



clean air farming

Luftreinhaltung durch
Landwirtschaft



Lebensmittelverschwendung stoppen für den Klima- und Umweltschutz

MASSNAHMEN UND POLITISCHE STELLSCHRAUBEN



Lebensmittelverschwendung ist teuer, umwelt- und klimaschädlich. Wäre die Lebensmittelverschwendung ein Land, so wäre es der drittgrößte Emittent von Treibhausgasemissionen.

Vom Acker bis zum Teller: Lebensmittelverschwendung entsteht auf allen Ebenen

2

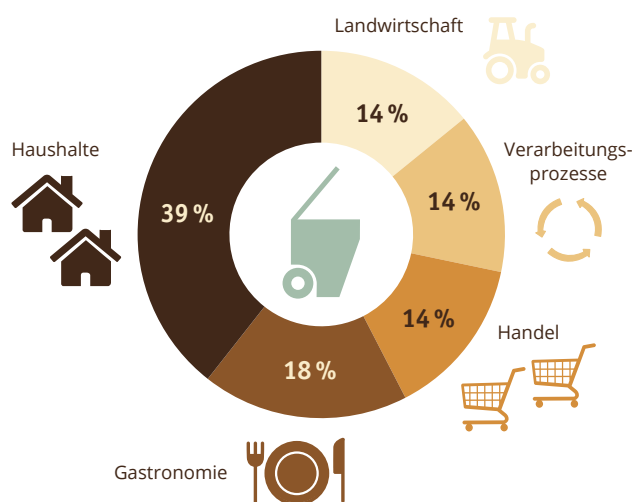
Ungefähr ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel wird nicht verzehrt, sondern landet im Müll. In Deutschland sind es jährlich bis zu 18 Mio. Tonnen. Mehr als die Hälfte davon ließe sich einfach vermeiden, würden effektive Maßnahmen zur Reduzierung der Verschwendung entlang der gesamten Wertschöpfungskette ergriffen werden. Die Lebensmittel, die im Müll landen, sind teuer, umwelt- und klimaschädlich. Sie verursachen u.a. in Deutschland jährlich 48 Mio. t CO₂-Äquivalente, die sinnlos ausgestoßen werden und dem Klima schaden. 43.000 km² landwirtschaftliche Fläche und 216 Mio. m³ Wasser werden umsonst verbraucht.^(1,2) Werden Lebensmittel tierischen Ursprungs weggeworfen, so ist dies aus Umweltperspektive besonders gravierend. Jährlich werden in Deutschland 230.000 Rinder weggeworfen.⁽³⁾ Das entspricht 13.110.000 kg klimaschädlichen Methanemissionen, die pro Jahr umsonst ausgestoßen werden.⁽⁴⁾ Mit einem Treibhauspotential von 28 wirkt Methan bezogen auf 100 Jahre 28mal stärker erwärmend als CO₂.

Lebensmittelverschwendung entsteht entlang der gesamten Wertschöpfungskette, vom Acker bis zum Teller. Dabei fallen die meisten Verluste in privaten Haushalten an. Viele Menschen entsorgen genießbare Lebensmittel, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist oder nicht bedarfsgerecht eingekauft oder gekocht wurde. Auf Konsumebene werden überschüssige Lebensmittel auch

in der Außer-Haus-Verpflegung (etwa der Gastronomie) verschwendet. Dabei handelt es sich am häufigsten um Speisereste, die nicht mehr ausgegeben werden können, aber auch Überproduktion und ein abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) erzeugen Verschwendung auf dieser Ebene. Landen Lebensmittel in Haushalten und bei der Außer-Haus-Verpflegung in der Tonne, so spricht man von Lebensmittelabfällen.

Lebensmittelverluste hingegen entstehen in der vorgelegerten Kette, bei der Produktion, Verarbeitung und im Handel. Ursachen für Verluste im Handel, die vermeidbar wären, sind oft rein ästhetischer Natur. So wird Obst mit Druckstellen oder Verfärbungen aussortiert, obwohl es noch bedenkenlos verzehrbar wäre. Gemüse, das nicht der Norm entspricht, etwa zu groß, oder zu klein gewachsen ist, schafft es erst gar nicht in die Verkaufsregale, da es offizielle Qualitätsstandards und freiwillige Handelsnormen so vorgeben. So entstehen auch Verluste auf Ebene der landwirtschaftlichen Produktion.

Wer ist an den Lebensmittelabfällen beteiligt?



(Quelle: Noleppa & Carlsburg, 2015)

Die zugrundeliegende Datengrundlage für das Ausmaß an Lebensmittelverschwendung in Deutschland ist auf Konsumebene am besten. In den vorgelagerten Ebenen, vor allem bei der landwirtschaftlichen Produktion, gibt es wenig belastbare Daten und Einblicke in die „Entstehung von Lebensmittelverlusten.“

Lebensmittelverschwendung in Deutschland und Europa ist ein systemimmanentes Problem. Die Verschwendung von Lebensmittel und die Überproduktion auf den Äckern wird von Akteuren im Ernährungssystem bewusst hingenommen. Wesentliche Treiber dafür sind etwa der intensive Wettbewerb unter den Handelsunternehmen und die Massenproduktion, die auch zu einer deutlichen Senkung der Lebensmittelpreise geführt hat. Die Wertschätzung von Lebensmitteln auf Konsumebene ist damit auch gesunken.

Politischer Rahmen: Reduktionsziele sind gesetzt, doch es mangelt bei der Umsetzung

Im Rahmen der Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen (*Sustainable Development Goals (SDG)*) hat sich Deutschland dazu verpflichtet, die Lebensmittelabfälle im Einzelhandel und in privaten Haushalten bis 2030 um 50 Prozent zu reduzieren (SDG 12.3). Doch die deutsche Bundesregierung lässt bisher keine ernsthaften Bemühungen erkennen, dieses Ziel zu erreichen. Vielmehr setzt das zuständige Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) auf freiwillige Zielvereinbarungen mit den Unternehmen und verzögert so notwendige Entscheidungen. Die Veröffentlichung der Nationalen Strategie zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung Anfang 2019

war ein wichtiger Schritt für die politische und öffentliche Wahrnehmung des Themas. Sowohl die Ursachen als auch mögliche Stellschrauben werden in der Strategie benannt. Es mangelt jedoch an der politischen Umsetzung. Auf diesem Kurs wird das erklärte Ziel der Halbierung der Lebensmittelverschwendung bis 2030 nicht erreicht.

Andere EU-Länder hingegen nehmen das Thema ernster. Durch konkrete Rechtsetzung konnte bspw. in Frankreich, Italien und Tschechien ein rechts- und verbraucher-sicherer Rahmen geschaffen werden, der zur Abgabe von überschüssigen Lebensmitteln aus dem Handel an gemeinnützige Einrichtungen verpflichtet. 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 Prozent der Lebensmittelverluste reduziert werden konnten. Auch für Deutschland braucht es zielgenauere und ambitionierte Aktivitäten und Maßnahmen, die die Ursachen für Lebensmittelverschwendung auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette bekämpfen.

Politische Stellschrauben und Forderungen aus unserer Sicht

1. EINE SICHERE DATENGRUNDLAGE SCHAFFEN UND LEBENSMITTELVERLUSTE AUF ALLEN EBENEN MESSBAR MACHEN.

Eine solide Datenbasis, die die Lebensmittelverluste entlang der gesamten Wertschöpfungskette - vom Acker bis

Ursachen für die Verschwendung von Lebensmitteln nach Wertschöpfungsstufe

LANDWIRTSCHAFTLICHE PRODUKTION	VERARBEITUNG	HANDEL	AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG	PRIVATE HAUSHALTE
• wetterbedingte Verluste • staatliche & freiwillige Qualitätsanforderungen • mechanische Beschädigungen bei der Lagerung und Transport • unflexibles Vertragswesen im Handel • Überproduktion • dynamische Marktbedingungen	• Prozessverluste & technische Störungen • Beschädigung & Verderb • Qualitätskontrollen • Überproduktion • Retouren aus dem Handel	• Prozessverluste & technische Störungen • Beschädigung & Verderb • Qualitätskontrollen • Überproduktion • Retouren aus dem Handel	• falsche Planung / Überschüsse in der Küche • überschrittene Haltbarkeit / MHD • Tellerreste • zu große Portionierung	• falsche Lagerung • zu viel eingekauft und /oder gekocht • zu große Verpackungen • fehlendes Wissen zur Verarbeitung & dem Umgang mit Lebensmitteln • MHD überschritten

zum Teller – in gleicher Qualität und Tiefe darstellt, gibt es derzeit noch nicht. Während die Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten repräsentativ erfasst werden kann, fehlt es an einer soliden Datengrundlage auf Ebene der Produktion, der Verarbeitung, des Handels und der Außer-Haus-Verpflegung. Ein Grund dafür ist, dass der politische Fokus einseitig auf der Vermeidung von Lebensmittelverlusten auf Konsumseite liegt. Zum anderen scheinen die genannten Akteure selbst auch nur bedingt an mehr Datentransparenz interessiert zu sein. Im Handel bspw. sind Daten über Abschriften und Retouren vorhanden, die bisher im Prozess jedoch nicht zur Verfügung gestellt wurden. Der mangelnden Transparenz muss politisch mit einer verbindlichen Dokumentationspflicht auf allen Ebenen entgegengewirkt werden. Ein wichtiger Meilenstein dafür wurde von der Europäischen Kommission 2019 gelegt. Im Rahmen des delegierten Rechtsaktes der zur Festlegung einer gemeinsamen Methodik und Mindestqualitätsanforderungen für die einheitliche Messung des Umfangs von Lebensmittelabfällen werden die EU Mitgliedsstaaten zur einheitlichen Erfassung von Lebensmittelabfällen und -verlusten und ab 2022 auch zu einem regelmäßigen Reporting verpflichtet. Das BMEL steht nun unter Druck die nötigen Zahlen von den Akteuren zu erhalten. Von einer Dokumentationspflicht ist bisher jedoch nicht die Rede. Vielmehr setzt man auf freiwillige Branchenvereinbarungen, die im Rahmen von sektorspezifischen Dialogforen erarbeitet werden. Den Unternehmen und Akteuren ist es dabei freigestellt, ob sie sich am Format beteiligen oder nicht. Dabei bräuchte es vielmehr eine verpflichtende Beteiligung und Vereinbarung, um politisch einen wirksamen Hebel zur Messung der Lebensmittelverschwendung zu erzeugen.

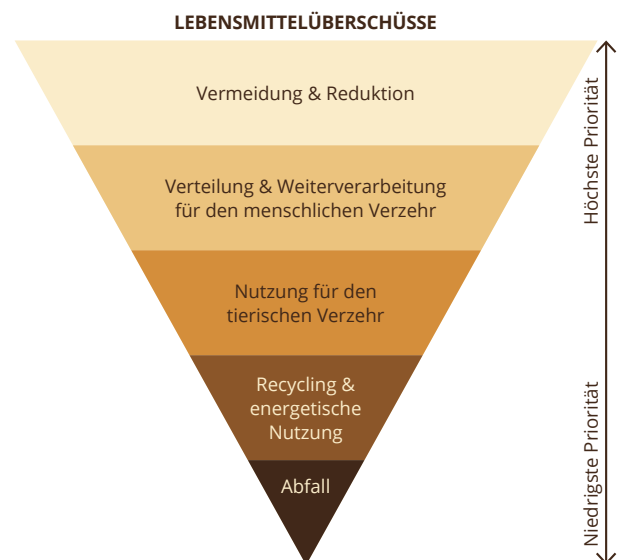
2. ES BRAUCHT VERBINDLICHE REDUKTIONSZIELE AUF ALLEN EBENEN.

Waren im Überfluss gehören für viele Unternehmen zum Wirtschaftskonzept und führen zur Vernichtung wertvoller Nahrungsmittel. Aufgrund der Dringlichkeit zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung auf allen Ebenen reicht es nicht, auf freiwillige Vereinbarungen und das Wohlwollen der Unternehmen zu vertrauen. Notwendig sind verbindliche Zielvorgaben für die einzelnen Unternehmen, die sicherstellen, dass bis zum Jahr 2025 die Lebensmittelabfälle um 30 Prozent und bis 2030 um 50 Prozent reduziert werden. Die Einhaltung der Zwischenziele muss über Sanktionen 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.

3. ABFALLHIERARCHIE FÜR LEBENSMITTEL EINFÜHREN UND UMSETZEN.

Das EU-Abfallrecht hat die Lebensmittelverschwendung bereits als wichtigen Faktor für eine Kreislaufwirtschaft und Ressourceneinsparung identifiziert. Aufbauend darauf braucht es eine Abfallhierarchie für den Umgang mit Lebensmitteln, wonach an erster Stelle die Vermeidung von Überschüssen steht (siehe Abb. unten „Lebensmittelwertschätzungshierarchie“). Eine solche Hierarchie für Lebensmittel sollte im bestehenden Abfallgesetz in Deutschland integriert und Maßnahmen für deren Umsetzung eingeführt werden. Gäbe es eine gesetzlich verankerte Hierarchie für den Umgang mit Lebensmitteln, so wäre das Wegschmeißen von Lebensmitteln nicht mehr günstiger als die Vermeidung oder Verwertung und die Anreize für die Vermeidung von Überschüssen wären höher.

Lebensmittelwertschätzungshierarchie



4. WEITERGABE ÜBERSCHÜSSIGER UND GERETTETER LEBENSMITTEL VEREINFACHEN.

Initiativen und Organisationen, die Lebensmittelverschwendung bekämpfen und sich für einen nachhaltigen Konsum einsetzen, sollten politisch gefördert und in ihrer Tätigkeit der Lebensmittelrettung und -weitergabe gestärkt werden. Lebensmittelretter*innen und spendende Betriebe brauchen Rechtssicherheit bei der Weiterverteilung von geretteten Lebensmitteln. Die Gesetzeslage muss ehrenamtliche Arbeit bestärken, die Weitergabe von Lebensmitteln unterstützen und praxistaugliche Lösungen liefern. Bei der Lebensmittelrettung gelten EU-rechtliche Richtlinien im Bereich der Lebensmittelhygiene und -sicherheit. Oberstes Ziel ist es dabei, den Verbraucherschutz zu wahren. Auch bei der Lebensmittelrettung



soll dieses Ziel bestehen bleiben. Trotzdem gibt es im geltenden Recht Anforderungen, die Lebensmittelverschwendung sogar erzeugen, etwa durch eine strenge Kennzeichnung. Lebensmittelretter*innen werden zudem als Lebensmittelunternehmen eingestuft und müssen demnach die gleichen Auflagen erfüllen, wie große Unternehmen der Ernährungsindustrie. Hier braucht es eine Differenzierung der Akteure. Außerdem werden praxistaugliche Vereinfachungen und Leitfäden benötigt, die für alle gelten und eine flächendeckende und Verbraucherschutzkonforme Rettung von Lebensmitteln ermöglichen. Ein praxistaugliches Beispiel sind die vereinfachten Lieferscheine zur Dokumentation der Warenflüsse, die die Tafeln seit Jahren anwenden.

5. DAS MINDESTHALTBARKEITSDATUM FÜR BESTIMMTE PRODUKTE PRÜFEN UND EINE VERPFLICHTENDE ZUSÄTZLICHE KENNZEICHNUNG EINFÜHREN.

In privaten Haushalten aber auch im Handel landen genießbare Lebensmittel in der Tonne, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten wurde. Dabei dient das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) als Orientierungshilfe und ist kein Wegwerfdatum. Die Produkte sind meist auch nach dem Ablauf des MHD noch uneingeschränkt genießbar. Der Handel könnte Lebensmittel mit abgelaufenen MHD rein rechtlich gesehen auch noch verkaufen. Allerdings verfällt dann die Herstellergarantie und die Haftung für das Produkt geht auf den Händler über. Das da-

mit verbundene Risiko führt dazu, dass MHD-Ware nicht verkauft wird. Davon abzugrenzen ist das Verbrauchsdatum. Lebensmittel mit abgelaufenen Verbrauchsdatum dürfen nicht weiterverkauft oder weitergegeben werden. Laut einer Studie werden vor allem Milchprodukte (über 30 Prozent) aber auch Fertigprodukte und Tiefkühlware sowie Getränke aufgrund eines überschrittenen MHD entsorgt. In fast der Hälfte der Fälle wird das Produkt nicht einmal mehr geöffnet, um die Genießbarkeit zu überprüfen.⁽⁵⁾ Zusätzlich zur Aufklärung über das MHD braucht es eine Überprüfung des MHD für bestimmte lang haltbare Produkte. Auch die Methodik zur Bestimmung des MHD sollte einheitlich festgelegt werden und wissenschaftlichen Standards genügen, um einer willkürlichen Festlegung durch den Hersteller entgegenzuwirken. In einigen Ländern gibt es einen freiwilligen zusätzlichen Aufdruck auf der Verpackung von Produkten, um über das MHD am Produkt aufzuklären. Aufdrucke wie „Oft länger gut“⁽⁶⁾ könnten dabei verpflichtend eingeführt werden, um eine flächendeckende Sensibilisierung der Verbraucher*innen zu erzeugen.

6. INVESTIEREN IN ERNÄHRUNGSBILDUNG UND STEIGERUNG DER WERTSCHÄTZUNG FÜR LEBENSMITTEL.

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 Verbraucher*innen dazu animieren, mit den eigenen Sinnen zu prüfen, ob Produkte noch genießbar sind. Dafür ist es auch sinnvoll Mitarbeiter*innen in der Lebensmittelindustrie zu schulen, damit sie als Multiplikator*innen agieren können.

Literaturverzeichnis:

- (1) UBA, 2020: <https://www.umweltbundesamt.de/themen/wider-die-verschwendung>
- (2) Noleppa & Carlsburg, 2015: https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publicationen-PDF/WWF_Studie_Das_grosse_Wegschmeissen.pdf
- (3) Heinrich-Böll-Stiftung, 2014: <https://www.boell.de/de/2014/10/15/fleischatlas-extra-abfall-und-verschwendung>
- (4) Gesellschaft für Konsumforschung, 2017: https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/Studie_GfK.html
- (5) FAO, Daten von 2018: <http://www.fao.org/faostat/en/#data/GE>
- (6) Too Good To Go Kampagne: <https://toogoodtogo.ch/de-ch/campaign/mindesthaltbarkeitsdaten>



clean air farming

ÜBER CLEAN AIR FARMING

Mit unserem EU-geförderten Projekt „Clean Air Farming“ (LIFE17 GIE/DE/610) setzt sich die DUH mit ihren Partner dafür ein, die durch die Landwirtschaft verursachten Ammoniak- und Methanemissionen zu senken. Zum Schutz von Klima, Biodiversität und Gesundheit stärken wir die Kompetenzen innerhalb der Landwirtschaft und der Lebensmittelbranche und treiben technische, rechtliche und politische Lösungen voran. Das Projekt ist im August 2018 gestartet und endet im Januar 2022.

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.clean-air-farming.eu

Bildnachweis: Adobe Stock: highwaystarz (S.1), Jobakashii (S.2), fovito (S.5)

IMPRESSUM

Deutsche Umwelthilfe e.V.

Bundesgeschäftsstelle Berlin
Hackescher Markt 4
Eingang: Neue Promenade 3
10178 Berlin

www.duh.de

✉ info@duh.de

🐦 [umwelthilfe](#)

f [umwelthilfe](#)

Ansprechpartner * innen

Joyce-Ann Syhre
Projektmanagerin Naturschutz

☎ +49 30 2400867-898

✉ syhre@duh.de

Peer Cyriacks
Stellvertretender Bereichsleiter
Naturschutz

☎ +49 30 2400867-892

✉ cyriacks@duh.de

Unser Spendenkonto

Bank für Sozialwirtschaft Köln
IBAN DE45 3702 0500 0008 1900 02
BIC BFSWDE33XXX