

Foodwaste

Von der Ernte – auf den Teller – in die Tonne?



Ist Deutschland Spitzenreiter im europäischen Lebensmittel-Wegwurf? Auf welcher Station von der Wertschöpfung bis zum Endverbraucher werden Nahrungsmittel entsorgt und welche Initiativen verfolgen unsere europäischen Nachbarn, um genießbares Essen zu retten? Ernährungswissenschaftlerin Anne-Rieke Thurm über die Verschwendung von Lebensmitteln in Deutschland und Europa.

Nach einem Bericht der Natur- und Umweltschutzorganisation World Wide Fund For Nature (WWF) werden heute auf der Welt Lebensmittel für ungefähr zwölf Milliarden Menschen produziert. Zu viel, denn zurzeit zählen wir nur gut sieben Milliarden Erdenbürger. Und von denen hungern täglich trotz einem potentiellen Überschuss an Nahrungsmitteln eine Milliarde Menschen. Das ist eine traurige Wahrheit.

Vom Produzenten über den Lieferanten bis hin zum Verbraucher gehen Lebensmittel verloren. In armen Ländern ist dieser Verlust am Anfang der Wertschöpfungskette am größten, z.B. bei den Bauern, dessen Ernte vertrocknet. Hierzulande sind wir Verbraucher mit einem Anteil von etwa 39 Prozent an der Verschwendung beteiligt. Zuviel im Supermarkt gekauft, doch eher Lust auf Pizza, als auf das, was schon viel zu lange im Kühlschrank liegt. Die Gründe für Lebensmittelverschwendung sind vielfältig, das Resultat meistens dasselbe: Nahrungsmittel landen letztendlich in der Tonne und kosten nicht nur Milliarden an Euro, sondern die Umwelt außerdem wichtige Ressourcen, wie Wasser und Energie.

Wie sieht es mit der Entsorgung von Nahrungsmitteln im europäischen Vergleich aus? Hier liegt Deutschland gar nicht so weit vorne. Laut WWF Bericht liegt die Bundesrepublik im unteren Drittel mit etwa 130 Kilogramm Lebensmittelverschwendung pro Kopf. Die beiden Spitzenreiter in der Liste sind die Niederlande mit etwa 580 Kilo und Belgien mit etwa 400 Kilo weggeworfenem Essen. Jedoch sind nach Expertenmeinung diese Zahlen eher Schätzungen. Hinzu kommt, dass die Datenerhebungsmethoden in den unterschiedlichen Ländern variieren. Folglich werden hier möglicherweise Äpfel mit Birnen verglichen, eine einheitliche und vergleichbare Erhebung fehlt.

Ambitionierte Ziele auf europäischer und nationaler Ebene, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 um 50 Prozent zu reduzieren, werden mittlerweile öffentlich und politisch heiß diskutiert. Dabei helfen soll unter anderem ein Projekt Namens FUSIONS – Food Use for Social Innovations by Optimising Waste Strategies. Dieses soll Menschen verbinden, die gute Ideen haben, wie Lebensmittelverschwendung reduziert werden kann. So verzichten z.B. britische Köche auf überflüssige Dekorationen am Teller und zahlen eine höhere Gebühr für Ihre Bioabfälle.

In den Niederlanden gibt es Supermärkte, die Obst, Gemüse, Fisch und Fleisch aus dem eigenen Sortiment verarbeiten und diese somit länger haltbar wieder in den Verkauf geben. Einen politisch härteren Weg bei dem Problem der Lebensmittelverschwendung verfolgen die Franzosen. Seit zwei Jahren ist es dort

großen Supermärkten verboten genießbare Lebensmittel wegzuerwerfen. Sie müssen recycelt oder gespendet werden. Caritas und Tafel profitieren enorm von diesem Gesetz und somit will Frankreich schon 2025 die von der Europäischen Union (EU) geforderten 50 Prozent weniger Lebensmittelverschwendung erreichen. Doch schaut man sich genauer an, wo Lebensmittel verschwendet werden, fällt auf, dass in Supermärkten die Verlustrate bei nur etwa 7 Prozent liegt und das eigentlich größere Problem der Endverbraucher ist.

Als gutes Beispiel geht Dänemark das Problem an. Hier wurde die Verschwendung schon um 25 Prozent gesenkt. Zum einen sind in Dänemark Lebensmittel deutlich teurer als bei uns und haben damit einen höheren Stellenwert, zum anderen wird stärker auf Qualität der einzelnen Lebensmittel geachtet, was sie wertvoller macht und unachtsames Wegwerfen reduziert. Diese generelle Haltung Lebensmitteln gegenüber wäre für alle EU-Bürger wünschenswert.

Die verbrauchernahe Initiative des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, und Verbraucherschutz Lebensmittelabfälle zu reduzieren heißt „Zu gut für die Tonne“ und beinhaltet neben einem Newsletter, auch konkrete Angaben zur Lagerung von Lebensmitteln und Rezeptideen für Reste. **d**