

FRAKTIONBESCHLUSS VOM 17. JANUAR 2012

GRÜNE FORDERUNGEN ZUR VERRINGERUNG DER LEBENS- MITTELVERSCHWENDUNG

Rund ein Drittel aller für den menschlichen Verzehr hergestellten Lebensmittel landet nach Schätzung der UN-Organisation für Ernährung und Landwirtschaft jährlich in der Mülltonne. Das entspricht etwa 1,3 Milliarden Tonnen Nahrungsmitteln weltweit, die pro Jahr umsonst produziert werden. Allein die Menge an Lebensmitteln, die in Europa und Nordamerika auf dem Müll landet, würde ausreichen, um alle Hungernden auf der Welt zu versorgen.

Spitzenreiter der Nahrungsmittelverschwendung sind die Staaten Europas und Nordamerikas. Während nach Angaben der Welternährungsorganisation in Subsahara-Afrika jährlich pro Person zwischen 6 und 11 kg Lebensmittel weggeworfen werden, sind es in Europa und Nordamerika zwischen 95 und 115 kg. Die EU-Kommission geht sogar von 179 kg Lebensmittelabfall pro EU-Bürger im Jahr aus und zählt die Abfälle in der Landwirtschaft und aus der Fischerei noch nicht einmal dazu.

Allein in Deutschland landen nach diesen Angaben der EU-Kommission 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Jahr auf dem Müll. Schätzungen der Welthungerhilfe gehen sogar von über 20 Millionen Tonnen Lebensmitteln im Jahr aus – im Wert von ungefähr 25 Milliarden Euro. Die unterschiedlichen Daten zeigen: eine politische Diskussion ist nicht mit Halbwahrheiten zu führen. Daher erwarten wir, dass Bundesministerin Aigner endlich ihre

lang angekündigte Studie mit belastbaren Daten für Deutschland vorlegt.

Lebensmittelverschwendung ist angesichts von Hunger und Ressourcenknappheit unerträglich

Weltweit leiden nach Angaben der Welternährungsorganisation derzeit 925 Millionen Menschen an Hunger und Unterernährung. Die Anzahl der Hungernden weltweit ist seit 1990 von rund 840 Millionen sogar deutlich angestiegen. Damit wird das Millenniumsentwicklungsziel, den Hunger in der Welt bis 2015 zu halbieren, verfehlt.

Der sorglose Konsum und Umgang mit Lebensmitteln in den Industriestaaten trägt zum Hunger bei. Zum einen führt der Import von Lebensmitteln aus Entwicklungsländern meist dazu, dass den Menschen vor Ort sowohl die Nahrungsmittel fehlen als auch die Fläche zum Anbau von Produkten, die die Versorgung vor Ort sichern könnten, während der finanzielle Gewinn meistens in den Händen von Großunternehmen verbleibt. Zum anderen führt die Verschwendung von Lebensmitteln zu einer unnötig hohen Nachfrage nach Lebensmitteln; und eine verstärkte Nachfrage führt zu steigenden Preisen auf den globalen Lebensmittelmärkten. In Ländern, in denen für die Versorgung mit Lebensmitteln ein Großteil des Einkommens aufgewendet werden müssen, sind jegliche Preissteigerungen existenzbedrohend und führen zur Verschärfung von Armut und Hunger.

Die Reduzierung der Lebensmittelverluste und -vernichtung ist eine wesentliche Stellschraube zur Ernährungssicherheit und der Verringerung des Hungers auf der Welt.

Klima- und Umweltschäden durch Überproduktion und Verschwendung

Ein nachhaltigerer Umgang mit Lebensmitteln ist auch unter Klima- und Umweltaspekten dringend geboten. Lebensmittel zählen zu den am meisten umweltbelastenden und ressourcenintensivsten Produktgruppen. Die Überproduktion und Verschwendung von Lebensmitteln ist in höchstem Maße umweltschädlich: sie führen zu unnötigem Flächenverbrauch, überflüssigen Umweltbelastungen, der Verschwendung kostbarer Ressourcen wie Wasser, Energie oder Verpackungsmaterialien sowie zu intensiver Landbewirtschaftung und industriellen Tierhaltungsformen.

Darüber hinaus werden bei der Erzeugung, der Verrottung und der Verbrennung der riesigen Berge an Lebensmittelabfällen Treibhausgase in erheblichem Umfang frei. Weltweit fallen allein durch die Vernichtung von Nahrungsmitteln rund 15 Prozent der globalen Methan-Emissionen an.

Verschwendung auf allen Stufen vom Acker bis zum Teller

Die Verschwendung von genießbaren Nahrungsmitteln findet auf allen Stufen der Wertschöpfungskette "vom Acker zum Teller" statt.

Während in Entwicklungsländern vor allem finanzielle und technische Einschränkungen bei Ernte, Lagerung und Kühlung, Infrastruktur, Verpackung und Vertriebssystemen verantwortlich sind und die Verluste am Beginn der Wertschöpfungskette anfallen, ist die Lebensmittelvernichtung in den Industriestaaten eher auf Überfluss und Fehlplanungen in den Privathaushalten, in Restaurants und Kantinen sowie im Einzelhandel zurückzuführen. Hier fallen die Abfälle eher gegen Ende der Wertschöpfungskette an.

Klassische Gründe für das Wegwerfen genussfähiger Lebensmittel im Handel und bei der Erzeugung sind unter anderem Überproduktion, falsche Men-

gen- oder Inhaltsangabe in einer Packung, Lagerüberschüsse, logistische Fehlplanungen, Transportbeschädigungen, Sortimentswechsel oder das (baldige) Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums.

Und auch in den Privathaushalten werden enorme Mengen an Lebensmitteln gedankenlos oder wegen falscher Lagerung oder Planung weggeworfen. Eine Forsa-Umfrage aus dem Frühjahr 2011 belegt, dass rund 58 Prozent der Befragten regelmäßig Lebensmittel entsorgen. Als Gründe werden vor allem das Erreichen oder Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums, verdorbene Waren, zu große Packungen sowie Falschkäufe und Fehlplanungen genannt. Dies kommt die Verbraucherinnen und Verbraucher teuer zu stehen. Nach Schätzungen des Verbraucherschutzministeriums wirft ein Vier-Personen-Haushalt pro Jahr Lebensmittel im Wert von 1.320 Euro weg.

Das Schwarze-Peter-Spiel, das die Bundesregierung mit der Schuldzuweisung allein an die privaten Haushalte betreibt, ist unangemessen und wird ihrer Verantwortung nicht gerecht. Alle Akteure müssen sich der unwürdigen Wegwerf-Mentalität stellen und gemeinsam an einem Runden Tisch nach Lösungen suchen.

Um die immense Verschwendung von Lebensmitteln auf allen Stufen der Wertschöpfungskette in den Griff zu bekommen, brauchen wir ein integra-tives Konzept, bei dem alle Akteure der Lebensmittelversorgungskette eingebunden sind, sowie klare Zielvorgaben. Das muss Frau Aigner vorlegen – und zwar schnellst möglich.

Schwarz-gelb muss umsteuern und maßlose Vernichtung von Lebensmitteln eindämmen

Die Politik von Schwarz-Gelb fördert den unverantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln. Vor allem bei der Fleischproduktion, aber auch in anderen Bereichen, setzt die Bundesregierung noch immer auf Masse statt Klasse und auf industrielle Landwirtschaft. Die Überproduktion von Lebensmitteln hat System und wird massiv mit Steuergeld gefördert. Das Wegwerfen von Lebensmitteln ist eingeplant. Davon muss die deutsche Politik weg.

Der Appell von Verbraucherministerin Aigner für eine höhere Wertschätzung von Lebensmitteln ist verlogen, wenn sie nicht selbst politische Konsequenzen zieht.

Nordrhein-Westfalen hat bereits einen Runden Tisch einberufen, um gemeinsam mit Lebensmittelzeugern, Lebensmittelverarbeitern, Handel, Wissenschaft und Verbrauchern Maßnahmen zur Verminderung der Lebensmittelverschwendung zu entwickeln. Daran muss sich die Bundesregierung ein Beispiel nehmen. Eine reine Datenerhebung zum Ausmaß der Lebensmittelverschwendung in Deutschland und eine kleine Aufklärungskampagne für Verbraucherinnen und Verbraucher reichen nicht aus. Hierfür will die Bundesregierung 2012 eine Millionen Euro ausgeben. Doch solange Ministerin Aigner keine konkreten Maßnahmenpläne zur effektiven Reduzierung der Lebensmittelverschwendung vom Acker bis zum Teller vorlegen kann, ist zu befürchten, dass die Kampagne und das dafür ausgegebene Geld wirkungslos verpuffen.

Andere europäische Länder wie Österreich oder Großbritannien sind weit voraus. Dort liegen seit langem entsprechende Zahlen vor und es wurden bereits Maßnahmen zur Eindämmung der Verschwendung in Angriff genommen. In Großbritannien wurde durch den Waste Reduction Action Plan die Lebensmittelverschwendung innerhalb von drei Jahren um rund zehn Prozent gesenkt.

Auch die EU-Kommission und das EU-Parlament handeln. Sie haben sich das Ziel gesteckt, die Lebensmittelverschwendung in Europa bis spätestens 2025 zu halbieren. Die EU-Mitgliedsstaaten und die EU-Kommission sind aufgefordert, konkrete Maßnahmen und Strategien umzusetzen, um die Lebensmittelverschwendung entlang der ganzen Versorgungskette zu minimieren.

!

BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN FORDERN

1. VERLUSTE VOM ACKER BIS ZUM TELLER MINIMIEREN

Verluste und Abfälle, die auf dem Weg vom Erzeuger zum Verbraucher anfallen, müssen bestmöglich verhindert werden – unter anderem durch Verbesserungen bei der Ernte, dem Transport, der Lagerung, der Konservierung und der Verpackung. Barrieren, durch die sich Erzeuger, Verarbeiter, Hersteller und Händler gegenseitig behindern, müssen identifiziert und abgebaut werden.

Die Finanzmittel im Rahmen der Entwicklungspolitik sind entsprechend anzupassen, um Lebensmittelverluste, die in Entwicklungsländern – insbesondere aufgrund fehlender Technik oder Infrastruktur anfallen – zu verringern.

a) Handels- und Qualitätsnormen überwinden – Innovationen fördern

Der Handel, aber auch viele Verbraucherinnen und Verbraucher haben sehr genaue Vorstellungen, wie Obst und Gemüse äußerlich auszusehen haben. Sehr häufig wird Obst und Gemüse deswegen weggeworfen, weil es nicht die exakt richtige Größe, Farbe oder Krümmung hat. Dabei sind die Produkte qualitativ einwandfrei und zum Verzehr geeignet. Um diese Verschwendung zu verhindern, muss sich die Bundesregierung auf EU-Ebene für eine Überprüfung der noch bestehenden Handelsnormen einsetzen. Obwohl die EU-Normen 2009 für zahlreiche Obst- und Gemüsesorten aufgehoben wurden, unterliegen rund 75 Prozent des EU-Handelswertes an Obst und Gemüse nach wie vor zum Teil unsinnigen Schönheits- und Qualitätsvor-

gaben. Hier muss über Änderungen und Auflösungen der Normen nachgedacht werden.

Unterstützend müssen für Obst und Gemüse, das nicht den EU- oder Handelsnormen entspricht, alternative Verarbeitungs- und Vermarktungswege gefunden werden. Für den regulären Handel zu kleine Äpfel, Birnen oder Karotten könnten etwa als gesunde „Kindersnacks“ vermarktet werden. Hier schlagen wir die Ausschreibung eines Innovationswettbewerbs durch die Bundesregierung vor, um solche neuen Marktoptionen zu eröffnen und zu fördern. Außerdem fordern wir die Bundesregierung auf, die bessere Akzeptanz nicht exakt der Norm entsprechender Lebensmittel zu stärken und mit in ihre Aufklärungskampagne zu integrieren..

b) Bedarfsorientiertes Einkaufen und Essen ermöglichen

Verbraucherinnen und Verbraucher müssen die Möglichkeit haben, entsprechend ihrer Ansprüche und ihres Bedarfs Lebensmittel einzukaufen. Abfall, der im Privathaushalt durch den Kauf zu großer Packungen anfällt, kann unter anderem durch die Bereitstellung von Produkten für Einzelpersonen-Haushalte und das Angebot kleinerer Packungsgrößen sowie loser Ware verhindert werden. Gleichzeitig kann unnötiges Verpackungsmaterial eingespart werden, wenn die Lebensmittelverpackungen gut konzipiert sind. Wiederver-schließbare, frisch haltende oder portionierbare Verpackungen tragen zusätzlich zu einer Verringerung des Lebensmittelabfalls bei.

Neben solchen intelligenten und recyclebaren Verpackungen sowie modernem Lebensstil angepassten Packungsgrößen sind Möglichkeiten des indi-

viduellen Lebensmitteleinkaufs – wie dies beispielsweise an Bedientheken in Lebensmittelgeschäften oder auf dem Markt möglich ist – zu fördern.

Frisches, nicht verarbeitetes Obst und Gemüse soll im Lebensmitteleinzelhandel möglichst lose und nicht vorverpackt verkauft werden, um den individuellen Kauf der leicht verderblichen Waren zu gewährleisten, und um zu verhindern, dass bereits im Handel oder beim Verbraucher ein Teil der verpackten Lebensmittel ungenießbar werden und weggeworfen werden.

Staatliche Einrichtungen können mit gutem Beispiel voran gehen und in Restaurants und Kantinen das Angebot verschiedener Portionsgrößen, Selbstbedienungsoptionen sowie die Möglichkeit, übriggebliebenes Essen mitzunehmen, eröffnen. Dazu gehören genaue Abfallanalysen, um ideale Portionsgrößen zu identifizieren.

c) Überprüfung des Konzepts des Mindesthaltbarkeitsdatums

Die Verlässlichkeit und Sinnhaftigkeit eines Mindesthaltbarkeitsdatums für nahezu alle Produkte ist zu prüfen und auch auf europäischer Ebene zu diskutieren. Außerdem fordern wir die Bundesregierung auf, wissenschaftliche Erkenntnisse und Leitlinien zur Festlegung von Mindesthaltbarkeitsdaten vorzulegen, um dem tatsächlichen Verfallsdatum der Produkte möglichst nahe zu kommen und dadurch unnötiges Wegwerfen sowohl im Handel als auch in Privathaushalten zu verhindern.

2. NACHHALTIGE LEBENSMITTELHERSTELLUNG FÖRDERN

Die europäische Agrarpolitik und damit das System der Agrarsubventionen braucht eine Generalrevisi-on. Wir brauchen eine stärkere Förderung nachhaltiger Lebensmittelerzeugung, um qualitativ hochwertige und wertvolle Produkte umweltgerecht herzustellen und unnötige Abfälle zu vermeiden. Dafür ist ein Umbau der Agrarförderung

notwendig: Weg von der unsinnigen Subventionierung von Intensivierung und Exportorientierung, hin zu einer stärkeren Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe und des Biolandbaus. Durch kürzere Transport- und Lieferwege können, wie auch durch die Stärkung von Direktvermarktungs-

konzepten oder Handelskooperativen, Abfälle und Verschwendung verhindert werden.

a) Ehrliche Preisstrukturen schaffen

Die hoch subventionierte industrialisierte Lebensmittelherzeugung hat massive negative Auswirkungen auf unsere Umwelt, das Klima und die Gesundheit von Menschen und Tieren. Die Agrarsubventionen müssen umgebaut und an die Erbringung gesellschaftlich gewünschter ökologischer und sozialer Leistungen gebunden werden. Negative Auswirkungen müssen entsprechend des Verursacherprinzips in den Preis einkalkuliert werden – im Rahmen der dringend notwendigen Reformierung der Mehrwertsteuer muss auch die ermäßigte Mehrwertsteuer zur Subventionierung des Fleischkonsums und anderer nicht nachhaltiger Lebensmittel auf den Prüfstand. Dies würde nicht nur einen Anreiz für den Kauf nachhaltiger Produkte bieten und die Wertschätzung von Lebensmitteln stärken, sondern auch die Verschwendung von Lebensmitteln verringern. Denn viele Lebensmittel werden heute im Handel weggeworfen, weil sie aussortiert oder eine Prozessoptimierung bei den Billigpreisen nicht lohnt. Wenn zum Beispiel in einem Netz Orangen zwei der Früchte nicht mehr genussfähig sind, wird die gesamte Packung

weggeworfen, anstatt die faulen Orangen auszusortieren und die anderen weiter zu verkaufen.

b) Öffentliche Beschaffung nachhaltig ausrichten

Der Staat kann in vielen Bereichen eine wichtige Vorbildfunktion übernehmen. Bündnis 90/Die Grünen fordern die Ausrichtung des öffentlichen Beschaffungswesens an den Grundsätzen der Nachhaltigkeit. Dazu gehört auch, dass die Auftragsvergabe von Verpflegungsdienstleistungen an Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen geknüpft wird und überschüssige Lebensmittel kostenlos an soziale Einrichtungen wie Tafeln abgegeben werden.

Darüber hinaus sollte die Verwendung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Lebensmitteln aus regionaler, ökologischer Herstellung in öffentlichen Kantinen und Restaurants bevorzugt werden. Ebenso ist das Angebot an klima- und umweltfreundlichen Gerichten mit geringerem Ressourcenverbrauch zu erhöhen. Eine gute Möglichkeit ist die Einführung eines sogenannten Veggie-Days an einem Tag in der Woche, der bereits in Städten wie Bremen oder Magdeburg erfolgreich eingeführt wurde.

3. VERBRAUCHERAUFKLÄRUNG UND –FORSCHUNG INTENSIVIEREN

Nicht zuletzt die Debatten über die Verständlichkeit und Sinnhaftigkeit des Mindesthaltbarkeitsdatums haben gezeigt, dass es noch deutlichen Informations- und Aufklärungsbedarf bei der Ernährung gibt. So muss zum einen die Begrifflichkeit des Mindesthaltbarkeitsdatums besser kommuniziert werden. Zum anderen muss das Wissen über Verwendung, Haltbarkeit, Lagerung, Inhaltsstoffe und Bedeutung von Lebensmitteln deutlich verbessert sowie die Wertschätzung von Lebensmitteln gestärkt werden.

a) Modellprojekte und Informationskampagnen zu gesunder, nachhaltiger Ernährung ausbauen

Es müssen konkrete Modellprojekte und Informationskampagnen zur Ernährungsbildung initiiert werden, um Verbraucherinnen und Verbraucher über bewussten nachhaltigen Konsum zu informieren. Ernährungsmodule für Volkshochschulen und Erwachsenenbildung sind weiter zu entwickeln und auszuweiten.

Dies begünstigt langfristig ein Umdenken in unserer Gesellschaft, weg von der Möglichst-Billig-Mentalität, hin zu einer wachsenden Wertschätzung von Lebensmitteln und deren Herstellung

und damit zu einem Wandel der Konsummuster und unserer Anspruchshaltung.

b) Ernährungsbildung an Schulen und Kitas stärken

Das Bewusstsein über gesunde, nachhaltige Ernährung und die Wertschätzung von Lebensmitteln beginnt bereits im Kindesalter. Kochen als Kulturtechnik ist eine Voraussetzung für einen ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln. Er-

nährungsbildung und -aufklärung muss daher von Anfang an beispielsweise in Form von Lebensmittelkunde- und Kochunterricht in die Lehrpläne von Schulen und in Kitas integriert und mit der Gemeinschaftsverpflegung verzahnt werden. Bereits bestehende Projekte sind weiter zu fördern und neue Projekte und Programme anzustoßen.

4. WIEDER- ODER WEITERVERWENDEN ANSTATT WEGWERFEN

Lebensmittel, die genussfähig sind, aber dennoch, zum Beispiel wegen Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums, aus dem regulären Verkauf im Handel ausgemustert werden, dürfen nicht in der Mülltonne landen. Statt dessen sollen sie vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums ermäßigt verkauft oder vergünstigt bzw. kostenfrei für Bedürftige bereitgestellt werden. Wer Lebensmittel aus dem Müll rettet, darf dafür nicht kritisiert oder bestraft werden. Wenn Lebensmitteln nicht mehr genussfähig sind, müssen sie anderweitig weiterverwertet werden.

a) Stärkere Einbindung von Tafeln

Die rund 880 Tafeln in Deutschland sind Ort sozialer Begegnung und schaffen eine Brücke zwischen Überfluss und Mangel. Lebensmittel, die noch verzehrfähig sind, aber vom Handel nicht mehr verkauft werden, werden von den Tafeln an sozial und wirtschaftlich Benachteiligte weitergegeben. Die Anzahl der Tafeln und der durch die Tafel versorgten Personen ist in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen. Dies zeigt zum einen den Widerspruch zwischen Lebensmittelverschwendung durch Überfluss und Hunger und Unterversorgung auch in Deutschland.

Wenn Lebensmittel im Handel nicht mehr verkauft werden, sind zumindest die Tafeln stärker einzubinden und die Produkte einige Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums, wenn sie im Handel nicht mehr verkauft werden, an diese abzugeben, sodass Produkte nicht weggeworfen werden.

b) Weiterverwenden statt Wegwerfen

Wenn Lebensmittel nicht mehr für den menschlichen Verzehr verwendet werden können, müssen diese sinnvoll – zum Beispiel zur Umwandlung in Energie oder in Kompost – weiterverwertet werden. Die verschiedenen Recycling- und Wiederverwertungsmaßnahmen sind hier zu prüfen und weiter zu entwickeln. Eine Aufweichung des Verfütterungsverbot von tierischen Produkten lehnen wir ab, solange gesundheitliche Risiken, Kannibalismus bei der Tierfütterung sowie die Tiermehlverfütterung von und an Wiederkäuer nicht definitiv ausgeschlossen werden können. Das generelle Verfütterungsverbot von Küchenabfällen sollte überprüft und die Verfütterung von rein pflanzlichen Lebensmittelresten ermöglicht werden.