

Lebensmittelverschwendung

Umwelt-Auswirkungen der Vernichtung von Lebensmitteln

Mehr als 30 Prozent der weltweit produzierten Lebensmittel werden nicht verzehrt. Stattdessen landen sie im Müll, bestenfalls werden sie noch verfüttert oder in Biogasanlagen oder Heizöfen energetisch genutzt. Auf diesen unglaublichen Skandal weist der Filmemacher und Bucherautor Valentin Thurn hin. In seinem Film „Taste the Waste“ und in dem von ihm mitverfassten Buch „Die Essensvernichter“ werden die Verluste an Nahrungsenergie in den Industrienationen sogar deutlich höher angegeben. Sie liegen bei über 50 Prozent, „wenn man die gesamte Nahrungskette vom Feld oder dem fast leer gefischten Meer bis zum Teller betrachtet“¹. Mit diesen Verlusten geht nicht nur eine globale Ungerechtigkeit - leere Mägen im globalen Süden, volle Müllcontainer im globalen Norden - einher. Verschwendung von Lebensmitteln heißt auch: zusätzlicher Verlust an Artenvielfalt, zusätzliche Umweltbelastung, Verschärfung des Klimaproblems.

Vergleicht man den Energiegehalt der täglich weltweit pro Kopf produzierten Menge an Lebensmitteln mit dem, was tatsächlich bei den Menschen ankommt, so stellt man eine ungeheure Diskrepanz fest: 56 Prozent der Nahrungskalorien (-energie) gehen verloren.

Die Gründe hierfür sind:

- der übermäßige Konsum von tierischen Produkten in Industrieländern und Schwellenländern: es wird ein Mehrfaches an pflanzlichen Kalorien gebraucht, um über den Tiermagen daraus eine Kalorie in Form von Fleisch oder Milch herzustellen;
- der so genannte Nachernteverlust auf dem Weg vom Feld zur Weiterverarbeitung oder Vermarktung (z.B. durch schlechte Systeme für Transport, Lagerung und Kühlung);

- das Aussortieren von Lebensmitteln auf dem Feld, wenn Normen hinsichtlich Größe, Farbe, Aussehen etc. nicht eingehalten werden;

- die Tendenz des Lebensmitteleinzelhandels (LEH), alle Produkte jederzeit in den Regalen verfügbar haben zu wollen;

- die Haltung des Konsumenten, sich mit zu vielen Vorräten einzudecken und nicht ganz makellose Produkte zu ignorieren;

- das Wegschmeißen von Lebensmitteln, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) erreicht oder überschritten wurde.

Wer ist verantwortlich?

Für Michael Gerling, Geschäftsführer des Bundesverbandes des Deutschen Lebensmittelhandels (BVL), liegt es vor allem am Verhalten der Verbraucher², denn die Quote der Lebensmittelabfälle im Handel sei sehr gering. Nach einer im September 2011 veröffentlichten Studie des EHI Retail Institutes³ gehen in den Filialen Lebensmitteleinzelhandels „durch Beschädigung, Verderb oder ablaufende Verfalls- und Mindesthaltbarkeitsdaten durchschnittlich 1,1 Prozent aller bezogenen Lebensmittel für den Verbrauch verloren. Insgesamt entspricht dies einem Warenwert von knapp 1,2 Milliarden Euro pro Jahr. Durchschnittlich wirft jede Verkaufsstelle pro Verkaufstag rund 25 kg Nahrungsmittel in den Abfall, die dann überwiegend nur noch in Biogasanlagen verwertet werden können“⁴. Doch Unter-

² Zitiert nach: Matthias Himberg (2011): Wegwerfgesellschaft. In: Lebensmittelzeitung vom 2. September 2011.

³ Studie „Nahrungsmittelverluste im Einzelhandel“, veröffentlicht am 20.09.2011; http://www.ehi.org/fileadmin/images/content_images/Presse/Pressefotos/EHI_Studie_Lebensmittelverluste_LEH.pdf

⁴ EHI Retail Institute Presseerklärung vom 20.09.11: LEH verliert 310.000 Tonnen Lebensmittel pro Jahr <http://www.ehi.org/nc/news/detailanzeige/article/leh-verliert-310000-tonnen-lebensmittel-pro-jahr.html>

¹ „Die Essensvernichter“, Seite 54

suchungsergebnisse aus Österreich kommen zu anderen Ergebnissen⁵ und weisen dem Handel eine deutlich höhere Verantwortung zu. Und machen nicht die Lebensmittelindustrie und der LEH den Verbraucher erst zum Täter, in dem beide ihn permanent überreden, mehr zu kaufen, als er eigentlich braucht?

Den Verbraucher hat auch Cofresco, Hersteller von Plastiktüten und -folien, im Fokus. Cofresco will Konsumenten europaweit darin unterstützen, weniger Lebensmittel wegzuworfen - mit praktischen Ratschlägen und cleveren Lösungen für die Lebensmittelhandhabung und natürlich mit Cofresco-Produkten⁶. Cofresco hat 500 Personen befragt und 200 davon gebeten, eine Woche lang ein Online-Tagebuch über ihren Umgang mit Lebensmitteln zu führen. Die Ergebnisse der Cofresco-Studie: In Deutschland werden ca. 21 Prozent der von Privathaushalten gekauften Lebensmittel mit einem Gesamtwert von über 25 Milliarden Euro pro Jahr weggeworfen. Jeder Deutsche entsorgt im Durchschnitt jährlich etwa 80 kg Lebensmittel im Werte von etwa 310 Euro, aufsummiert ergibt sich somit die Menge von 6,6 Millionen Tonnen. Gut ein Fünftel, d.h. 800.000 Tonnen, der vermeidbaren Lebensmittelabfälle werden gänzlich unberührt bzw. in ungeöffneter Verpackung entsorgt. Mit 48 Prozent fällt der größte Anteil der weggeworfenen Lebensmittel auf Obst und Gemüse. Reste von selbstgekochten Mahlzeiten oder Fertiggerichten folgen mit 15 Prozent. Die Studie sieht eine falsche Einkaufsplanung und nicht-optimale Lagerung als die Hauptprobleme an, beide werden für 59 Prozent der weggeworfenen Lebensmittel verantwortlich gemacht. Durch bessere Einkaufsplanung und Lagerung der Lebensmittel könnten

⁵ Vgl. die Untersuchungen der österreichischen Abfallforscherin Felicitas Schneider von der Wiener Universität für Bodenkultur; Literatur unter: <http://www.wau.boku.ac.at/11754.html>

⁶ TOPPITS-Pressemitteilung: Jede fünfte Einkaufstüte landet im Abfall. SAVE FOOD Initiative gegen Lebensmittelverschwendung in Privathaushalten. Minden, Mai 2011. <http://www.cofresco.de/de/presse-news/aktuelle-pressemeldungen.html?modulsel=detail&id=4&langID=1>

somit jedes Jahr etwa 3,9 Millionen Tonnen Lebensmittelabfall in Privathaushalten vermieden werden. Im europäischen Vergleich schneidet Deutschland schlecht ab: bei uns ist mit 59 Prozent der Anteil vermeidbarer Lebensmittelabfälle deutlich höher als in Frankreich (53 Prozent) und in Spanien (45 Prozent)⁷.

Ein ungeheurer Skandal

Unsere Lebensmittelverschwendung und unser Umgang mit Lebensmittelresten ist ein so ungeheurer Skandal, dass man sich verwundert die Augen reibt. Warum bedarf es erst des Films von Valentin Turm sowie des dazu gehörigen Buchs, damit wir realisieren, dass wir Mittäter in einem Jahrzehnte alten System eines weder ethisch noch ökologischen vertretbaren Umgangs des Überflusses mit Lebensmitteln sind?

Während alle Welt davon redet, Hunger zu eliminieren, Ressourcen zu schützen und effizient zu nutzen, den Klimawandel aufzuhalten und die biologische Vielfalt zu erhalten, machen wir mit einem unbeachteten und häufig unnötigen Entsorgen von Lebensmitteln das Gegenteil von alledem.

Ein Kürzel ersetzt die Sinne

Anstatt sich auf seine Geruchs- und Geschmackssinne zu verlassen, tritt der Verbraucher seine Wahrnehmung an ein mystisches Kürzel und Datum ab. Das "MHD", das Mindesthaltbarkeitsdatum, wird längst als Datum der maximalen Haltbarkeit wahrgenommen und sorgt häufig dafür, dass einwandfreie Lebensmittel aus dem Kühlschrank in den Müll-eimer befördert werden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum besagt lediglich: Bis zum aufgedruckten Termin übernimmt der Hersteller eines Lebensmittels die Verantwortung dafür, dass „das Lebens-

⁷ Siehe: Studie von Cofresco im Rahmen von SAVE FOOD –eine Initiative von Toppits (2011), zu finden unter: http://www.cofresco.de/pdf/Results_Save_Food_Study_Germany.pdf

mittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält“⁸. Oder anders ausgedrückt, dass das Lebensmittel bei sachgerechter Aufbewahrung auf jeden Fall ohne wesentliche Geschmacks- und Qualitätseinbußen sowie gesundheitliches Risiko zu konsumieren ist. Ist das Datum überschritten, geht diese Verantwortung an den Händler über, das Produkt ist durchaus noch verkehrsfähig. Das MHD wird vom Hersteller, nicht vom Gesetzgeber festgelegt.

Das MHD eine Fehlinformation zu Gunsten des Lebensmitteleinzelhandels; was abgelaufen ist, wird weggeschmissen, was weggeschmissen wurde, wird nicht verzehrt, sondern muss neu gekauft werden.

Viele Lebensmittel sind nach dem Ablauf des MHD durchaus noch unbedenklich konsumierbar. Allerdings gilt diese Aussage nicht für verderbliche Lebensmittel wie Hackfleisch, Vorzugsmilch (Rohmilch) oder frischem Geflügelfleisch. Daher sieht die Verordnung über Lebensmittelkennzeichnung bei diesen Produkten auch eine andere Kennzeichnung vor: „Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten, ist anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum anzugeben“⁹. Und dieses Verbrauchsdatum sollte nicht überschritten werden.

Weniger Reste - mehr Klimaschutz

Zwischen 17 und 32 Prozent der globalen Treibhausgas-Emissionen sind auf die Landwirtschaft zurückzuführen. Werden deren Produkte nicht konsumiert, sondern weggeschmissen, ist auch mit dem „entsorgten“ Produkt eine Klimabelastung verbunden. Bis zu 10 Prozent der globalen

Kohlendioxidemissionen könnten eingespart werden, wenn wir die Lebensmittelverschwendung einstellen würden.

Artenvernichtung über die Mülltonne

Ein extremes, aber durchaus realistisches Beispiel: Wenn eine Portion (250 g) tropischer Shrimps nicht verzehrt, sondern wegschmissen wird, so werden nicht nur die Garnelen entsorgt. Es wird auch der Mülleimer mit fünf Kilo Fisch und anderen Meeresorganismen, die als Beifang ihr Leben opfern mussten, gefüllt. Dabei ist noch nicht einmal die Fütterung der Shrimps berücksichtigt, die ja häufig in Aquakulturen gezüchtet werden. Der saloppe Ausspruch des "In-die-Tonne-Tretens" macht hier mehrfach Sinn: in die Tonne getreten werden nicht nur Lebensmittel und Umwelt, auch Nachdenken und Geld.

Dass mit den entsorgten Lebensmitteln auch biologische Vielfalt verschwindet, illustriert am eindrucksvollsten das oben bereits aufgeführte Beispiel von Fang und Beifang. Jedes Jahr werden mehrere Millionen Tonnen sinnlos getöteter Beifang auf Fischereischiffen wieder über Bord geworfen. Unter Beifang versteht man unerwünschte oder zu kleine Fische, sowie Schildkröten, Haie, Seevögel, Robben, Wale und Delfine, die in den Netzen sterben. Unsinnige Fischfanggesetze und umweltzerstörerische Fangmethoden können also bewirken, dass zusätzlich zu jedem Kilo gewünschten Fisches bis zu 20 kg unerwünschten Fisches gefangen und wieder entsorgt werden müssen¹⁰.

⁸ So die Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln, siehe http://www.gesetze-im-internet.de/lmkv/_7.html

⁹ http://www.gesetze-im-internet.de/lmkv/_7a.html

¹⁰ Siehe den WWF-Beifangrechner mit Beifang-Angaben für 12 Fischarten unter:

<http://www.wwf.de/themen/meere-kuesten/fischerei-und-fischzucht/fischerei/beifang/#>

Knappe Ressourcen sinnvoll nutzen

Auch der großflächige und industrialisierte Anbau von Lebensmitteln und agrarischen Rohstoffen wie Soja oder Palmöl ist mit Umweltzerstörung und der Bedrohung von Lebensräumen und Tier- wie Pflanzenarten verbunden. Werden die daraus hergestellten Lebensmittel erst gar nicht oder nur teilweise genutzt, ist die damit verbundene Umweltzerstörung noch perfider.

Längst drängen sich Begriffe wie "virtuelles Wasser" und "peak soil" in die Ressourcendebatten und zeigen den immensen Ressourcenbedarf wie auch die drohende Knappheit der Ressourcen auf. Wenn Ressourcen in Anspruch genommen werden, um Produkte zu produzieren, die gar nicht genutzt, sondern gleich zu Abfall werden, dann wird die Perversion des Systems deutlich: Hinter der Verschwendung des Produktes steckt auch eine Verschwendung der Ressourcen, die für seine Entstehung eingesetzt wurden.

Keine Intensivlandwirtschaft + keine Verschwendung = keine Gentechnik

Ein Standardargument der Befürworter der Gentechnik in der Landwirtschaft ist die Behauptung, ohne die Gentechnik und die dieser Technologie unterstellte Produktionssteigerung ließe sich die wachsende Weltbevölkerung nicht ernähren. Unsere Lebensmittelverschwendung und unser sorglose Umgang mit Lebensmittelresten entlarvt ein weiteres Mal diese Argumentation als falsch. Wenn ein bedeutsamer zweistelliger Prozentanteil unser Lebensmittel für die Tonne bestimmt ist, wäre es dann nicht sinniger, diesen Prozentanteil drastisch zu reduzieren - anstatt sich einer immer intensiveren Landwirtschaft mit steigendem Pestizid- und Mineraldüngereinsatz zu bedienen und umweltbedenkliche, teure und in Abhängigkeit führende Technologien einzusetzen?

Weniger Verschwendung, weniger Transport

In der globalisierten Welt ist der freie Austausch von Waren Realität. Inzwischen gibt es in Deutschland neben regionalen Apfelsorten auch Äpfel aus China, Neuseeland und Chile zu kaufen - letztere häufig sogar einfacher als Ware aus dem eigenen Land. Mit importierten Waren ist Transport verbunden, und dieser ist nicht nur aus Kohlendioxidgesichtspunkten ein Problem. Auch der Schiffsverkehr verursacht deutliche Emissionen von Schwefeldioxid, Stickoxiden, flüchtigen organischen Verbindungen (VOC) und Kohlendioxid und damit auch drastische Gesundheitsgefährdungen in Hafenstädten und küstennahen Regionen. Und beim Autoverkehr sollten wir nicht nur auf den CO₂-Ausstoß schauen, sondern auch auf die Belastungen durch Feinstaub, Abrieb und Lärm. Und auch immer ist der Transport mit einem immensen Flächenbedarf für Straßen oder Hafenanlagen verbunden. Alle diese Umweltbelastungen muss man einem transportierten Lebensmittel in Rechnung stellen. Wenn dieses Lebensmittel gar nicht oder nur in Teilen konsumiert wird, ist diese Umweltbelastung noch gravierender.

Greenpeace fordert:

- einen sinnvolleren und respektvolleren Umgang mit Lebensmitteln, sie müssen aus der Schnäppchenecke rausgeholt werden und sollten ihren angemessenen Wert bekommen.
- Bundestag und Bundesrat müssen die bevorstehenden Neufassungen des Kreislaufwirtschaftsgesetzes sowie der Verpackungsverordnung so gestalten, dass weder vermeidbare Lebensmittelreste noch unnötiger Verpackungsmüll entstehen.
- die Bundesregierung muss dafür Sorge tragen, dass besonders klimaschädliche und ressourcenaufwendige

Lebensmittel ihren wahren Preis haben (z.B. keine reduzierte Mehrwertsteuersätze für derartige Produkte).

- die Lebensmittelindustrie sollte ihre Überschussproduktion speziell bei Backwaren reduzieren und für einen rationalen Umgang der Verbraucher mit dem MHD sorgen. Zum Beispiel durch Aufklärung in den Läden und in den Kundenzeitschriften des LEH.
- der Lebensmitteleinzelhandel muss seine übertriebene Vorratshaltung und Angebotspolitik reduzieren. Auf Lockangebote vor allem bei leicht verderblichen Waren wie „Kaufe drei, bezahle zwei“ muss verzichtet werden. Lebensmittel sollte auch immer in verschiedenen Größen angeboten werden.

Weitere Links

- Love Food Hate Waste (UK)
<http://www.lovefoodhatewaste.com/>
- WRAP (Wastes & Resources Action Programme, England, Scotland, Wales and Northern Ireland)
<http://www.wrap.org.uk/>
- Dumpstern, Containern etc.
<http://www.dumpstern.de/>

Lesetipps und Links:

- Stefan Kreuzberger / Valentin Thurn (2011): Die Essensvernichter. Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist. Kippenheuer & Witsch, Köln.
<http://www.essensvernichter.de/>
<http://www.tastethewaste.com/>
- Tristram Stuart (2011): Für die Tonne. Wie wir unsere Lebensmittel verschwenden. Artemis & Winkel, Mannheim.
<http://www.tristramstuart.co.uk/>
- Jenny Gustavsson et al. (2011): Global Food Losses and Food Waste. Food and Agriculture Organization (FAO), Rome.
http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/ags/publications/GFL_web.pdf
- Studie von Cofresco im Rahmen von SAVE FOOD –eine Initiative von Toppits (2011): Das Wegwerfen von Lebensmitteln –Einstellungen und Verhaltensmuster. Quantitative Studie in deutschen Privathaushalten. The Consumer View GmbH für Cofresco Frischhalteprodukte Europa. März 2011.
http://www.cofresco.de/pdf/Results_Save_Food_Study_Germany.pdf