



Lebensmittelabfälle reduzieren: Ein komplexes Geflecht aus Wunsch und Wirklichkeit

Lebensmittelabfälle reduzieren: Ein komplexes Geflecht aus Wunsch und Wirklichkeit - Dem Vorwurf, dass mit rund 11 Millionen Tonnen jährlich in Deutschland zu viele Lebensmittel im Müll landen, muss sich jeder Marktteilnehmer stellen: Gastronomie, Handel, Lebensmittelhersteller und nicht zuletzt der Verbraucher. Jeder hat seinen Anteil an dieser hohen Zahl und zwar direkt, durch das, was er persönlich täglich entsorgt oder auch indirekt, etwa durch Vorgaben, die sich aus Vermarktungsnormen, gesetzlichen Grenzwertforderungen oder auch individuell zwischen Unternehmern vereinbarten Qualitäts- und Sicherheitskriterien ergeben. So entstehen jährlich mehr als 600.000 Tonnen Lebensmittelabfälle in der produzierenden Industrie allein in Deutschland, weil die Produkte intern festgelegte Qualitätskriterien nicht erfüllen oder sie als Probematerial benötigt werden. Das sind insgesamt rund 33 Prozent der gesamten Lebensmittelabfälle der Branche, so die Ergebnisse einer Studie der Universität Stuttgart, die vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz beauftragt und bereits im Frühjahr 2012 veröffentlicht wurde. Die Überproduktion von Lebensmitteln schlägt dagegen mit "nur" 17 Prozent, das heißt rund 300.000 Tonnen Lebensmittelabfällen, zu Buche. Nun mag man sich diese Zahlen schönreden, mit dem Argument, Überproduktion sei grundsätzlich vermeidbar, während die Qualitätssicherung durchaus höheren Zielen, nämlich im weiteren Sinne der Verbrauchergesundheit, dient. Das ist auch nicht gänzlich von der Hand zu weisen. Dennoch gibt der vergleichsweise hohe Anteil entsprechend erzeugter Abfälle zu denken. Und noch mehr drängt sich die Frage auf, welche Minimierungspotenziale in diesem Bereich bestehen. Denn mit jeder tatsächlichen und vermeintlichen Lebensmittelkrise wird ganz unweigerlich die Forderung nach einem engmaschigeren Netz - auch unternehmenseigener - Lebensmittelkontrollen laut. Einher geht das mit der ohnehin bestehenden lebensmittel- und haftungsrechtlichen Verantwortlichkeit der Hersteller, die nicht nur Analysen, sondern teils auch unzählige Rückstellproben empfehlenswert macht. Und schließlich fordern auch Kunden regelmäßige Prüfbescheide der angebotenen Waren. Wer kann und will da auf Proben verzichten? Sollen also Lebensmittelabfälle fernab von Überproduktion und falscher Lagerung reduziert werden, geht es einmal mehr darum, einen gesellschaftlich akzeptablen Ausgleich zu schaffen - zwischen notwendigerweise bestehenden Forderungen an die Lebensmittelsicherheit und letztlich überzogenen Qualitätsanforderungen. Wo allerdings hier die Grenze zu ziehen ist, ist eine höchst schwierig zu beantwortende Frage. Vergleichsweise einfach scheinen da Kampagnen, mit denen von vielen Seiten versucht wird, die Verbraucher an ihren Teil des Reduktionspotenzials zu erinnern. Das BMELV hat dazu vor einem Jahr die Verbraucher - Kampagne "Zu gut für die Tonne" aufgelegt. Unter dem Motto "Think.Eat.Save" (denken, essen, schonen) ist jetzt vom Umweltprogramm der Vereinten Nationen UNEP zusammen mit der UN-Ernährungs- und -Landwirtschaftsorganisation FAO eine weltweite Kampagne gegen Lebensmittelverschwendung dazugekommen. Dr. Christina Rempe, Britta Klein, www.aid.de Weitere Informationen: www.zugufuerdionne.de www.thinkeatsave.org Wer seine "Reste" verwerten möchte, findet geeignete Tipps in der app "Von wegen Reste" vom [aid infodienst](http://aid.infodienst.de) und der Verbraucherzentrale NRW. Die App finden Sie unter itunes.apple.com für Ihr iPad oder unter play.google.com für Android-Tablets (ab Version 3.2). aid.de Friedrich-Ebert-Straße 3 53177 Bonn Deutschland Telefon: 02 28/ 84 99-0 Telefax: 02 28/ 84 99-177 Mail: aid@aid.de URL: <http://www.aid.de>

Pressekontakt

aid

53177 Bonn

aid.de
aid@aid.de

Firmenkontakt

aid

53177 Bonn

aid.de
aid@aid.de

aid ? drei Buchstaben stehen für: Wissenschaftlich abgesicherte Informationen Fach- und Medienkompetenz Und ein kreatives Informationsangebot in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" sowie "Landwirtschaft und Umwelt". Wer informieren will, muss besser informiert sein. Die Vielzahl von Informationen, die täglich auf jeden von uns einströmt, ist kaum noch zu überblicken. Oft widersprechen sich die Aussagen und verwirren mehr als sie nützen. Gefragt sind Ratschläge, die wissenschaftlich abgesichert sind und sachlich informieren. Der aid hat sich genau das zur Aufgabe gemacht und bietet wissenschaftlich abgesicherte Informationen in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" und "Landwirtschaft und Umwelt". Unsere Aussagen sind unabhängig und orientieren sich an den gesicherten Erkenntnissen der Wissenschaft. In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Praktikern sammeln wir Fakten und Hintergrundinformationen, werten sie aus und bereiten sie zielgruppengerecht auf. Unsere Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren wie Lehrer, Berater und Journalisten. Der aid ist ein gemeinnütziger Verein und wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft finanziert. Sein Auftrag, sachlich und interessenunabhängig zu informieren, ist in der Satzung festgelegt. Beim aid arbeiten namhafte Experten, Praktiker und Medienfachleute zusammen. Informationsmedien, die der aid herausgibt, entsprechen dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und vermitteln Wissen zielgruppengerecht und praxisorientiert.