



8 Punkte gegen Lebensmittelverschwendung

Erklärung des Präsidiums des Deutschen Bauernverbandes

Berlin, 8. März 2016

Studien zufolge landen jährlich über 18 Mio. Tonnen Lebensmittel allein in Deutschland sprichwörtlich in der Tonne. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft will eine Strategie gegen die Lebensmittelverschwendung erarbeiten. Das BMEL will vor allem auf einen verantwortlichen Umgang aller Akteure innerhalb der Lebensmittelkette vom Landwirt bis zum Verbraucher hinwirken. Der DBV stellt hierzu fest: Die deutsche Landwirtschaft leistet schon heute einen außerordentlich großen Beitrag zur Minderung von Lebensmittelverschwendung.

Wesentliche Pfeiler einer wirksamen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung sind:

- eine weiter optimierte Lagerung und Logistik vom Acker bis zum Teller,
- eine nachhaltige Preisbildung statt Billigstrategie und
- die bessere Wertschätzung durch Ernährungsbildung.

Der DBV weist insbesondere auf die folgenden Ansatzpunkte hin:

1. Im landwirtschaftlichen Betrieb gibt es faktisch keine Lebensmittelvernichtung

Auf der Stufe der landwirtschaftlichen Erzeuger bis hin zur ersten Verarbeitungsstufe sind in Deutschland und Europa die Möglichkeiten zur Vermeidung von Verschwendung bereits weitestgehend ausgeschöpft. Durch eine professionelle Lagerung und Logistik werden Verluste auf der Erzeugerstufe und im Erfassungshandel vermieden. Fortschritte in der Pflanzenzüchtung führen zu einwandfreier Ware, die ihre Abnehmer findet.

Bei Getreide, Milch und Fleisch gelangt die gesamte verwendungsfähige Erzeugung in die Verarbeitung. Nebenprodukte bzw. Reststoffe, welche bei der Verarbeitung anfallen, wie z.B. Molke oder Rübenschnitzel werden zu Futtermittel bzw. in Biogasanlagen in Energie umgewandelt.

Auch bei heimischem Obst und Gemüse sind die Verwertungsketten soweit wie möglich geschlossen. Frischgemüse wird zu großen Teilen erst auf Anforderung des Handels geerntet, was eine abgestimmte Logistik voraussetzt. Obst, das die optischen Anforderungen der Verbraucher nicht erfüllt, wird anderweitig verarbeitet (zu kleine Äpfel werden zu Apfelmus bzw. Apfelsaft).

2. **Pflanzenschutz und Schädlingsbekämpfung gegen Ernte- und Lagerverluste**

Die Landwirtschaft arbeitet stetig an zusätzlichen Möglichkeiten zur Reduzierung von Verlusten. Witterungsschäden werden durch eine intensivere Nutzung von Wetterdaten minimiert. Darüber hinaus findet eine laufende Optimierung der Lagerung und Ernte-technik statt. Schädlings- oder Krankheitsbefall bleiben allerdings eine große Herausforderung. Hier wird eine verantwortungsvolle Pflanzenschutzpolitik sowie eine flexible Zulassungspraxis der Behörden benötigt (Beispiele: Effektive Bekämpfung des Drahtwurms bei Kartoffeln zur Qualitätssicherung; Bekämpfung der Kirschessigfliege im Obst- und Weinbau, ein neuer Schädling aus Asien, der erstmals 2011 in Deutschland nachgewiesen wurde).

3. **Kreisläufe in der Eiweißfütterung schließen**

Im Sinne der Vermeidung von Verschwendung müssen die gesetzlichen Vorgaben für die Trennung zwischen Nebenprodukten und Abfällen in einigen Punkten überprüft werden. Dies betrifft insbesondere das vor einigen Jahren EU-weit eingeführte Verfütterungsverbot von tierischem Eiweiß aus Schlachtnebenprodukten an Nichtwiederkäuer wie Schweine und Geflügel. Außerdem ist es sinnvoll, Rückläufe und Nebenprodukte aus der Lebensmittelherstellung (Brot aus Bäckereien, Reste aus der Teigwarenindustrie oder aus Molkereien) unter Einhaltung der Hygieneanforderungen als Futtermittel zu nutzen.

4. **Sinnvolle Handelsnormen vermindern Lebensmittelverschwendung**

Handelsnormen können – anders als oft behauptet – die Lebensmittelverschwendung mindern. Es kommt auf die Ausgestaltung und Erfüllbarkeit der Handelsnormen an. Handelsnormen geben Verbrauchern, dem Handel sowie den Erzeugern eine gewisse Sicherheit über Qualität, Nachfrage und Produktion. Sie vereinfachen auch den internationalen Handel von Obst und Gemüse, da oftmals die Ware beim Kauf nicht persönlich in Augenschein genommen wird.

Ware, die die Normen nicht erfüllt, wird nicht weggeworfen, sondern in der Regel anderweitig verarbeitet (z.B. Marmeladenobst oder Saffherstellung). Würden die derzeitigen allgemeinen Handelsnormen für Obst und Gemüse durch spezifische Einkaufsnormen der einzelnen Handelsketten ersetzt, würde dies die Funktionsfähigkeit der Märkte negativ beeinflussen und die Erzeuger bzw. Erzeugerorganisationen belasten.

5. **Billigstrategie des Handels beenden**

Das Thema der „Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“ ist sehr eng mit der Frage der Wertigkeit von Lebensmitteln im Alltag der Verbraucher verbunden. Der Anteil der Ausgaben für Nahrungsmittel am gesamten Verbraucherbudget beträgt derzeit etwa 10 Prozent und lag 1970 noch bei 19 Prozent. Die Strategie großer Teile des Handels, Lebensmittel zu ständigen Discountpreisen und als „namenlose“ Handelsmarken zu vermarkten, trägt auf Dauer zu einem Bedeutungsverlust der Lebensmittel in den Augen vieler Verbraucher bei.

6. **Verbraucher sollen mehr über die Herkunft der Lebensmittel erfahren**

Die Entfremdung und das fehlende Wissen um die Herstellungsbedingungen von Lebensmitteln führen zu Defiziten bei der Wertschätzung. Billigprodukte werden ohne schlechtes Gewissen schneller entsorgt. Die Arbeitsleistung der Landwirte sowie deren an 365 Tagen im Jahr gelebte Verantwortung gegenüber Tier und Umwelt muss wieder mehr Anerkennung finden. Die Landwirtschaft bietet an den jährlich stattfindenden Tagen des offenen Hofes Transparenz für Jedermann. Darüber hinaus heißen zahlreiche Bauernfamilien das ganze Jahr über Schulklassen auf ihren Höfen willkommen. Der DBV fordert, an den allgemeinbildenden Schulen mehr Unterricht zum Thema Ernährung vorzusehen und dies mit einem unvoreingenommenen und realistischen Blick auf die Landwirtschaft zu verbinden.

7. **Beim Mindesthaltbarkeitsdatum ist nach wie vor Aufklärung gefragt**

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) garantiert den Verbrauchern Frische und gibt den Herstellern Sicherheit in der Haftung für die Qualität ihrer Produkte. Gleichwohl ist bei vielen Verbrauchern der falsche Eindruck entstanden, der Ablauf des MHD sei mit dem Verderb der Produkte gleichzusetzen. Dem muss stetig durch öffentliche Aufklärung entgegen gewirkt werden, auch auf den Verpackungen.

Bei Lebensmitteln, die durch Zeitablauf nicht schnell zu verderben drohen, wie beispielsweise Mehl, Reis, Nudeln oder Mineralwasser kann die Angabe des Herstellungsjahres statt des MHD einer vorschnellen Entsorgung vorbeugen.

8. **Entwicklungspolitik**

In den Entwicklungs- und Schwellenländern herrschen sehr hohe Nachernteverluste in der Landwirtschaft. Die GIZ schätzt diese auf eine Größenordnung von bis zu 30 Prozent der Welternte. Im globalen Zusammenhang empfehlen sich vor allem Investitionen in verbesserte Lagerhaltung, Schutz vor Schädlingsbefall, durchgehende Kühlketten und verbesserte Logistik in den Entwicklungs- und Schwellenländern. Als Mitglied des Weltbauernverbandes WFO setzt sich der DBV dafür ein, dass alle Bauern weltweit Zugang zu diesen Techniken erhalten.