

Frisch auf den Müll

Die Umweltfolgen der Lebensmittelvernichtung

Rund ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel landet auf dem Müll. Das ganze Ausmaß der Verschwendung von Lebensmitteln zeigt Valentin Thurn in seinen Filmen „Frisch auf den Müll“ und „Taste the Waste“ und in dem Buch „Die Essensvernichter“ auf. Die Problematik der Lebensmittelverschwendung berührt auch viele Greenpeace-Themen.

Mit Lebensmittelverlusten geht nicht nur eine globale Ungerechtigkeit - leere Mägen im Süden, volle Müllcontainer im Norden - einher. Verschwendung von Lebensmitteln heißt auch: zusätzlicher Verlust an Artenvielfalt, zusätzliche Umweltbelastung, Energie- und Wasserverschwendung und die Verschärfung des Klimaproblems.

Maßgebliche Gründe für die Lebensmittelverschwendung sind:

- Verluste nach der Ernte, d.h. auf dem Weg vom Feld zur Weiterverarbeitung oder Vermarktung (etwa durch schlechte Systeme des Transports, der Lagerung und Kühlung vor allem in Entwicklungs- und Schwellenländern);
- das Aussortieren von Agrarprodukten auf dem Feld, wenn Normen hinsichtlich Größe, Farbe, Aussehen nicht eingehalten werden;
- die Tendenz des Lebensmitteleinzelhandels, alle Produkte jederzeit verfügbar haben zu wollen;
- die Haltung der Konsumenten, sich mit zu vielen Vorräten einzudecken;
- das Wegschmeißen von Lebensmitteln, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) erreicht oder überschritten wurde.

Ein Film und seine Folgen

Als Reaktion auf Valentin Thurns Dokumentationen wurden Studien und Forschungsvorhaben in Auftrag gegeben,

parlamentarische Anfragen gestellt, Runde Tische organisiert.

Aber auch außerhalb Deutschland zog und zieht das Thema immer breitere Kreise. Die EU Kommission widmet dem Problem inzwischen eine Arbeitsgruppe, eine Internetseite und ein Aktionsprogramm. So will die EU die Menge der noch verzehrfähigen Lebensmittelabfälle bis 2020 um die Hälfte reduzieren.

Auch das Umweltprogramm der Vereinten Nationen (UNEP) hat die Verschwendung von Lebensmitteln aufgegriffen und zum Schwerpunktthema für den internationalen „Tag der Umwelt“ am 5. Juni 2013 („Think-Eat-Save“) gesetzt.

Dank einer Twitter-Meldung des Papstes widmete sich sogar die Boulevardpresse mit einem großen Artikel am 10. Juni 2013 dem Thema: „Papst Franziskus ermahnt - Schluss mit dem Wegwerfen von Lebensmitteln!“¹.

Die Fakten für Deutschland

Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner stellte Mitte März 2012 ihre Studie über Lebensmittelabfälle in Deutschland vor. Parallel startete sie die Informationskampagne „Zu gut für die Tonne“.

Die zentralen Ergebnisse der Studie:

- Industrie, Handel, Großverbraucher und Privathaushalte entsorgen jährlich knapp 11 Millionen Tonnen Lebensmittel als Abfall.
- Mit 61 Prozent fällt der Großteil der Lebensmittelabfälle in Privathaushalten an. Großverbraucher (wie Gaststätten oder Kantinen) und die Industrie verursachen

¹ <http://www.bild.de/politik/ausland/jorge-mario-bergoglio-papst-franziskus/franziskusgeisselt-wegwerfgesellschaft-30765966.bild.html>

jeweils rund 17 Prozent, der Handel 5 Prozent.²

- Privathaushalte entsorgen bundesweit jedes Jahr rund 6,7 Millionen Tonnen Lebensmittel im Wert von bis zu 21,6 Milliarden Euro. In Bezug auf jeden Bundesbürger heißt dies: Im Durchschnitt wirft jeder pro Jahr 81,6 Kilogramm Nahrung und damit etwa 235 Euro weg. Das sind 14 Prozent der Ausgaben für Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke. Doch nicht nur das: 65 Prozent dieser Lebensmittelabfälle hätten völlig oder zumindest teilweise vermieden werden können. Gemüse und Obst machen mit 44 Prozent den größten Anteil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Privathaushalten aus.

Im Mai 2013 veröffentlichte das Aigner-Ministerium eine Pilot-Studie über Lebensmittelverluste in der Landwirtschaft, die allerdings nur vier Produkte umfasst. Nach der Pilot-Studie betragen die „Lebensmittelverluste im Bereich der landwirtschaftlichen Urproduktion“ bei Weizen 3,3%, bei Möhren 4,2%, bei Kartoffeln 5% und bei Tafeläpfeln 11% der Erntemenge. Die Studie stellt fest: „Die ermittelten Nachernteverluste sind überwiegend nicht vermeidbar“.

Ein Kürzel ersetzt die Sinne

Das "MHD", das Mindesthaltbarkeitsdatum, wird längst als Datum der maximalen Haltbarkeit wahrgenommen und sorgt häufig dafür, dass einwandfreie Lebensmittel aus dem Kühlschrank direkt in den Mülleimer befördert werden. Dabei besagt das Mindesthaltbarkeitsdatum lediglich, dass bis zum aufgedruckten Termin der Hersteller eines Lebensmittels die Verantwortung dafür übernimmt, dass „das Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält“.³ Ist das Datum

überschritten, geht diese Verantwortung an den Händler über. Das MHD wird vom Hersteller, nicht vom Gesetzgeber festgelegt.

Viele Lebensmittel sind nach dem Ablauf des MHD noch unbedenklich konsumierbar. Allerdings gilt diese Aussage nicht für verderbliche Lebensmittel wie Fleisch oder Vollmilch (Rohmilch). Daher sieht der Gesetzgeber bei diesen - in mikrobiologischer Hinsicht - sehr leicht verderblichen Lebensmitteln eine strengere Kennzeichnung vor. Und dieses Verbrauchsdatum sollte nicht überschritten werden.

Weniger Reste – mehr Klimaschutz

Zwischen 16 und 32 Prozent der globalen Treibhausgas-Emissionen sind auf die Landwirtschaft zurückzuführen.⁴ Werden deren Produkte nicht konsumiert, sondern weggeworfen, ist auch mit dem „entsorgten“ Produkt eine unnötige Klimabelastung verbunden. Bis zu 10 Prozent der globalen Kohlendioxidemissionen könnten eingespart werden, wenn wir die Lebensmittelverschwendung einstellen würden.⁵

Artenvernichtung über die Mülltonne

Ein Beispiel: Eine Portion von 250 g tropischen Shrimps wird nicht gegessen, sondern weggeworfen. Damit landen nicht nur die Garnelen, sondern auch fünf Kilo Fisch, der als Beifang in die Netze ging, im Müll. Mit weggeworfenen Lebensmitteln verschwindet also auch die biologische Vielfalt. Schätzung zufolge werden 23 Prozent des weltweiten Fischfangs tot

² Diese Prozentzahlen verschieben sich jedoch nach unten, wenn Verluste auf der Anbauseite mit berücksichtigt werden.

³ Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln, siehe http://www.gesetze-im-internet.de/lmkv/_7.html

⁴ Greenpeace Factsheet: Landwirtschaft und Klima. Wo Treibhausgase der deutschen Landwirtschaft entstehen und wie sie reduziert werden können. Dezember 2009 http://www.greenpeace.de/fileadmin/gpd/user_upload/themen/landwirtschaft/FSklima_und_landwirtschaft.pdf

⁵ Für die Tonne, 2011, Seite 128.

ins Meer zurückgeworfen und somit wirtschaftlich verschwendet.⁶

Knappe Ressourcen sinnvoll nutzen

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

Keine Verschwendung, keine Gentechnik

Ein Standardargument der Gentechnik-Befürworter ist die Behauptung, ohne Gentechnik in der Landwirtschaft ließe sich die wachsende Weltbevölkerung nicht ernähren. Würden wir die Lebensmittelverschwendung reduzieren, könnten mehr Menschen essen – auch ohne Gentechnik. Drei Millionen Tonnen Brot landen allein in Europa jedes Jahr im Müll. Ein Viertel des weltweiten Wasserverbrauchs wird für Nahrungsmittel verwendet, die später in den Müll wandern.⁷

Weniger Verschwendung, weniger Transport

In der globalisierten Welt ist der freie Austausch von Waren Realität. Inzwischen kann der Verbraucher neben regionalen Apfelsorten auch Äpfel aus China, Neuseeland und Chile kaufen - letztere häufig sogar einfacher als Ware aus dem eigenen Land.

Der Transport von Lebensmitteln ist nicht nur für die Klimaerwärmung ein Problem. So verursacht der Schiffsverkehr neben Kohlendioxid auch gesundheitsgefährdende Emissionen von Schwefeldioxid, Stickoxiden und flüchtigen organischen Verbindungen (VOC). Der Auto- und LKW-Verkehr verursacht Belastungen durch Feinstaub und Abrieb. Und immer ist der Transport auch mit einem immensen Flächenbedarf für Straßen, Flughäfen oder Hafenanlagen verbunden. Alle diese Umweltbelastungen müssten einem transportierten Lebensmittel in Rechnung gestellt werden.

Greenpeace fordert:

- Einen sinnvolleren und respektvolleren Umgang mit Lebensmitteln.
- Ein Kreislaufwirtschaftsgesetz und eine Verpackungsverordnung, die Lebensmittelreste und unnötigen Verpackungsmüll weitestgehend vermeidet. Die Verfügbarkeit besonders klimaschädlicher und ressourcenaufwendiger Lebensmittel sollte begrenzt werden.
- Die Lebensmittelindustrie sollte ihre Überschussproduktion reduzieren und für einen rationalen Umgang mit dem MHD sorgen.
- Der Lebensmitteleinzelhandel muss seine übertriebene Vorratshaltung und Angebotspolitik reduzieren. Auf Lockangebote wie „Kaufe drei, bezahle zwei“ sollte verzichtet werden.
- Verbraucher sollten gezielter, bewusster und weniger einkaufen und ihre Vorratshaltung reduzieren.
- Die Verbraucherberatung zum Umgang mit Lebensmitteln ist auszubauen und hat bereits im vor- und schulischen Bereich anzusetzen.
- Restaurants, Großküchen und Kantinen sollten prüfen, wie sie die bei ihnen anfallenden Lebensmittelreste vermeiden können.

⁶ Ali Ross und Stephen Isaac (2010): The Net Effect. Ein Überblick über den Beifang von Walen und Delfinen (Cetacea) in pelagischen Schleppnetzen und anderen Fischereimethoden im Nordostatlantik. Zusammenfassung in deutscher Sprache. WDCS und Greenpeace. http://www.greenpeace.de/fileadmin/gpd/user_upload/the_men/meere/bericht_ueber_beifang_dt.pdf

⁷ Die Essensvernichter, 2011, Seite 13.

Filme, Lesetipps und Links:

Filme:

- Valentin Thurn: Taste the Waste. DVD. W-film (Lighthouse Home Entertainment), Köln, 2012 [Spieldauer: 91 Minuten].
- Valentin Thurn: Essen im Eimer: Die große Lebensmittelverschwendung. WDR 2010 [30minütige Schulversion für die Fächer Erdkunde und Politik, Klassenstufe: 7 – 13, downloadbar unter: http://mediaserver.planet-schule.de/data/schulfernsehen/streams/video/misc/essen_im_eimer.mp4]
- Valentin Thurn: Die Essensretter. ARD 2013 [45 Minuten]. <http://www.daserste.de/information/reportage-dokumentation/dokus/sendung/wdr/15032013-die-essensretter-100.html>

Bücher:

- Tristram Stuart (2011): Für die Tonne. Wie wir unsere Lebensmittel verschwenden. Artemis & Winkel, Mannheim. <http://www.tristramstuart.co.uk/>
- Stefan Kreuzberger / Valentin Thurn (2012): Die Essensvernichter. Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist. Kippenheuer & Witsch, Köln. <http://www.essensvernichter.de/>
- Valentin Thurn, Gundula Christiane Oertel (2012): Taste the Waste. Rezepte und Ideen für Essensretter. Kippenheuer & Witsch, Köln.

Studien:

- 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
- WWF (2012): Tonnen für die Tonne (2012). WWF, Berlin.

http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/studie_tonnen_fuer_die_tonne.pdf

- Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft der Uni Stuttgart und Institut für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur Wien (2012): Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland. Studie im Auftrag der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) bzw. BMELV. Stuttgart, März 2012. Langfassung, Kurzfassung und Faktenblatt und weitere Informationen sind über die folgende Seite erhältlich: http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/Wert-Lebensmittel/ZuGutFuerDieTonne/Studie_Zu-gut-fuer-die-Tonne.html

- Johann Heinrich von Thünen-Institut (TI), Max Rubner-Institut (MRI), Julius Kühn-Institut (JKI): Einschätzung der pflanzlichen Lebensmittelverluste im Bereich der landwirtschaftlichen Urproduktion. Bericht im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV). Braunschweig 2013 http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie_Lebensmittelverluste_Landwirtschaft.pdf?__blob=publicationFile

Links:

- EU Kommission http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm
- Taste the Waste <http://www.tastethewaste.com/>
- Welt-Umwelttag 2013 <http://www.unep.org/wed/>
- Zu gut für die Tonne <http://www.zugutfuerdietonne.de>