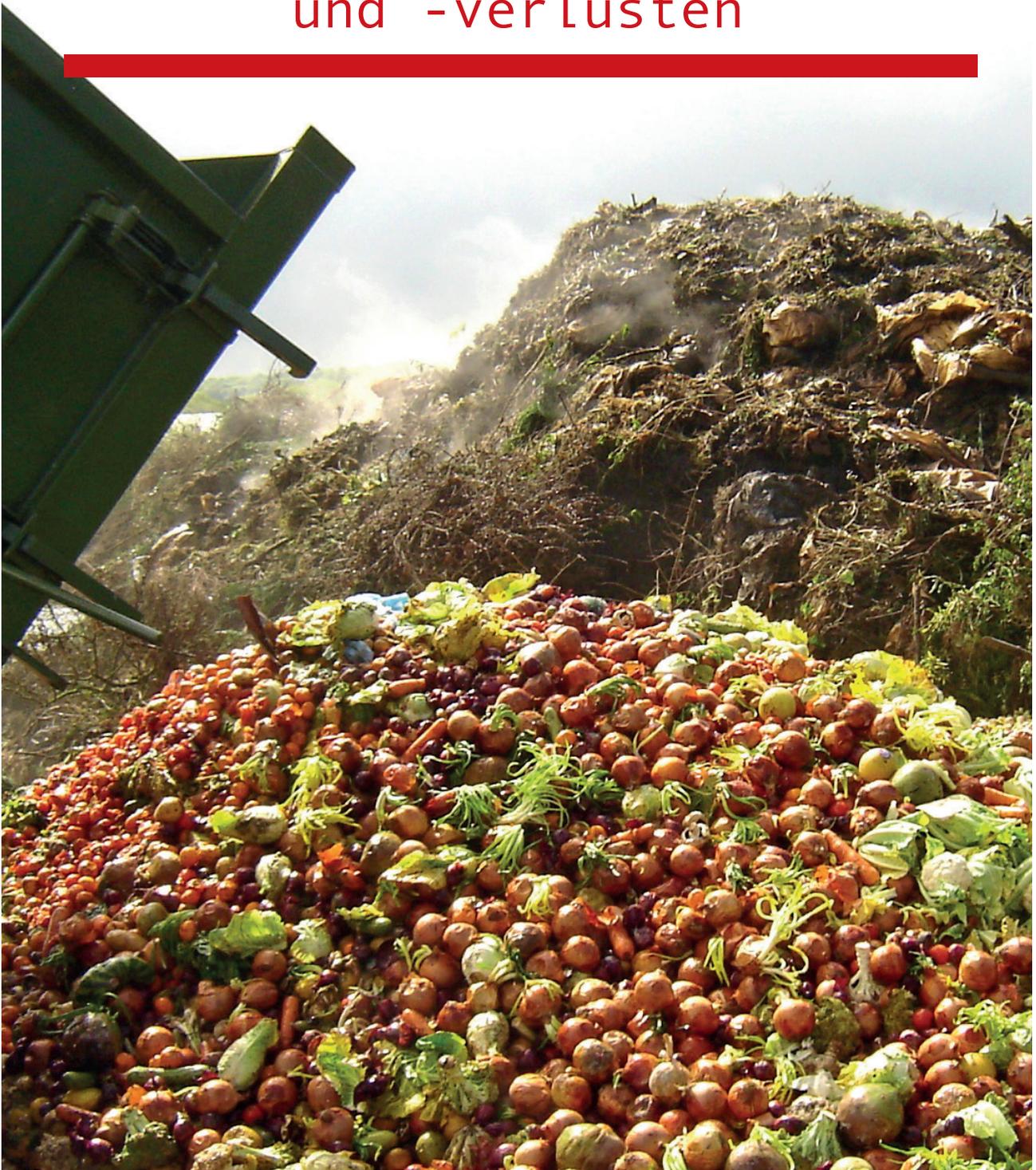


Slow Food Positionspapier zu Lebensmittelverschwendung und -verlusten



Redaktionsleitung: Ursula Hudson, Marta Messa

Mit Beiträgen von: Anke Klitzing, Cristina Agrillo, Paola Roveglia, Cinzia Scaffidi, Francesco Mele

Übersetzer: Elisabeth Paul

Lektorat: Sharon Akin Sheets

1. Einleitung

Rund 1.3 Milliarden Tonnen Lebensmittel werden jährlich weltweit weggeworfen. In anderen Worten: Rund ein Drittel aller erzeugten Lebensmittel kommen nicht da an, wo sie ankommen sollten – nämlich auf unseren Tellern.¹

Laut einer Studie der FAO beläuft sich die Lebensmittelverschwendung in Europa und Nordamerika pro Kopf auf 280 bis 300 kg im Jahr – erzeugt durch eine unerfreuliche Kette der Misswirtschaft, die auf den Feldern und in den Agrarbetrieben beginnt, sich durch die Verarbeitung und den Handel zieht, um dann in unseren Küchen zu enden. Jedes Jahr werfen Privathaushalte pro Kopf 95 - 115 kg Lebensmittel in den Müll, obwohl viele dieser Lebensmittel noch genießbar sind und verzehrt werden könnten.²

Diese enorme Verschwendung geschieht in Zeiten, in denen eine Milliarde Menschen Hunger leidet und daran stirbt.

Slow Food erkennt die zentrale Rolle von Ernährung als die grundlegendste Bedingung unseres Überlebens an, und ebenso die wichtige Rolle, die unser Essen in vielen Bereichen unseres persönlichen und öffentlichen Lebens spielt. Davon abgesehen ist Ernährung ebenfalls in wirtschaftlichen, ökologischen, sozialen, kulturellen und politischen Kontexten von großer Bedeutung. Sie hat einen grundlegenden und unschätzbaren Wert für unsere Gesundheit, unser Wohlergehen und unseren Wohlstand. Aus diesem Grund hält Slow Food Lebensmittelverschwendung für unverantwortlich und macht den Kampf gegen Lebensmittelverschwendung zu einem der zentralen Aspekte seiner Arbeit.

2. Lebensmittelverschwendung definieren

Verschwendete Lebensmittel werden in Lebensmittelverluste (*food losses*) und entlang der Wertschöpfungskette weggeworfene Lebensmittel (*food waste*) unterteilt. Unter Lebensmittelverlusten wird der quantitative Verlust oder der Verlust an nährwertbezogener Qualität bei Lebensmitteln verstanden, die ursprünglich für den menschlichen Verzehr gedacht waren. Diese Verluste entstehen meistens durch Ineffizienz in der Produktionskette.³ Lebensmittel, die weggeworfen werden, meist im Einzelhandel oder beim Endverbraucher, werden „Lebensmittelabfall“ genannt.⁴ In diesem Positionspapier verstehen wir unter Lebensmittelverschwendung beide eben beschriebenen Kategorien, Lebensmittelverluste und Lebensmittelabfälle.

Ob wir es nun Verlust oder Abfall nennen, all diese Lebensmittel brauchen Energie, Land, Wasser, Zeit, Kraftstoff, natürliche sowie menschliche Ressourcen, Geld, um erzeugt, transportiert, verarbeitet, verpackt, gelagert, verkauft, gekauft, noch einmal transportiert und zuhause gelagert zu werden. An vielen Stellen dieser Kette entsteht auch ein gewisses Maß an Umweltverschmutzung. Bei der Herstellung dieser Lebensmittel wird klimaschädliches CO₂ ausgestoßen. Wenn am Ende der Kette diese Lebensmittel zu Abfall werden, verbrauchen sie weitere Ressourcen zu ihrer Entsorgung. Unter welchem Namen auch immer, die Verschwendung ist groß und in ihren Folgen weitreichend.

Die verschiedenen Definitionen von Lebensmittelverschwendung berücksichtigen bislang lediglich quantitative Kriterien. Nun reicht aber die rein quantitative Ermittlung von Verschwendung nicht aus, um das Phänomen in Gänze zu erfassen. Ein vollständiges Bild ergibt sich erst unter der Berücksichtigung von qualitativen Komponenten und Werte.

Slow Food will dazu beitragen, die Definition von Verschwendung zu vertiefen, beginnend mit einem seiner Grundprinzipien: Die Herstellung von Lebensmitteln und die Lebensmittel an sich können nicht auf das Konzept von Waren und Konsumgütern reduziert werden. In anderen Worten: Lebensmittelverschwendung kann nicht strukturiert und radikal bekämpft werden so lange wir Lebensmittel und ihre Herstellung nicht als Gemeingut begreifen und als solches anerkennen.

1 FAO. 2013. *Food wastage footprint, Impacts on Natural resources, Summary report*. Rom

2 FAO. 2011. *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention*. Rom

3 Ibid

4 Ibid

Eine Betrachtung der Ursachen für Verschwendung in den verschiedenen Phasen der Lebensmittelerzeugung führt zu drei einfachen, aber interessanten Überlegungen:

- ▶ Abfall entsteht in der Lebensmittelproduktionskette bereits vor dem Anpflanzen der künftigen Ernte: zum Beispiel wenn die Menge der zu erzeugenden Lebensmittel anhand von Parametern geplant wird, die nicht der tatsächlichen Nachfrage entsprechen (etwa über vertragliche Vereinbarungen mit Händlern). Die Gesamtmenge des Lebensmittelabfalls kommt auch erst nach der Zubereitung und dem Verzehr eines Gerichts zum wirklichen Ende. Denn hier entstehen noch einmal Abfälle und Überreste, deren Entsorgung einmal mehr Ressourcen beansprucht und verbraucht.
- ▶ Am Umfang der Lebensmittelverschwendung wird sichtbar, wie fortgeschritten der Prozess der Kommerzialisierung und des Werteverlusts ist. Unzweifelhaft verlieren Lebensmittel den wahren Wert, den sie für die Menschheit haben, zunehmend.
- ▶ Die Bedeutung dieses Paradigmenwechsels (von Wertschätzung zu Kommodifizierung) nicht anzuerkennen und nicht zu berücksichtigen, heißt, dass der Mechanismus der Verschwendung nicht vollständig verstanden ist, und somit nur die Auswirkungen analysiert werden, statt deren Ursachen anzugehen.

Daher betrachtet Slow Food Lebensmittelverschwendung aus einer anderen Perspektive: Lebensmittelverschwendung ist die Folge der fehlenden Wertschätzung von Lebensmitteln und des Prozesses ihrer Herstellung in allen Stufen der Erzeugungskette.

Eine solche Betrachtungsweise macht die quantitative Erfassung in jeder Phase der Erzeugung nicht überflüssig; sie ermöglicht vielmehr eine ganzheitlichere Betrachtung, so dass Fokus auf Maßnahmen gerichtet werden kann, die zur Vermeidung von Abfall erforderlich sind.

In anderen Worten: Wenn Verschwendung als Konsequenz fehlender Wertschätzung von Lebensmitteln angesehen wird, können Strategien entwickelt werden, die weniger darauf bedacht sind, ein nicht funktionierendes Lebensmittelsystem zu reparieren, sondern die sich vielmehr darauf richten, Lebensmittelverschwendung vom Beginn der Erzeugungskette an zu reduzieren oder gar zu vermeiden. Ein solcher Ansatz beruht auf einer Vision eines Agrar- und Lebensmittelsystems, für das Wertschätzung von Lebensmitteln zentral ist.

Lebensmittelverschwendung kann und muss in erster Linie durch weniger und bedachtere Produktion bekämpft werden.

3. Lebensmittelverschwendung in Europa erfassen: Ein unvollständiges Bild

Die Vorbereitende Studie zu Lebensmittelabfällen (2010) der Europäischen Kommission analysiert die Lebensmittelabfälle in Europa. Darin ausgeklammert ist die landwirtschaftliche Erzeugung, da sie nicht als relevant erachtet wird. Nichtsdestotrotz wird eingeräumt, dass man im Agrarsektor vermutlich wichtige Ursachen und auch einen beträchtlichen Anteil an Lebensmittelverschwendung ausmachen würde. Einem weiteren Dokument der Europäischen Kommission zufolge könne die Verschwendung in der Landwirtschaft ein ähnliches Volumen aufweisen wie das in den Haushalten; erstere könne aber nicht definiert werden, da bisher keine detaillierten Daten zu Verlusten in der europäischen Landwirtschaft vorliegen.⁵

Darüber hinaus berichtet die Vorbereitende Studie über Fälle, in denen Felder nicht abgeerntet wurden, weil der Marktpreis der Feldfrüchte die Ausgaben für das Abernten nicht decken und den Aufwand deshalb nicht rechtfertigen würde.⁶ Ganz offensichtlich ist die Landwirtschaft ein wichtiger Bereich für die Erhebung und Erforschung weiterer statistischer Daten. Trotz des engen Rahmens der Studie belaufen sich die jährlichen Lebensmittelabfälle in Europa der Kommission zufolge immerhin noch auf 89 Millionen Tonnen – oder 179 kg pro Kopf.

Die Studie gibt auch Auskunft über die prozentualen Anteile dieser Lebensmittelabfälle: 42% im Haushalt, 39% bei der

⁵ Europäische Kommission. 2014. *Impact Assessment On Measures Addressing Food Waste To Complete Swd (2014) 207 Regarding The Review Of Eu Waste Management Targets*. Brüssel

⁶ Europäische Kommission, DG ENV. 2010. *Preparatory Study on Food Waste Across EU 27*. Brüssel

Herstellung, 14% in der Gastronomie und 5% im Groß- und Einzelhandel. Die Studie betont jedoch immer wieder, dass diese Ergebnisse nicht dazu gedacht seien, einen Vergleich zwischen den Daten der Haushalte und der Weiterverarbeitung zu ziehen, da die Zuverlässigkeit dieser Schätzungen je nach Sektor unterschiedlich sei.

Fest steht jedoch, dass Lebensmittelverschwendung ein aktuelles und dringliches Thema auf EU-Ebene darstellt, auch wenn eine genaue Bewertung ihres Ausmaßes und ihrer Beschaffenheit noch aussteht.

Sich auf das Ende der Lebensmittelkette zu konzentrieren und die vorgelagerten Stufen zu ignorieren, kann aus unserer Sicht aber nur zu falschen Analysen und daraus folgenden falschen Strategien zur Eindämmung von Verschwendung führen.

4. Die treibenden Kräfte der Lebensmittelverschwendung

In verschiedenen Teilen der Erde werden Lebensmittel aus verschiedenen und zum Teil gegensätzlichen Gründen verschwendet.

Im Globalen Norden werden zu viele Lebensmittel produziert und gekauft und oft sogar vor dem Verderben weggeworfen. Immer mehr Verbraucher genießen einen anhaltend hohen und wachsenden Wohlstand; sie haben die Lehren und Ratschläge vorangegangener Generationen – die in der Vergangenheit Hunger litten – vergessen und haben einen unachtsamen und verschwenderischen Umgang mit Lebensmitteln entwickelt. Die steigende Nachfrage nach immer größerer Auswahl und Menge hat den um sich greifenden Verlust an Esskultur und kulinarischer Traditionen und Kochtechniken noch verstärkt. Viele Menschen verlangen nur noch die besten Fleischstücke; sie greifen immer nach denselben, wenigen Fischarten. Einheitlichkeit und Standardisierung werden als positiv wahrgenommen, und nicht-standardisierte Früchte und Gemüse werden aussortiert. Infolgedessen muss eine beschämende Menge an Lebensmitteln durch Verbrennung „entsorgt“ werden, was wiederum weiteren Energieverbrauch nach sich zieht.

Im Globalen Süden sind Ursachen der Verschwendung von Lebensmitteln dagegen in erster Linie fehlende Infrastruktur, mangelhafte Lagerungsmöglichkeiten und lange Transportwege.

Lebensmittelverschwendung findet aber auch da statt, wo Biokraftstoffe, Biogas und große Mengen an Futtermitteln anstelle von Lebensmitteln angebaut werden. In einigen Teilen der Erde ist die Konkurrenz zwischen Lebensmittel und Energie stark aus dem Gleichgewicht geraten, was in hohem Maße für die Interessen der Spekulanten und der Agrarindustrie von Vorteil ist.

Laut der Europäischen Kommission sind die Hauptgründe für Lebensmittelverlust und -verschwendung in Europa:

- ▶ Lebensmittelüberproduktion
- ▶ hohe ästhetische Marktstandards
- ▶ Ineffizienz bei der Lagerung
- ▶ Verpackungsschäden
- ▶ Marketingstrategien (z.B. kauf 2 für den Preis von 1), welche Anreiz für übermäßigen Kauf schaffen
- ▶ Ineffizienz in der Versorgungskette
- ▶ überreichliche Portionsgrößen in der Gastronomie / im Catering-Service⁷

Auf der Verbraucherseite sieht es etwas anders aus – als Hauptursachen für Lebensmittelabfälle im Haushalt wurden ausgemacht:

- ▶ geringe Wertschätzung von Lebensmitteln, die zur mangelnden Umsicht führt, diese effizient zu nutzen
- ▶ Präferenzen für bestimmte Lebensmittel, auch Schnitte oder Teile von Tieren – dadurch werden andere marktuntauglich und müssen anderweitig entsorgt werden

⁷ http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/causes_en.htm

⁸ *Ibid*

- ▶ mangelnde Planung beim Einkaufen und Zubereiten
- ▶ mangelndes Wissen und Kenntnis der Lebensmittel und ihrer Zubereitung
- ▶ unzureichende Lagerung und Verpackung
- ▶ Verwirrung bei „Mindesthaltbarkeitsdatum“ und „Verbrauchsdatum“⁸

Darüber hinaus ist einer der wichtigen Gründe für die Lebensmittelverschwendung auf der Verbraucherebene die Vorliebe für ‚ästhetische Qualität‘ (gutaussiehende Produkte), sowie die Verfügbarkeit einer breiten Produktpalette. Produkte werden oft kontextlos und unabhängig von ihrem Herstellungsort, der Saison, oder auch der Tageszeit ausgewählt (z.B. müssen Brotregale im Supermarkt bis zum Ladenschluss bis oben hin gefüllt sein).

Slow Food zufolge sind alle oben genannten Ursachen eigentlich nur Konsequenzen dessen, was in unserer Sichtweise die treibende Kraft der Lebensmittelverschwendung ist: nämlich die Tatsache, dass Lebensmittel nur noch als Ware betrachtet werden.

In bestehenden, globalen Lebensmittelsystem sind Lebensmittel – und die mit ihnen verbundenen Werte und Rechte – zu einer Handelsware geworden. Der Wert der Lebensmittel ist in diesem System allein durch ihren Preis bestimmt. Lebensmittel werden verkauft, gekauft und verschwendet.

Man muss herausstellen, dass dieses System, dem wir als Verbraucher, Erzeuger oder Zwischenhändler angehören, auf Mechanismen der Verschwendung, d.h. Überproduktion, schnellem Verkauf und Warenumsatz beruht, um Platz für neue Produkte auf dem Markt zu schaffen. Mit anderen Worten, Verschwendung ist kein Zufall, sondern systemimmanent. Industrielle Lebensmittelproduktion setzt auf niedrige Kosten und hohe Handelsspannen: Dies ermöglicht Überproduktion, ohne dabei wirtschaftliche Gewinne einbüßen zu müssen. Das ist der Schlüsselfaktor, der Lebensmittelverschwendung in so einem System überhaupt funktionieren lässt.

Auch die Europäische Kommission unterstreicht dies. Zu den treibenden Kräften der Lebensmittelverschwendung gehört laut Europäischer Kommission eine Gesellschaft, die günstige Lebensmittel fordert und ihnen wenig Wert beimisst. Die niedrigen Kosten für Lebensmittel im Vergleich zu anderen Waren und in Bezug auf das verfügbare Einkommen (durchschnittlich sind das in Europa derzeit weniger als 10%, im Vergleich zu den mehr als 30% Mitte des letzten Jahrhunderts), seien eine der Hauptursachen für Lebensmittelabfälle, besonders in der Gastronomie und im Haushalt, da so weniger finanzielle Anreize bestehen Lebensmittel nicht zu vergeuden. Aus Bequemlichkeit mehr zu kaufen – „nur für den Fall“ – ist möglich, wenn Lebensmittel relativ günstig sind, und wenn Lebensmittel generell als reichlich vorhanden und als immer verfügbar angesehen werden. Gleichzeitig sind die niedrigen Kosten der Lebensmittelherstellung ein Hauptverursacher der Verschwendung. Diese sind zum Großteil auf die historischen Fortschritte in landwirtschaftlicher Technik und Technologie zurückzuführen. Niedrige Produktionskosten jedoch befördern ein Verhalten, demzufolge Lebensmittel, die nicht den ästhetischen Erwartungen entsprechen, oder auch übrig gebliebene Lebensmittel ohne erhebliche finanzielle Einbußen einfach weggeworfen werden.⁹



⁹ Europäische Kommission. 2014. *Impact Assessment On Measures Addressing Food Waste To Complete Swd (2014) 207 Regarding The Review Of Eu Waste Management Targets*. Brüssel

Ein agro-industrieller Denkansatz sieht Lebensmittel als preisgesteuerte Ware, mit der man spekulieren kann. Dazu müssen Lebensmittel wie andere Handelswaren schnell und ungehindert zirkulieren. Die Verbrauchergesellschaft – oder eher Wirtschaft – in der wir heute leben, gründet sich auf einen ununterbrochenen Kreislauf von Produktion – Verbrauch – Entsorgung – Produktion. Ziel ist es dabei, die Geschwindigkeit dieses Kreislaufs so stark wie möglich zu beschleunigen.

Diesen absurden Mechanismus kann sich eine Gesellschaft aus vielen anderen Gründen aber nicht leisten; insbesondere wenn es sich dabei um Lebensmittel handelt. Lebensmittel sind ein Erzeugnis von Natur und Kultur, und sie sind damit untrennbar verbunden. Werden Lebensmittel aus diesem ihrem Entstehungs- und Wirkungskontext herausgelöst, so kann das nur im gegenwärtig vorherrschenden System aus Überproduktion und Verschwendung resultieren.

5. Auswirkungen von Lebensmittelverschwendung

Ein Ernährungssystem, das solche Unmengen an Lebensmittelverschwendung erzeugt und doch nicht alle Menschen auf diesem Planeten ernähren kann, ist keineswegs nachhaltig, und auf Dauer unhaltbar. Unsere Erde muss für die Menge an erzeugter Lebensmittelverschwendung einen hohen Preis bezahlen: ökologisch, wirtschaftlich, ethisch sowie kulturell.

Das Produktivitäts-Paradigma beginnt angesichts dessen brüchig zu werden. Die gegenwärtige Situation ist nicht weiter tragbar, denn die Böden werden überbeansprucht; sie müssen mit Chemikalien gedüngt werden, um ihre Produktivität zu erhalten (oder vielleicht sogar noch zu steigern). Dies führt dazu, dass unser Wasser immer weiter verunreinigt und unbrauchbar wird. Inakzeptabel ist aber vor allem, dass all dies passiert, ohne dass das Verschwendungssystem selbst in Frage gestellt wird.

Die folgende Analyse zeigt, dass es weitaus besser ist, weniger aber dafür bessere Lebensmittel zu erzeugen, um eine wachsende Weltbevölkerung zu ernähren. Das aktuelle Ausmaß und die Dynamiken der Lebensmittelverschwendung zeigen, dass es zur Ernährungssicherung der Weltbevölkerung eben nicht nur um Produktivität, also um die Menge der erzeugten Lebensmittel geht, sondern vielmehr darum, wie sie erzeugt, verteilt und verbraucht werden, und wie dabei mit den Ressourcen (Umwelt, Wirtschaft, Menschen) umgegangen wird.

5.1 Ökologische Auswirkungen

Die Auswirkungen der weltweiten Lebensmittelverschwendung auf natürliche Ressourcen ist immens, wie die folgende Daten der FAO¹⁰ beispielhaft zeigen:

- ▶ Der CO₂-Fußabdruck von Lebensmitteln, die erzeugt aber nicht konsumiert werden, wird auf insgesamt 3,3 Gigatonnen CO₂ geschätzt. Mit einer derartigen Menge liegt die Lebensmittelverschwendung auf dem dritten Platz nach den USA und China. Auf europäischer Ebene beläuft sich der gesamte CO₂-Ausstoß durch Lebensmittelverschwendung auf mindestens 170 Megatonnen pro Jahr, und kommt damit nah an die Treibhausgasemissionen von Rumänien oder den Niederlanden in 2008 (ungefähr 3% der gesamten EU-27 Emissionen im Jahr 2008).¹¹
- ▶ Weltweit liegt der Wasser-Fußabdruck (d.h. der Verbrauch von Oberflächen- und Grundwasser) verschwendeter Lebensmittel bei rund 250 km³. Das entspricht dem jährlichen Wasserabfluss der Wolga, oder dreimal dem Volumen des Genfer Sees.
- ▶ Erzeugte, jedoch nicht konsumierte Lebensmittel benötigen fast 1,4 Milliarden Hektar Land; dies entspricht nahezu 30% der weltweit landwirtschaftlich genutzten Fläche.
- ▶ Obwohl es schwierig ist, die Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung auf die biologische Vielfalt weltweit abzuschätzen, verstärkt die Lebensmittelverschwendung zweifellos viele der negativen externen Effekte, die Monokulturen und landwirtschaftliche Expansion in bisher unberührte Landstriche auf den Verlust der biologischen Vielfalt haben. Weltweit könnten ungenutzte Lebensmittel für mehr als 20% des Drucks auf die biologische Vielfalt verantwortlich sein.¹²

10 FAO. 2013. *Food wastage footprint, Impacts on Natural resources, Summary report*. Roma

11 Europäische Kommission. 2014. *Impact Assessment On Measures Addressing Food Waste To Complete Swd (2014) 207 Regarding The Review Of Eu Waste Management Targets*. Brüssel

12 Ibid

Nach Angaben der FAO gibt es bisher keine Studie zu den ökologischen Auswirkungen der weltweiten Lebensmittelverschwendung, obwohl weitgehend anerkannt ist, dass die Lebensmittelherstellung maßgebliche Auswirkungen auf die Umwelt hat

5.2 Wirtschaftliche Auswirkungen

Die Verschwendung von Lebensmitteln stellt erhebliche wirtschaftliche Verluste dar für:

- ▶ Erzeuger, die ihre völlig essbaren Erzeugnisse nicht ernten, weil diese nicht den Marktanforderungen oder ästhetischen Standards entsprechen. Die direkten wirtschaftlichen Kosten der Lebensmittelverschwendung für landwirtschaftliche Erzeugnisse (ohne Fisch und Meeresfrüchte), lediglich auf dem Erzeugerpreis basierend, belaufen sich weltweit auf rund 750 Mrd. Dollar. Dies entspricht dem BIP der Schweiz.¹³
- ▶ Einzelhändler, die Produkte oft wegen transportbedingtem mechanischen oder biologischen Verderb wegwerfen müssen. Oft sind lange Transportwege zwischen Herstellungsort und Verkaufsort dafür verantwortlich. Außerdem werden Lebensmittel oft noch vor dem Ablauf des Haltbarkeitsdatums oder Verfallsdatums entsorgt, da sie nicht den vom Markt definierten erforderlichen ästhetischen Standards entsprechen (betroffen sind davon mehrheitlich Frischeprodukte wie Obst und Gemüse).
- ▶ Haushalte, die essbare Lebensmittel entsorgen, weil der Unterschied zwischen Haltbarkeits- und Verfallsdatum nicht klar ist, oder die zu viel kaufen und deshalb Lebensmittel verderben lassen, oder denen es an Wissen über Lebensmittelaufbewahrung und Verarbeitung mangelt (z.B. mit Resten zu kochen oder bei Gemüse und Fleisch alle Bestandteile zu nutzen). Das Waste and Resource Action Programme (WRAP, UK) hat zum Beispiel gezeigt, dass sich Lebensmittelabfälle von Speisen und Getränken in britischen Haushalten auf 8,3 Megatonnen pro Jahr belaufen (mit einem Verkaufswert von 12,2 Mrd. Pfund in 2008).¹⁴ Das niederländische Ministerium für Landwirtschaft, Natur und Lebensmittelqualität schätzt, dass niederländische Verbraucher etwa 8-11% der gekauften Lebensmittel mit einem Durchschnittsmarktwert von 270 bis 400 Euro pro Kopf im Jahr wegwerfen (2009).¹⁵



13 Ibid

14 WRAP. 2008. *The food we waste*. Banbury, UK. WRAP. 2009. *Household food and drink waste in the UK*. Banbury. WRAP. 2009. *Down the drain: quantification and exploration of food and drink waste disposed of to the sewer by households in the UK*. Banbury

15 Thönissen R. 2009. *Food waste: The Netherlands*. Presentation to the EU Presidency Climate Smart Food Conf. Lund 16 WRAP. 2009. *Household Food and Drink Waste in the UK*. Banbury

► alle Steuerzahler. Lebensmittelverschwendung zieht hohe Entsorgungskosten nach sich, einschließlich der Deponien (wo Lebensmittelabfälle am Häufigsten enden) sowie Transportkosten und Betriebskosten von Kläranlagen und Mülltrennungsanlagen. Biogene Abfälle (Speisereste und -rückstände) haben in der Regel einen hohen Wassergehalt und damit einen geringen Wärmewert. Sie beeinflussen somit stark den Brennwert der Abfälle und daher die Energieeffizienz der Verbrennungsanlagen. WRAP schätzt, dass vermeidbare Lebensmittelabfälle durchschnittlich wirtschaftliche Kosten von ungefähr 595 Euro pro Haushalt im Jahr verursachen.¹⁶ In Deutschland werden die Kosten der Lebensmittelabfallentsorgung auf 235 Euro pro Person im Jahr geschätzt.¹⁷

Aus dem Bericht zur Folgenabschätzung der Europäischen Kommission geht hervor, dass eine Reduzierung der Lebensmittelabfälle zu einem höheren verfügbaren Realeinkommen für EU-Bürger führen würde – Geld, das in der Lebensmittelbranche oder anderen Wirtschaftssektoren ausgegeben werden könnte. Es gibt auch Hinweise darauf, dass die Bürger, die bedacht sind, ihre Lebensmittelabfälle zu reduzieren oder sie ganz zu vermeiden auch diejenigen sind, die sich beim Einkaufen oft dank der Einsparungen für qualitativ bessere Lebensmittel entscheiden.¹⁸

5.3 Kulturelle Auswirkungen

Ein Lebensmittel als bloßen Rohstoff zu behandeln heißt, dass man es seines eigentlichen sozialen und kulturellen Werts beraubt. Lebensmittelerzeugung und Lebensmittelverzehr wurzeln tief in unserer Kultur: Wir pflanzen Nahrung an und essen sie, damit wir überleben und leben, aber auch, um wichtige Ereignisse zu feiern, unsere Identität abzugrenzen, und nicht zuletzt des Genusses wegen. Unser Essen ist untrennbar mit unseren Kulturen verbunden, mit unserer individuellen und kollektiven Geschichte und unserer Identität. In unserem Essen ist wertvolles, über Jahrhunderte weitergegebenes Wissen – vom Feld bis zur Küche – eingeschlossen.

5.4 Ethische Auswirkungen

Während Millionen Tonnen Lebensmittel auf der Müllhalde landen, steigt die Anzahl an Menschen, die keinen Zugang zu einer adäquaten und gesunden Ernährung haben – nicht nur in Ländern mit geringem Einkommen, sondern auch in Europa. Laut Eurostat sind in Europa 81 Millionen Menschen von Armut bedroht (das sind 17% der Bevölkerung Europas), und 42 Millionen leben bereits jetzt unter der Armutsgrenze.

Obwohl die weltweite Lebensmittelproduktion gegenwärtig genug hervorbringt, um 12 Milliarden Menschen mit Lebensmitteln zu versorgen – die Weltbevölkerung lag 2014 bei knapp über 7 Milliarden – werden 40% der Gesamtproduktion verschwendet; gleichzeitig hungert eine Milliarde Menschen tagtäglich.

Das System der Überproduktion und Lebensmittelverschwendung geht zu Lasten des Rechts auf Nahrung, das in der Definition des früheren UN-Sonderberichterstatters Olivier De Schutter das Recht ist, unmittelbar oder durch Kauf regelmäßigen, dauerhaften und uneingeschränkten Zugang zu quantitativ und qualitativ angemessener und ausreichender Nahrung zu haben – zu einer Ernährung, die den kulturellen Traditionen der Bevölkerungen entspricht, denen der Verbraucher angehört und die ein physisch und psychisch, individuell und kollektiv erfülltes und würdevolles Leben ohne Angst gewährleistet.¹⁹

Überall auf der Welt entwürdigt jedoch das gegenwärtig bestehende System Landwirte und Lebensmittelerzeuger zu reinen Rohstoffproduzenten, und es ist höchst fragwürdig, inwieweit ihre Grundrechte in der intensiven Landwirtschaft geachtet werden.

16 WRAP. 2009. *Household Food and Drink Waste in the UK*. Banbury

17 Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. 2013. *Contribución alemana a la consulta electrónica del HLPE sobre la relación respecto de pérdidas y desperdicios alimentarios en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles*. Berlin

18 Europäische Kommission. 2014. *Impact Assessment On Measures Addressing Food Waste To Complete Swd (2014) 207 Regarding The Review Of Eu Waste Management Targets*. Brüssel

19 <http://www.srfood.org/en/right-to-food>

Im Globalen Süden verwehrt dieses System Landwirten den Zugang zu Land und Wasser und dörflichen Gemeinschaften als Ganzes den Zugang zu Nahrung: wenn Land zum Beispiel genutzt wird, um Tierfutter für die Massentierhaltung zu produzieren, die weitentfernte Märkte beliefert, anstatt lokal von der örtlichen Bevölkerung bewirtschaftet zu werden, um den Lebensmittelbedarf vor Ort zu decken und somit ihre Ernährungssouveränität zu achten.

In anderen Fällen wird Land genutzt, um Exportkulturen anzupflanzen (wie etwa kenianische Bohnen, die außerhalb der Saison nach Europa exportiert werden). Dies wiederum bevorteilt den Import von Lebensmitteln aus dem Ausland, deren Preise stark schwanken und die mitverantwortlich für die Nahrungsmittelkrisen und Unruhen im Globalen Süden sind.

Das aktuelle Lebensmittelsystem geht in seiner Perversion sogar so weit, dass es Lebensmittel, die im Globalen Norden produziert werden dort aber unerwünscht sind (wie z.B. Hähnchenflügel), auf die Märkte im Globalen Süden wirft, und das zu Dumping-Preisen, die lokale Erzeuger vom Markt verdrängen.

Schließlich ist das System der Überproduktion und Verschwendung dafür verantwortlich, dass unsere Gemeingüter verschwendet, gefährdet und verschmutzt werden: Wasser, Boden und Luft. Es entwürdigt Lebewesen wie Pflanzen und Tiere zu reinen Rohstoffen, die ausbeutet werden, um so schnell wie möglich so viel wie möglich zu produzieren.

So wirft Lebensmittelverschwendung einige unbequeme ethische Fragen auf: Welche Haltung haben wir zum Rest der Menschheit? Und zu unseren Gemeingütern, wie Luft, Wasser, Böden, die über die Zukunft der nächsten Generationen entscheiden? Wie stehen wir zu allem Lebendigen?

6. Lösungen für die bestehende Lebensmittelverschwendung: Die europäische Debatte

Die europäische Debatte konzentriert sich derzeit vor allem auf die Lebensmittelverschwendung auf Haushalts-, Verarbeiter-, Einzel- und Großhandelsebene. Zu wenig wird noch über die Verluste am Anfang der Erzeugungskette gesprochen. Meist werden diese gar nicht untersucht.

Die folgenden Maßnahmen wurden in dieser Debatte bislang vorgeschlagen:

- ▶ Food Banks: Lebensmittel nahe am Haltbarkeits-/ Verfallsdatum werden an karitative Einrichtungen, die Tafeln oder ähnliche Einrichtungen zur Weitergabe übermittelt. Diese verteilen die Lebensmittel an Menschen, die sich sonst nicht ausreichend mit Lebensmitteln versorgen können.
- ▶ Tierfutter: verschmähte, unfertige oder äußerlich beschädigte Lebensmittel, meist aus industrieller Produktion, in Futtermittel umzuwandeln, kann ein Weg sein, um Lebensmittelverschwendung im bestehenden System zu reduzieren. Regulierung und Überwachung ist dabei erforderlich um Verbraucherschutz und die Gesundheit der Tiere zu gewährleisten. Aus Slow-Food-Sicht besteht jedoch die große Gefahr, dass ein lukrativer Markt und Marktwert für beschädigte, abgelehnte und überschüssige Lebensmittel geschaffen werden, die Anreiz sein könnten, um mehr zu produzieren. Damit kommen wir wieder zum großen Problem der unverantwortlichen Überproduktion zurück.
- ▶ Bioenergie: Aus ethischer Sicht ist die Erzeugung von Bioenergie aus Lebensmittelabfällen genauso problematisch wie die Verwertung von Lebensmittelabfällen als Tierfutter.
- ▶ Innovation und Haltbarkeit, also Reduzierung von Lebensmittelverlusten durch Verlängerung der Haltbarkeit. Dies geschieht oft durch Hilfs- und Zusatzstoffe, die normalerweise zur Konservierung von Lebensmitteln, zur Emulsion, zur Verbesserung des Nährwertprofils oder zum Färben genutzt werden. Beispielsweise kann die Haltbarkeit von Brot durch die Verwendung von Enzymen und Emulgatoren um das Doppelte verlängert werden, was wiederum zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung beitragen kann.
- ▶ Technologische Innovation in der Nahrungsmittelproduktion: Verbesserung durch optimierte Erzeugungstechniken auf den Feldern und bei der Weiterverarbeitung von Produkten, die den Marketing-Standards in der verarbeitenden Industrie nicht entsprechen.

Während es sicherlich wichtig ist, Nahrungsmittelverluste und Verschwendung in allen Phasen zu reduzieren, geht es Slow Food in erster Linie um die Bedeutung der grundlegenden Vermeidung von Lebensmittelabfällen, die durch die Anerkennung des Wertes von Lebensmitteln/Ernährung und eine an die menschlichen Bedürfnisse angepasste Herstellungsmenge erreicht werden

kann. Dies bedeutet eine Neuausrichtung des vorherrschenden Systems: weg von der industriellen Landwirtschaft hin zu einem System, welches auf kleine, familienbetriebene, nachhaltige Betriebe setzt, für deren Arbeitsweise Achtsamkeit gegenüber der Natur und die Bedürfnisse derer, die täglich mit Essen versorgt werden müssen, zentral sind.

Zwar ist es zwingend notwendig, die Arbeit von Einrichtungen wie die Tafeln zu unterstützen, doch ist es nicht wirksam genug, sich nur auf die Weitergabe, die Wiederverwertung von Lebensmitteln oder auf die Verlängerung ihrer Haltbarkeit zu konzentrieren. Ein solcher Ansatz geht die eigentlichen Ursachen des Problems nicht an, verringert weder den Druck auf die Ressourcen noch beseitigt die Ungerechtigkeiten des derzeitigen Lebensmittelsystems.

Wie bereits erwähnt müssen Lebensmittelverluste und -abfälle auf allen Ebenen der Herstellungskette analysiert werden. Ohne ein umfassendes Bild der Problemlage können wir keine umfassende Maßnahmenanalyse zur Lösung des Problems entwickeln.

Die Folgenabschätzung der Europäischen Kommission ist ein Versuch, das Problem in seiner Vollständigkeit zu betrachten.²⁰ In diesem Dokument wird vorgeschlagen, eine einheitliche, EU-weite Methode zur Datensammlung über Lebensmittelabfälle festzulegen, die Mitgliedstaaten dazu zu ermutigen, Berichte zum Thema abzugeben und nationale Ziele für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen festzusetzen. Jedoch, so die Argumentation, sei hierzu die Einbeziehung der frühen Produktionsphase nicht praktikabel: landwirtschaftliche Verluste können durch Witterungsverläufe beeinflusst werden, die sich weitgehend außerhalb der Kontrolle der Politiker befinden. Des Weiteren sei die Datenlage zur Lebensmittelverschwendung in dieser Phase im Vergleich zum Rest der Lebensmittelkette sehr schlecht.²¹ Das Dokument stellt außerdem fest: falls das Ziel zu weit gefasst wird, zum Beispiel wenn Lebensmittelverluste von der Herstellung bis hin zum Verzehr untersucht werden, dann sei das gestellte Ziel zu schwer zu erreichen und die Bewertung eine zu große Herausforderung.²²

Es ist zwar klar, dass landwirtschaftliche Lebensmittelverluste schwer nachzuverfolgen, zu messen und zu kontrollieren sind, aber es ist eben genau deshalb wichtig, auch diese miteinzubeziehen und sie anzugehen – und dies auch bei der Festlegung der Ziele. Das Dokument der Kommission hebt hervor, dass „die Gesamtauswirkungen der landwirtschaftlichen Verluste pro Tonne Abfall geringer ausfallen, da sie gemessen werden, bevor andere Ressourcen in der Lebensmittelherstellung im weiteren Verlauf der Verarbeitungskette eingesetzt werden und daher das Weglassen dieses Sektors in der Analyse nicht so relevant sei“.²³ Wir betonen noch einmal, dass das Ausklammern dieses Bereiches der Lebensmittelherstellung aus unserer Sicht ein strategischer Fehler ist. Es ist grundsätzlich falsch, die Relevanz und Auswirkungen der landwirtschaftlichen Verluste pro Tonne Abfall nur in Relation zu Lebensmitteln in späteren Produktionsphasen zu messen. Eine solche Einschätzung ist widersinnig, und die Gründe der Kommission für ein solches Vorgehen sind nicht überzeugend.



20 Europäische Kommission. 2014. *Impact Assessment On Measures Addressing Food Waste To Complete Swd (2014) 207 Regarding The Review Of Eu Waste Management Targets*. Brussels

21 Ibid

22 Ibid

23 Ibid

Was hat die EU bisher getan, um die Verschwendung von Lebensmitteln zu stoppen?

Gemäß der Abfalldeponie-Richtlinie (1999) sind die Mitgliedstaaten dazu verpflichtet, die Menge an biologisch abbaubaren Abfällen in den Deponien bis 2016 um 65% im Vergleich zu 1995 zu reduzieren. Allerdings gibt diese Richtlinie den Mitgliedstaaten keine verbindlichen Details zu den Entsorgungsmethoden von biologisch abbaubaren Abfällen, die nicht auf die Deponien gebracht werden. Eine Situation, die in vielen Mitgliedstaaten dazu geführt hat – und in vielen wahrscheinlich noch dazu führen wird – sich für die Verbrennung der Abfälle zu entscheiden, wie in der Folgenabschätzung der Europäischen Kommission berichtet wird. Die Abfallrahmenrichtlinie (2008) umfasst strengere Bestimmungen zur Abfallvermeidung und sieht die folgenden Verpflichtungen der Mitgliedstaaten vor: Mitgliedstaaten werden dazu angehalten, nationale Abfallvermeidungsprogramme und Präventionsziele zu entwickeln, ein fünfstufiges Abfallbewirtschaftungsprogramm einzurichten, die Klärung von Definitionen wie Recycling, Wiederverwertung und Abfall vorzunehmen, sowie eine Abgrenzung zwischen Abfall, Nebenprodukten und End-of-Life-Kriterien zu schaffen. Dazu gehört auch die Anwendung von Artikel 22 der Richtlinie, der zur separaten Sammlung und Behandlung von Bioabfällen auffordert.

Das Grünbuch zur Beseitigung von Bioabfall in der Europäischen Union (2008) untersucht die Notwendigkeit einer eigenständigen EU-Richtlinie zu Bioabfall.

Der Plan zu einem ressourceneffizienten Europa (Roadmap to a resource-efficient Europe, 2011) identifiziert Nahrung als den Schlüsselsektor, in dem Ressourceneffizienz verbessert werden sollte. Im Dokument wird angekündigt, dass weiter geprüft wird, wie Lebensmittelabfälle in der Lebensmittelversorgungskette begrenzt und nach Anreizen gesucht werden kann, um das Wegwerfen von noch verwendbaren Lebensmitteln in der EU bis zum Jahr 2020 zu halbieren. Das Dokument erwähnt auch, dass sich die Kommission dazu verpflichtet, zu überprüfen, wie Abfall auf allen Ebenen der Herstellungskette am besten reduziert und Wege gefunden werden können, um die Umweltauswirkungen der Lebensmittelherstellung zu verringern und die negativen Konsummuster der Verbraucher zu verändern. Die Ergebnisse sind dazu gedacht, in einer Mitteilung zu nachhaltigen Lebensmitteln veröffentlicht zu werden, welche bis zum Jahr 2013 in Umlauf gebracht werden sollte. Dies ist jedoch bis heute nicht geschehen.

Die **„Thematische Strategie zur Vermeidung und Wiederverwertung von Abfällen“**: ein Dokument, das ein Leitfadens zur Reduzierung von Abfällen und ihren Umweltauswirkungen über den gesamten Produktlebenszyklus sein soll.

In der Folgenabschätzungsstudie der Europäischen Kommission heißt es: Die Richtlinien beschäftigen sich in erster Linie mit dem Umgang mit Lebensmittelabfällen. Während man darauf abzielt, Lebensmittelabfälle von den Deponien auf andere Abfallentsorgungswege umzuleiten, wird das viel größere Problem des Aufkommens von Lebensmittelabfällen nicht angegangen. Vor allem in der Abfallrahmenrichtlinie werde deutlich, dass das Problem der Abfallvermeidung erkannt ist und Maßnahmen zu seiner Lösung auf den Weg gebracht sind.²⁴

Die Kommission analysiert in enger Zusammenarbeit mit Interessenvertretern, Experten und Mitgliedstaaten, wie man Lebensmittelabfälle reduzieren kann und diskutiert mögliche Maßnahmen auf europäischer Ebene.

Die Kommission unterstützt die Mitgliedstaaten in ihren Bemühungen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren, und zwar in folgender Weise:

- ▶ Bereitstellung von Plattformen für den Austausch bewährter Verfahren der Abfallvermeidung, sowohl im Netz als auch durch Treffen von Mitgliedstaaten und Interessenvertreter.
- ▶ Gewährung von finanzieller Unterstützung, FP7/RP7 des FUSIONS-Projektes – um Definitionen, Messmethoden, bewährte Verfahren und Vorschläge zur Abfallvermeidung zu ermitteln.

²⁴ Europäische Kommission. 2014. Impact Assessment On Measures Addressing Food Waste To Complete Swd (2014) 207 Regarding The Review Of Eu Waste Management Targets. Brüssel

- ▶ Veröffentlichung eines Leitfadens für Mitgliedstaaten zur Erarbeitung von Präventionsstrategien zu Lebensmittelabfällen (daran arbeitet gerade das Umweltprogramm der Vereinten Nationen, das in Kürze ein aktualisiertes, umfassendes Tool-Kit zur Erarbeitung und Bereitstellung von Initiativen zur Abfallvermeidung herausgeben wird).
- ▶ Klärung der Verwirrung stiftenden Angaben zur Haltbarkeit (einschließlich einer möglichen Reduzierung der Anzahl an Produkten, die ein Haltbarkeitsdatum benötigen und einer Verlängerung dieser Datumsangaben).
- ▶ Klärung der MwSt-Vorschriften in Bezug auf die Lebensmittelverteilung.
- ▶ Bereitstellung von 9 Millionen Euro zur Forschung über Lebensmittelabfälle im Rahmen des Programmes Horizon 2020

Im Jahre 2012 hat die Kommission eine Arbeitsgruppe zu Lebensmittelabfällen im Rahmen der Beratenden Gruppe für die Lebensmittelkette, Tier- und Pflanzengesundheit eingesetzt, um bewährte Praktiken, Hindernisse und Möglichkeiten für europäische Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung zu diskutieren (Working Group on Food Waste in the context of the Advisory Group on the Food Chain, Animal & Plant Health). Eine Vielzahl an Themen werden hier angesprochen, darunter: Spenden von überschüssigen Lebensmitteln an karitative Einrichtungen, die Haltbarkeitskennzeichnung, Futtermittel, kurze Lebensmittelversorgungsketten, Bioenergie, usw. Slow Food ist Mitglied in dieser Arbeitsgruppe.

Am 19. Januar desselben Jahres hat das Europäische Parlament eine **Resolution** zu Sofortmaßnahmen verabschiedet, um Lebensmittelabfälle bis 2025 zu halbieren und den Zugang zu Lebensmitteln für bedürftige EU-Bürger zu verbessern.

Parallel dazu wird die Kommission Informationen verbreiten: einen **„viral clip“** zu Lebensmittelabfällen, **„10 tips to reduce food waste“** in allen Sprachen der EU, Klärung der Haltbarkeits- und Verbrauchskennzeichnung in allen EU-Sprachen.²⁵ Die Kommission stellt ebenso Material zu bewährten Praktiken von Initiativen zur Reduzierung von Lebensmittelabfall zusammen.²⁶

Am 2. Juli 2014 verabschiedete die Kommission die **Kommunikation „Towards a circular economy: A zero waste programme for Europe“** (Auf dem Weg zur Kreislaufwirtschaft: Ein Programm für Null-Verschwendung in Europa), um eine gemeinsame und einheitliche EU-Rahmenrichtlinie zur Förderung der Kreislaufwirtschaft zu schaffen. Darin schlägt die Kommission vor, dass Mitgliedstaaten nationale Strategien zur Lebensmittelabfallvermeidung entwickeln sollen und sich bemühen müssen sicherzustellen, dass Lebensmittelabfälle sowohl in der Herstellung, im Einzelhandel/Vertrieb, in der Gastronomie/Gastgewerbe und in den Haushalten bis 2025 um mindestens 30% gesenkt werden. Es wird auch erwähnt, dass man in der Kommission derzeit überlegt, konkrete Vorschläge zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen zu präsentieren.

Slow Food begrüßt dieses entschiedene Engagement der EU-Kommission zur Lebensmittelverschwendung. Gleichzeitig betont Slow Food die Notwendigkeit den Kampf gegen Lebensmittelverschwendung in den Kontext einer größeren Debatte über Nachhaltigkeit im Lebensmittelsystem zu stellen – und nicht umgekehrt. Lebensmittelverschwendung ist eines der Symptome der Nicht-Nachhaltigkeit des gegenwärtigen Lebensmittelsystems. Während das Anpacken der Lebensmittelverschwendung fraglos von größter Bedeutung ist, besteht Slow Food darauf, eine Lösung für die generelle Nicht-Nachhaltigkeit unseres Ernährungssystems zu finden und somit auch eine Lösung des Verschwendungsproblems herbeizuführen.

Zum Zeitpunkt der Veröffentlichung dieses Positionspapiers war die von der Kommission geplante Kommunikation zur Nachhaltigkeit des Nahrungsmittelsystems noch nicht veröffentlicht. Mit dem Einsetzen der neuen Kommission kann davon ausgegangen werden, dass neue Impulse zur Ausarbeitung von politischen Maßnahmen zur Nachhaltigkeit des Lebensmittelsystems geschaffen werden.

²⁵ http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/your_role_en.htm

²⁶ http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm

7. Die Ursachen der Lebensmittelverschwendung bekämpfen: Der Vorschlag von Slow Food

Slow Food sieht es als unerlässlich an, die gegenwärtige Situation radikal und strukturell zu verändern. Der Versuch, das derzeitige System zu korrigieren oder die Schieflage auszugleichen, nachdem sie entstanden ist, ist nicht ausreichend. Es ist für alle Handlungen und Maßnahmen zwingend notwendig davon auszugehen, dass die Verschwendung von Lebensmitteln noch vor ihrer Herstellung, ihrem Vertrieb und ihrem Verzehr bekämpft werden kann.

Um dies zu tun, ist es von grundlegender Bedeutung, jeden Bereich des Lebensmittelsystems gründlich zu analysieren – sei es den Einzelhandel, die Landwirtschaft oder den Verbrauch in privaten Haushalten – um so auch die Widersprüche der Lebensmittelverschwendung deutlich werden zu lassen.

Die Verschwendung von Lebensmitteln kann fundamental allein dadurch angegangen werden, dass man Lebensmitteln wieder Wert beimisst.

Der Wert, den Lebensmittel haben, kann wiederum nur durch die Anerkennung des grundlegenden Rechts auf Genuss von Lebensmitteln guter Qualität wieder eingeführt werden. Daraus ergibt sich die logische Konsequenz, dass jeder Verantwortung für den Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen sowie des kulturellen Erbes übernehmen muss, die Voraussetzung für diesen Genuss sind.

Slow Food zufolge ist Genuss ein Menschenrecht. Der Genuss von Lebensmitteln wird stets mit größtem Einfallsreichtum erstrebt, auch dort wo Lebensmittel knapp sind: Es ist ein physiologisches, instinktives Verhalten. Genuss in dem Glauben abzulehnen, er gehe einher mit Fülle und Überfluss, ist ein schwerwiegender strategischer Fehler. In traditionellen Kulturen gibt es ein reiches Erbe an Rezepten, an Arten der Zubereitung und Verarbeitung von wohlschmeckenden lokalen oder leicht zugänglichen Lebensmitteln. Dies gilt auch für Regionen der Welt, die heutzutage am schwersten von Problemen der Unterernährung und Ernährungsunsicherheit betroffen sind.

Das Recht auf Genuss von guten Lebensmitteln wird häufig als überflüssig angesehen, als Luxus, obwohl doch in der Tat der Genuss tief im menschlichen Verhalten durch Zeit und Raum verwurzelt ist. Dem Recht auf Genuss zu entsagen hat die Nachfrage nach guten Lebensmitteln gebremst und sich als wahrer Komplize für die industrielle Lebensmittelproduktion erwiesen, welche das Konzept „gut“ mit beliebigen Lebensmittel verbunden hat, ganz gleich von welcher Qualität diese sind (ernährungsphysiologisch, ökologisch, technisch, sozial oder kulturell besehen).

Ohne Wissen kann es kein Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln geben, und ohne diese Kompetenz – die Fähigkeit, Qualität und Wert zu erkennen – bleibt das einzige Auswahlkriterium der Preis. Und mit Blick auf den Preis steht eine marktorientierte industrielle Landwirtschaft an der Spitze, denn sie hat die Macht und/oder die Arroganz, Preise zu beeinflussen und zu drücken.

Das Ändern von Ansichten und Einstellungen erfordern Zeit und eine gemeinsame Anstrengung aller Akteure entlang der Lebensmittelkette. Slow Food schlägt Folgendes vor:

Erzeuger können:

- ▶ Marktnischen schaffen durch die Vermarktung von „hässlichem“ (d.h. deformiertem) Obst und Gemüse.
- ▶ Direkt an den Verbraucher verkaufen, um das Angebot an die Nachfrage anzupassen und Überproduktion zu vermeiden.

Einzelhändler können:

- ▶ Marktnischen schaffen, die im Zusammenhang mit Lebensmittelverschwendung stehen, z.B. im Zusammenhang mit „hässlichen Gemüse“²⁷.

²⁷ Man siehe zum Beispiel die Kampagne „Inglorious Fruits and Vegetables“: https://www.youtube.com/watch?v=p2nSECWq_PE

- ▶ vertragliche Vereinbarungen mit den Lieferanten (Landwirte oder Produzenten, die sich um die Weiterverarbeitung kümmern) abschaffen, die eine Überproduktion und den Verkauf von Überproduktion forcieren oder befördern. Derzeit ist das Nicht-Nachkommen der vertraglich festgelegten Mengen ein Grund, Landwirten und Weiterverarbeitern zu kündigen. Daher sind diese gezwungen, mehr als tatsächlich erforderlich zu produzieren, um Spielraum für Ertragsausfälle zu haben und trotzdem ihre Verträge einhalten zu können.

Verbraucher können:

- ▶ Ihre individuelle und kollektive Macht nutzen. Zusammengenommen können die Konsumententscheidungen der Verbraucher große Veränderungen dahingehend bewirken, wie unsere Lebensmittel angebaut und hergestellt werden. Um dies deutlich zu machen, hat Slow Food den Begriff Ko-Produzent geprägt – das ist ein Verbraucher, der die Grenzen des Passiven überschreitet und sich aktiv für das Lebensmittelsystem interessiert und Anteil nimmt, was sich in seinen Entscheidungen widerspiegelt.

Die Zivilgesellschaft kann:

- ▶ Ein Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln und die Konsequenzen unserer täglichen Ernährungsentscheidungen schaffen.
- ▶ Verbraucher aufklären und dazu ermutigen, direkt beim Produzenten – wenn möglich Lebensmittel ohne Strichcode – zu kaufen. Beispiele dafür sind etwa Gemüseboxen, Boxen mit Bioprodukten oder Formen solidarischer Landwirtschaft (SoLaWi).

EU-Institutionen können:

- ▶ EU-weite Strategien entwickeln, die auf einer umfassenden Definition von Lebensmittelverschwendung und -verlust und auf diesbezüglich zuverlässigen Daten beruhen.
- ▶ Die Hierarchie von Lebensmittelabfällen klar definieren und ihre Anwendung in den Mitgliedstaaten fördern.
- ▶ Die politische Diskussion neu ausrichten, mit Schwerpunkt auf das Finden von Lösungsansätzen für die Hauptursachen der Lebensmittelverschwendung. Die Ursachen wurden im Dokument weiter oben genannt.
- ▶ Nahrungsvermarktungsnormen setzen, welche die Qualität der Lebensmittel (wobei Qualität im Hinblick auf gut, sauber und fair definiert wird) wieder in den Mittelpunkt rücken, und nicht nur auf ihre Ästhetik setzen.
- ▶ Maßnahmen vermeiden, die den Wert von Lebensmittelabfällen steigern und einen Markt für sie schaffen.
- ▶ Familienbetriebe, nachhaltige Kleinproduktion unterstützen und Anreize für diese schaffen.
- ▶ Direkte Vermarktungskanäle unterstützen, kurze Lieferketten stärken und alle Aktivitäten, welche Erzeuger und Verbraucher enger verbindet, fördern – so zum Beispiel Entfernungen reduzieren, die Interaktion zwischen Erzeugern und Verbrauchern erleichtern, faire Preise für Verbraucher und Erzeuger sicherstellen, da diese die lokale Wirtschaft stärken.
- ▶ Nützliche Informationssysteme unterstützen.
- ▶ Aktivitäten und Kampagnen unterstützen, die das Verständnis von Verbrauchern für den Wert von Lebensmitteln erweitern und ein umfassendes Verständnis über die Probleme der Lebensmittelverschwendung sicherstellen (zum Beispiel das Schulobst- und Milch-Projekt).
- ▶ Mitgliedstaaten auffordern, die Ernährungsbildung und generelle Fakten über Lebensmittel und das Produktionssystem in Schullehrpläne (vom Anfang bis zum Ende der Schulausbildung) zu integrieren.
- ▶ Lebensmittelkennzeichnung unterstützen, die auch Angaben zur Herkunft der Zutaten, dem Landwirtschaftstyp und der Verarbeitungsweise angeben, um bewusstes Einkaufen mit Folgen auf Umwelt, Wirtschaft und das soziale Umfeld zu ermöglichen.
- ▶ Die Rechtsvorschriften zur Lebensmittelsicherheit überprüfen: davon ausgehend, dass das Leben und die Gesundheit von Verbrauchern unter keinen Umständen in Gefahr gebracht werden dürfen, würde es trotzdem helfen, Lebensmittelabfälle zu vermeiden, wenn der derzeitige strikte Rahmen auf der Grundlage neuer Forschung überarbeitet werden würde.

- ▶ Öffentliche Vergabevorschriften: dazu auffordern, dass die Prävention von Lebensmittelverschwendung als Priorität angesehen wird, wie es die Europäische Kommission schon im Fall der erneuerbaren Energien mit Energiesparmaßnahmen gehandhabt hat.
- ▶ Anreize zur Minimierung von Lebensmittelabfällen schaffen (über Steuervergünstigungen und Gebühren): zum Beispiel die Versteuerung von Lebensmittelabfällen anhand des Gewichts, Steuern auf die Entsorgung von Lebensmittelabfällen, und keine Anreize für die Umwandlung von Lebensmittelabfällen in Biogas.
- ▶ Lebensmittelumverteilungs-Projekte in ganz Europa unterstützen, z.B. karitative Einrichtungen, wie Food Banks und Tafeln, oder Netzwerke für die gemeinsame Nutzung von überschüssigen Lebensmitteln. Hindernisse in der Nahrungsmittelweiterverteilung abbauen.
- ▶ Organisationen aus der Zivilgesellschaft bei Sensibilisierungsmaßnahmen unterstützen und den Austausch von bewährten Praktiken zwischen Erzeugern, Herstellern und dem Einzelhandel fördern.
- ▶ Die Kooperation auf der Angebotsseite fördern, so zum Beispiel zwischen dem Einzelhandel und der Regierung (wie in Großbritannien), oder zwischen den Einzelhandelsketten und den Lieferanten (wie in den Niederlanden).

8. Slow Food in Aktion

Auf dem Weg zu nachhaltigem Konsum und weniger Lebensmittelabfällen: Sensibilisierung – Verkürzung der Lieferkette

Der Slow-Food-Ansatz zum Kampf gegen Lebensmittelverschwendung gründet sich auf einen koordinierten Maßnahmenkatalog, der Interessenvertretung, Sensibilisierung und Graswurzel-Projekte miteinander verknüpft, die sich gegenseitig befördern. Unser Ansatz sieht vor die gleichzeitige Unterstützung von:

- ▶ Verbrauchern, damit sie den Markt mit ihren Entscheidungen verändern, damit sie sich aktiv für neue Richtlinien einsetzen und damit sie sich der Bedeutung von Vermeidung von Lebensmittelabfall und ebenso den Auswirkungen von Lebensmittelverschwendung auf das globale Lebensmittelsystem bewusst werden.
- ▶ Erzeuger, um sie bei der Umsetzung von nachhaltigen Herstellungsmethoden zu unterstützen und ihre Forderungen besonders im Zusammenhang mit Lebensmittelverlusten anzuhören. Dies ist vor allem wichtig, um zu verstehen, welche Marktanforderungen oder welche rechtlichen Rahmenbedingungen die Erzeuger dazu zwingen, Lebensmittelabfall zu erzeugen.
- ▶ Institutionen, um Entscheidungsträger mit Best-Practice-Beispielen vertraut zu machen und ihnen die Bedürfnisse der Verbraucher und Lebensmittelerzeuger nahe zu bringen, damit sie diese in künftige politische Maßnahmen einfließen lassen, die hauptsächlich der Prävention von Lebensmittelverschwendung dienen und die keinen Absatzmarkt für überschüssige Lebensmittel schaffen.

Mit nur einer der oben genannten Gruppen zu arbeiten wäre nicht wirksam, da die Handlungsfelder aller eng miteinander verwoben sind.

Slow Food organisiert lokale, regionale und internationale Veranstaltungen, führt Kampagnen durch, knüpft Netzwerke rund um das Thema Lebensmittelverschwendung und schafft Raum für den Dialog zwischen Interessenvertretern und Entscheidungsträgern.

Bewusstsein schaffen

Die folgenden Veranstaltungen hat Slow Food entwickelt und organisiert, die für das Problem der Lebensmittelverluste und -abfälle sensibilisieren:

- ▶ **„Schnippeldisko“** („Disco soup“) in Deutschland, Frankreich, Griechenland, den Niederlanden, aber auch über Europa hinaus: Hunderte Freiwillige, meist junge Menschen, sammeln Gemüse von Landwirten, das nicht verkauft werden kann, da es den Marktstandards nicht entspricht. In einer „Disco“-Atmosphäre mit Musik waschen, schneiden und verarbeiten

sie das nicht marktkonforme Gemüse zu Suppen und Salaten. Die daraus zubereitete Mahlzeit wird bei öffentlichen Veranstaltungen mit bis zu 6.000 Personen kostenfrei angeboten. musicale. Le repas est ensuite servi gratuitement lors d'évènements publics pouvant impliquer jusqu'à 6000 participants.

- ▶ **Workshops und praktische Kurse zu Lebensmittelresten:** Teilnehmer lernen Rezepte, Tipps und Ideen, die aus einer Mischung aus Kreativität und Tradition bestehen und bereiten köstliche Gerichte zu.
- ▶ **Slow Food Day, Italien:** Im Jahr 2013 haben mehr als 300 Convivien (lokale Slow-Food-Gruppen) kostenlose Veranstaltungen auf Marktplätzen im ganzen Land organisiert (wie zum Beispiel Märkte, Verkostungen, Treffen mit Erzeugern und Bildungsworkshops) um die Sensibilität zum Thema Lebensmittelverschwendung und Lösungsmöglichkeiten zu schärfen.
- ▶ **Zu gut für die Tonne:** bundesweite Aktionstage gegen Lebensmittelverschwendung organisiert von Slow Food Deutschland e. V. und dem Bundesverband der Tafeln für die gleichnamige Kampagne des deutschen Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Außerdem hat Slow Food die Initiative „**Sprechende Etiketten**“ ins Leben gerufen. Diese Labels ersetzen nicht die vorgeschriebene Lebensmittelkennzeichnung sondern ergänzt diese durch zusätzliche Informationen zu Pflanzensorten, Rassen, Anbau- und Verarbeitungsmethoden, Herkunftsgebieten, Tierschutz und Erfahrungsberichten zur Lagerung und Nutzung. www.slowfood.com/slouweurope/wp-content/uploads/ING_etichetta_narrante_guida-1.pdf

Die Verkürzung der Lieferkette

SlowFoodkoordiniertfolgendeProjekte,umErzeugerundVerbrauchernäherzubringenundsoderLebensmittelverschwendung vorzubeugen.

Slow Food Presidi, Projekte zum Schutz und zur Förderung von Lebensmitteln, die vom Verschwinden bedroht sind. www.fondazioneSlowFood.com/en/what-we-do/slow-food-presidia

Slow Food Chef Alliance, um Köche, Erzeuger und Verbraucher näher zusammenzubringen. www.fondazioneSlowFood.com/en/what-we-do/slow-food-chefs-alliance

Märkte der Erde, gemeinschaftlich organisierte Bauern- und Erzeugermärkte, die auch Bildungsaktivitäten anbieten. www.fondazioneSlowFood.com/en/what-we-do/earth-markets

Darüber hinaus arbeitet Slow Food Italien seit 2014 mit an der Schaffung und Verbreitung der ersten italienischen Plattform für das Teilen und die Weitergabe von Lebensmitteln, analog der Food-Sharing-Plattform in Deutschland. Über die Plattform NextDoorHelp können Nutzer Mitteilungen für Lebensmittelreste aufgeben oder Angebote suchen und orten, und haben somit die Möglichkeit überschüssige Lebensmittel auszutauschen und sie vor dem Verderb zu retten.



Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die den Genuss von gutem Essen mit der Verantwortung für die lokale Gemeinschaft und Umwelt verknüpft. Bei Slow Food engagieren sich über eine Million Menschen mit Überzeugung und Leidenschaft für gutes, sauberes und faires Essen: Köche, Aktivisten, Jugendliche, Bauern, Fischer, Experten und Akademiker in mehr als 158 Ländern. Gemäß der Slow-Food-Philosophie muss Essen gut, sauber und fair sein:

- ▶ **GUT:** frische, wohlschmeckende und saisonale Lebensmittel, welche die Sinne anregen und befriedigen und Teil der lokalen Esskultur sind.
- ▶ **SAUBER:** Lebensmittelherstellung und -verzehr ohne die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur oder Tier zu verursachen.
- ▶ **FAIR:** erschwingliche Preise für Verbraucher und faire Bedingungen und Bezahlung für die Produzenten.

Bibliografie

Europäische Kommission, DG ENV. 2010. *Preparatory Study on Food Waste Across EU 27*. Brüssel

Europäische Kommission. 2014. *Impact Assessment On Measures Addressing Food Waste To Complete Swd (2014) 207 Regarding The Review Of Eu Waste Management Targets*. Brüssel

FAO. 2011. *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention*. Rom

FAO. 2013. *Food wastage footprint, Impacts on Natural resources, Summary report*. Rom

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. 2013. *German Contribution to the electronic consultation of the HLPE concerning the report on food losses and waste in the context of sustainable food systems*. Berlin

Parfitt, J., Barthel, M. & Macnaughton, S. 2010. *Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050, Phil. Trans. R. Soc.*, vol. 365, pp. 3065-3081

Petrini C. 2007. *Slow Food Nation – why our food should be good, clean and fair*. Übersetzt von Carla Furlan und Jonathan Hunt. New York

Slow Food. 2012. *The Central Role of Food*. Bra

Slow Food. 2013. *Verso una definizione 'qualitativa' dello spreco*. Bra

Thönissen R. 2009. *Food waste: The Netherlands. Presentation to the EU Presidency Climate Smart Food Conf*. Lund

WRAP. 2008. *The Food We Waste*. Banbury

WRAP. 2009. *Down the drain: quantification and exploration of food and drink waste disposed of to the sewer by households in the UK*. Banbury

WRAP. 2009. *Household Food and Drink Waste in the UK*. Banbury



Financed by the European Union

The contents of this publication are the sole responsibility of the author and the European Commission is not responsible for any use that may be made of the information contained therein.