



Foto: Schnappschuss; pixelio.de

Das große Wegschmeißen

Über 18 Millionen Tonnen Nahrungsmittel landen in Deutschland pro Jahr in der Tonne – zehn Millionen davon wären vermeidbar. Im Handel sowie bei Groß- und Endverbrauchern besteht ein erhebliches Vermeidungspotenzial. Zu diesem Ergebnis kommt eine aktuelle Studie des WWF.

Über 18 Millionen Tonnen Nahrungsmittel landen in Deutschland pro Jahr in der Tonne – zehn davon wären vermeidbar. Dies entspricht fast einem Drittel des aktuellen Nahrungsmittelverbrauchs Deutschlands. Zu diesem Schluss kommt die Studie „Das große Wegschmeißen“ der Umweltorganisation World Wide Fund For Nature (WWF). Die Autoren haben darin die komplette Wertschöpfungskette der Nahrungsmittelproduktion betrachtet.

Die WWF-Studie ist als Meta-Analyse konzipiert: das heißt, es wurde der Sachstand der wissenschaftlichen Literatur und öffentlichen Debatte zum Thema zusammengetragen, bewertet und dokumentiert. Dazu haben die Wissenschaftler die Wertschöpfungskette in sechs Stufen unterteilt: Ernte, Nachernte, Prozessierung, Verteilungsverluste bei Groß- und Einzelhandel, Großverbraucher und schließlich die Verluste beim Endverbraucher.

Am Ende der Wertschöpfungskette wird am meisten verschwendet: etwa 40 Prozent der Verluste werden durch die Endverbraucher verursacht. Von den 7,2 Millionen Tonnen Lebensmittelabfällen ließen sich bis zu 70 Prozent vermeiden, so der heutige Wissensstand.

An zweiter Stelle stehen Großverbraucher wie Gaststätten oder Betriebsküchen. Hier gehe im Mittel rund 20 Prozent der verbrauchsfertigen Ware verloren. Das entspricht in Deutschland einer Menge von rund 3,4 Millionen Tonnen Lebensmitteln im Jahr. Auch hier seien bis zu 70 Prozent vermeidbar.

Die Verluste bei Großhandel und Einzelhandel werden in der Studie mit 2,5 Millionen Tonnen beziffert. Hier besteht nach Ansicht der Autoren das höchste Vermeidungspotenzial aller Wertschöpfungsstufen. Bis zu 90 Prozent der Verluste seien ver-

meidbar. Als Gründe für den Verlust werden Konsumentenerwartungen an Frische und Verfügbarkeit, an Optik und Textur der Lebensmittel genannt.

Unter Ernteverlusten werden im pflanzlichen Bereich alle Verluste erfasst, die zum Beispiel durch mechanische Zerstörung zustande kommen. Im tierischen Bereich betreffen diese Verluste die Übergabe an den Abnehmer. Etwa fünf Prozent aller Nahrungsmittelverluste seien auf dieser Prozessstufe zu verorten. Ursachen der Verluste bei der Nachernte liegen etwa bei der Reinigung des abgeernteten Gutes, bei dessen Transport und Lagerung infolge von Schüttverlusten und Degeneration. Bei tierischen Produkten bezieht sich die Definition der Nachernteverluste auf Tiere, die bereits während des Transports zum Schlachthof sterben, respektive Verwerfung des Tier-

**27.000 Tonnen
Verlust an
Lebensmitteln
pro Tag**

materials im Schlachthof vor der eigentlichen Weiterverarbeitung. Bei Eiern und Milch kommen Verderb und anderweitiger Verlust während des Transports zum Handel hinzu. Ernte- und Nachernteverluste zusammengekommen machen laut WWF rund 2,6 Millionen Tonnen Verluste aus. In der Gesamtheit der Wertschöpfungskette machen sie mit 13 Prozent eine vergleichsweise kleine Menge der Verluste aus, von denen sich zudem nur wenig vermeiden lassen.

Allerdings könnten diese Zahlen in der Realität deutlich höher liegen. Insbesondere die Verluste im Bereich der Ernte und der Nachernte seien wenig erforscht und daher schlecht quantifizierbar.

Zudem gebe es deutliche Indizien, so die Autoren, dass sowohl gesetzliche Normen und Standards sowie Qualitätssicherungsmaßnahmen der Handelsketten ursächlich für die teilweise sehr hohe Verlusten sind, so der WWF. Insbesondere im Obst- und Gemüsebereich werden größere Tranchen aufgewachsenen Agrarguts gar nicht erst geerntet. So erreichen schätzungsweise 30 Prozent der Möhren und rund zehn Prozent der Äpfel nie den Nachernteprozess. Diese Schätzungen flossen jedoch nicht in die Studie ein, da die vorhandenen Einzelerhebungen keine Gesamtschätzung zuließen, so die Autoren.

Überhaupt bestehe ein substanzieller Forschungsbedarf, sowohl bei der Quantifizierung der Verluste als auch für deren Gründe. Denn obwohl das Thema Lebensmittelver-

schwendung schon seit Jahren auf der politischen Agenda steht, sei die Datengrundlage nach wie vor unzureichend, kritisieren die Autoren der Studie. Vielfach hätten sie sich mit Schätzungen begnügen müssen, anstatt auf fundierte Daten zurückgreifen zu können.

Nehme man die bisherigen Erkenntnisse, summieren sich die Pro-Kopf-Verluste in Deutschland pro Jahr auf 140 bis 160 Kilogramm. Damit würden die Deutschen etwas unter dem Durchschnitt von 180 Kilogramm liegen. Wegen der schlechten Datenlage seien aber auch Vergleiche mit den anderen EU-Ländern mit Vorsicht zu genießen, raten die Wissenschaftler.

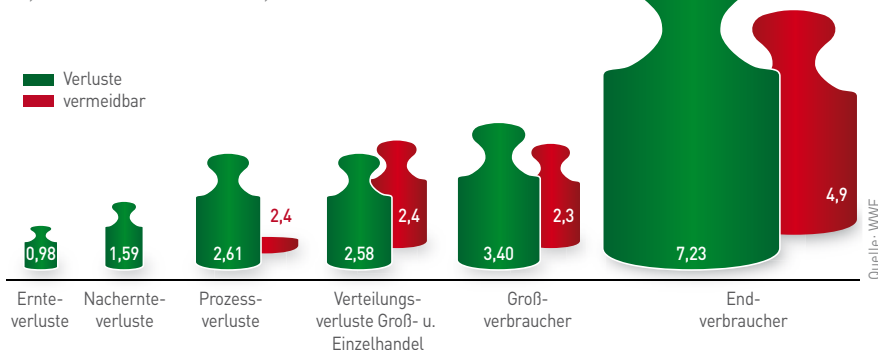
Vielmehr solle sich Politik und Industrie um das offensichtliche Verbesserungspotenzial kümmern. Denn Verschwendung und die Verluste bei der Produktion haben gewaltige wirtschaftliche und ökologische Auswirkungen. Der WWF rechnet die zehn Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle, die von der Organisation als vermeidbar klassifiziert werden, in 2,6 Millionen Hektar Ackerfläche um.

Fläche, auf der Lebensmittel unter erheblichem Energieaufwand und Verbrauch von Pestiziden und Dünger erzeugt werden, nur um anschließend in der Tonne zu landen. 2,6 Millionen Hektar Ackerfläche entsprechen fast einem Viertel der gesamten Fläche, die in Deutschland für die Erzeugung der Agrarrohstoffe für Ernährung benötigt wird – und in etwa der Größe von Mecklenburg-Vorpommern.

Daniela Becker

Verluste bei Ernte und Nachernte noch wenig erforscht

Lebensmittelverluste in Deutschland
18,38 Tonnen von denen 9,9 Tonnen vermeidbar wären



Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung

Etepete

Vorschriften von Wirtschaftsverbänden und Richtlinien von Supermärkten verhindern, dass Obst und Gemüse, das außerhalb der Normvorschriften liegt, überhaupt im Handel angeboten wird. Diese Lebensmittel werden – wenn überhaupt – nur noch an Tiere verfüttert, obwohl sie unter großem Aufwand erzeugt wurden. Das Münchner Start-up „Etepetete“ will der krummen Gurke, der Karotte mit zwei Beinen und der riesige Zucchini eine „Chance“ geben, verzehrt zu werden. Kunden mit einem Herz für krummes Gemüse, können bei „Etepete“ die Gemüseretter-Box bestellen. www.etepetete-bio.de

Foodsharing

Finanziert durch Crowdfunding entstand 2011 die Online-Plattform foodsharing.de. Dort können Privatpersonen online „Essenskörbe“ mit überschüssigen Lebensmitteln anbieten, die von anderen abgeholt und verbraucht werden. Jeder darf mitmachen, Kosten entstehen keine. Das Gros der Lebensmittel retten die Foodsharer aber in Supermärkten. Nach Ladenschluss treffen sie sich dort in Absprache mit dem Ladenbetreiber, nehmen nicht mehr zum Verkauf geeignete Produkte mit und verbrauchen sie selbst oder geben sie an diverse „Fairteiler“ und öffentliche Kühlschränke ab.

<https://foodsharing.de>

The Good Food

Zwei Gründerinnen in Köln planen einen Supermarkt zu eröffnen, in dem Lebensmittel zu einem geringen Preis verkauft werden, die es aus verschiedenen Gründen nicht in den Handel geschafft haben. Das Start-up versteht sich als Ergänzung zu Foodsharing und den Tafeln. Wo das Ehrenamt an seine Grenzen stößt, wollen die Gründerinnen nach eigenen Angaben mit ihrem Geschäftsmodell die nötige Logistik und das Personal finanzieren.

www.the-good-food.de