoll MitarbeiterInnen in der Lebensmittelindustrie zu schulen, damit sie als MultiplikatorInnen agieren können.

**Engagement erkennen und stärken!** Initiativen und Organisationen, die Lebensmittelverschwendung bekämpfen und sich für einen nachhaltigen Konsum einsetzen, sollten gefördert und durch steuerliche Vorteile gestärkt werden. Wer Dinge spendet anstatt sie zu entsorgen, darf finanziell nicht schlechter gestellt werden. LebensmittelretterInnen und spendende Betriebe brauchen Rechtssicherheit zum Abgeben und Verteilen von Lebensmitteln. Die Gesetzeslage muss ehrenamtliche Arbeit bestärken, die Weitergabe von Lebensmitteln unterstützen und einen unkomplizierten Betrieb von Übergabestellen ermöglichen.

**Schaffung eines zukunftsfähigen Rahmens** Für eine nachhaltige Ernährung und um die Wurzeln der Lebensmittelverschwendung zu bekämpfen, sind eine Agrarwende und ein Ende der Wegwerfwirtschaft notwendig. Die Landwirtschaft muss die ökologischen Belastungsgrenzen unseres Planeten respektieren und den übermäßigen Einsatz von Düngemitteln und Pestiziden beenden. Es braucht eine biologische Landwirtschaft mit regionaler Vermarktung. Verpackungsmüll sollte durch Mehrwegsysteme vermieden und ein geschlossener Recyclingkreislauf durch Einsatzquoten für Recyclingmaterialien sowie Ökodesignvorgaben gefördert werden.

(1) FAO, 2011: <http://www.fao.org/3/mb060e/mb060e00.htm>

(2) Noleppa & Carlsburg, 2015: [https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF\\_Studie\\_Das\\_grosse\\_Wegschmeissen.pdf](https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Studie_Das_grosse_Wegschmeissen.pdf)

(3) Waskow, 2018: <https://haushalt-wissenschaft.de/2018/01/24/lebensmittelabfaelle/>

(4) Vanham et al., 2015: <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1748-9326/10/8/084008/meta>

