



CDU

VERWENDEN STATT VERSCHWENDEN

VERANTWORTUNGSVOLL MIT UNSEREN
LEBENSMITTELN UMGEHEN

Positionspapier des Arbeitskreises für Ernährung, Ländlicher Raum und Verbraucherschutz

Januar 2022

Einleitung

Die Corona-Pandemie hat so vieles wie unter einem Brennglas vergrößert – eben auch, dass gut gefüllte Lebensmittelregale keine Selbstverständlichkeit sind. Sie hat aber auch bei den Menschen das Bewusstsein für regionale Lebensmittel spürbar erhöht.

Die Landwirtschaft in Baden-Württemberg ist geprägt von bäuerlichen Familienbetrieben, die oftmals schon seit Generationen von einer Familie bewirtschaftet werden. Sie versorgen uns aber nicht nur mit qualitativ hochwertigen regionalen Lebensmitteln, sondern kümmern sich um unsere wunderschöne Kulturlandschaft und legen viel Wert darauf, im Einklang mit den Tieren und der Natur zu leben und zu arbeiten. Immer mehr Menschen entscheiden sich für regionale Lebensmittel, sie sind für viele von uns ein Stück Heimat. Wer sich mit regionalen, saisonalen Lebensmitteln ernährt, tut etwas für die eigene bewusste und gesunde Ernährung, unterstützt die heimische Landwirtschaft, die Jägerschaft und stärkt regionale Wirtschaftskreisläufe.

Schließlich geht es auch darum, den Wert von Lebensmitteln nicht allein über den Preis zu bestimmen, sondern ein Bewusstsein für Lebensmittel zu schaffen. Wir sehen vor allem in der regionalen Lebensmittelerzeugung ein großes Potential, um die Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln zu erhöhen und ein stärkeres Verständnis für den Aufwand, die Arbeit sowie den Ressourceneinsatz auf Erzeugerseite zu schaffen. Sie ist ein Geschäftsmodell, um landwirtschaftliche Strukturen zu erhalten mit Preisen, die auch direkt beim Erzeuger ankommen. Schon heute unterstützen wir deshalb die regionale Lebensmittelerzeugung und -vermarktung mit zahlreichen Initiativen, Qualitätssiegeln, Förderprogrammen und öffentlichkeitswirksamen Image- und Informationskampagnen. Diese wollen wir weiterentwickeln und ausweiten, beispielsweise um die Vermarktung unserer heimischen Streuobsterzeugnisse zu unterstützen.

All diese positiven Trends werden jedoch dadurch konterkariert, dass nach wie vor viel zu viele Lebensmittel unnötig im Müll landen. Die Weihnachtsfeiertage liegen hinter uns. Für viele von uns ist ein festliches und reichhaltiges Essen im Kreis der Familie eine liebgewonnene Tradition. Viele von uns haben aber sicher auch dieses Mal Familienfeste erlebt, bei denen wir volle Teller hatten und uns manchmal geärgert haben, wie viel nicht gegessen wurde.

Eine Wegwerfmentalität können und dürfen wir uns angesichts des Hungers in der Welt und den Auswirkungen auf das Klima als Gesellschaft nicht leisten.

Lebensmittelverschwendung

Nach Schätzungen der Vereinten Nationen gehen vom Acker bis zum Teller entlang der gesamten Wertschöpfungskette weltweit etwa ein Drittel der für die menschliche Ernährung produzierten Lebensmittel verloren. Die Welternährungsorganisation beziffert dies auf jährlich 1,3 Milliarden Tonnen.

Auch in Deutschland werden große Mengen an Lebensmitteln weggeworfen, die sich nach einer Studie des Thünen-Instituts aus dem Jahr 2019 auf jährlich 12 Millionen Tonnen belaufen. Der Großteil dieser Lebensmittelabfälle entsteht mit 52 % in privaten Haushalten. Dies entspricht etwa 75 Kilogramm pro Kopf und Jahr.



Abb. 1: Wo entstehen Lebensmittelabfälle?, Quelle: BMEL 2021, Lebensmittelabfälle in Deutschland: Aktuelle Studie über Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren

In unserer Konsumgesellschaft sind Lebensmittel nahezu ständig und überall verfügbar. Viele Verbraucherinnen und Verbraucher haben keinen Bezug mehr zu Lebensmitteln und wissen oft nicht, wie die Produkte erzeugt wurden und wie viel Aufwand in ihnen steckt. So ist der Anteil für Nahrungsmittel an den Konsumausgaben in den letzten Jahrzehnten erheblich zurückgegangen. Während die deutschen Haushalte im Jahr 1950 noch 44 % ihrer gesamten Konsumausgaben für Nahrungsmittel, Getränke und Sonstiges verwendeten, waren dies im Jahr 2020 lediglich noch 15,5 % (Statista 2021). Damit befinden wir uns im europäischen Vergleich im hinteren Viertel, wenn es um den Anteil der Haushaltsausgaben für

Nahrungsmittel geht (vgl. Eurostat 2020). Die nahezu ständige Verfügbarkeit günstiger Nahrungsmittel hat maßgeblich dazu beigetragen, dass deren Wertschätzung zunehmend verloren gegangen ist.

Lebensmittel werden aus den unterschiedlichsten Gründen weggeworfen. Es wird zu viel gekauft, zu viel gekocht oder im Kühlschrank vergessen. Auch lassen sich heutzutage viele Verbraucherinnen und Verbraucher bei der Beurteilung, ob Lebensmittel noch konsumfähig sind, allein vom Mindesthaltbarkeitsdatum leiten. Zudem haben diese oftmals hohe Ansprüche an die Qualität und das Aussehen der Produkte. Obst und Gemüse sollen makellos und in ihrer Form, Farbe und Größe perfekt und frisch sein.

Auf frisches Obst und Gemüse entfielen in Privathaushalten in Deutschland im Jahr 2020 rund ein Drittel der vermeidbaren Lebensmittelabfälle, d. h. der für den menschlichen Verzehr geeigneten Teile eines Lebensmittels. Auch Brot und Backwaren wurden mit 13 % Anteil an den Lebensmittelabfällen und Gekochtes/Zubereitetes mit 15,1 % Anteil häufig entsorgt.

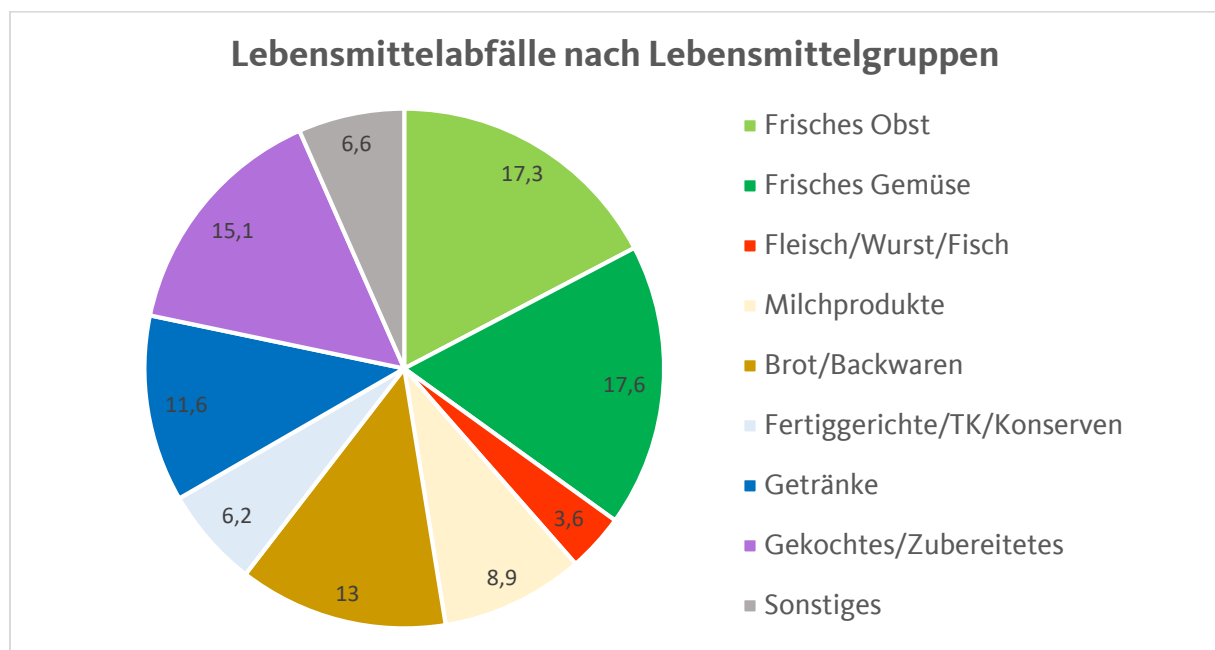


Abb. 2: Prozentanteile der Lebensmittelgruppen an den vermeidbaren Lebensmittelabfällen,

Quelle: GfK 2021, Lebensmittelabfälle Januar bis Dezember 2020

Verwenden statt verschwenden – verantwortungsvoll mit unseren Lebensmitteln umgehen

Lebensmittelverschwendung ist weder ethisch noch wirtschaftlich oder ökologisch vertretbar. Während bei uns viele Lebensmittel im Müll landen, hungern auf der Welt mehr als 800 Millionen Menschen. Über zwei Milliarden Menschen leiden an Mangelernährung. Bereits im Vaterunser findet sich die Bitte um das tägliche Brot und schon die Bibel gibt den Menschen den Auftrag zu einem verantwortungsvollen Haushalten mit Lebensmitteln und einem achtsamen Umgang mit der Natur und den Geschöpfen.

Die Verschwendung von Lebensmitteln ist auch eine Vergeudung der bei deren Erzeugung eingesetzten wertvollen Ressourcen wie Boden, Wasser, Rohstoffe und Energie. So werden beispielsweise für 1 Kilogramm Brot ca. 1.600 Liter Wasser benötigt. Gleichzeitig leiden weltweit immer mehr Regionen an zunehmendem Wassermangel. Bei der Herstellung, dem Transport, der Lagerung, der Kühlung, der Weiterverarbeitung bis hin zur Entsorgung von Lebensmitteln entstehen zudem klimaschädliche Treibhausgasemissionen. Durch die Reduzierung von Lebensmittelabfällen können wir daher einen aktiven Beitrag zur Ressourcenschonung und zum Klimaschutz leisten.

Die Vereinten Nationen und die Europäische Union haben das Ziel postuliert, die weltweite Nahrungsmittelverschwendung auf Einzelhandels- und Verbraucherebene bis zum Jahr 2030 zu halbieren. Diesem Ziel haben wir uns auch im Koalitionsvertrag verpflichtet. Um dieses Ziel zu erreichen, braucht es die Anstrengung aller Akteure von der Landwirtschaft über den Handel bis hin zur Verpflegung außer Haus sowie den Verbraucherinnen und Verbrauchern.

Wir packen an

Unter der Federführung des CDU-geführten Ernährungsministeriums hat sich die grün-schwarze Regierungskoalition dieser gesellschaftspolitischen Herausforderung angenommen. Bereits im Jahr 2017 haben wir die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung als einen Leitsatz in der Ernährungsstrategie verankert. Zu deren Umsetzung wurde das Landeszentrum für Ernährung gegründet und im Jahr 2018 der Maßnahmenplan „Reduzierung von Lebensmittelverlusten“ verabschiedet. Auch in der Außer-Haus-Verpflegung wurden bereits Maßnahmen im Gastronomiebereich und bei Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen ergriffen wie z. B. das Projekt „FÜR DAHEIM-BOX“ mit dem Deutschen Hotel- und

Gaststättenverband (DEHOGA). Im Jahr 2021 fand eine erste Aktion des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz zur Messung von Lebensmittelabfällen in Kliniken und Seniorenheimen statt.

Seit dem Jahr 2019 werden die Verbraucherinnen und Verbraucher jährlich im Rahmen der landesweiten Aktionswoche „Lebensmittelretter – Neue Helden braucht das Land“ für einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln sensibilisiert. Zudem ist die Lebensmittelverschwendung Schwerpunktthema in der Ernährungsbildungsarbeit des Landes mit jährlich ca. 400 Veranstaltungen, Workshops und Informationsständen.

Das Land Baden-Württemberg hat in Kooperation mit dem Deutsch-Französischen Institut Ludwigsburg die länderübergreifende Initiative „Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung“ angestoßen.

Die CDU-geführte Bundesregierung hatte eine „Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ ins Leben gerufen, die u. a. die Initiative „Zu gut für die Tonne!“ und als weitere Maßnahme eine rechtliche Erleichterung beim Verkauf von Lebensmitteln mit kurzer Haltbarkeit beinhaltet.

Maßnahmenkatalog

Auf den vielfältigen Maßnahmen, die wir weiter entschieden umsetzen, ruhen wir uns nicht aus. Wir werden weitere Ansätze entwickeln, um das große Ziel der Halbierung der Lebensmittelverschwendung zu erreichen. Im Wesentlichen kommt es darauf an, das Bewusstsein der Menschen für die Bedeutung des Themas zu schärfen. Dabei ist die Wissens- und Wertevermittlung, um einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln zu schaffen, entscheidend. Es geht aber auch darum, dass wir als Land Baden-Württemberg selbst mit gutem Beispiel vorangehen.

Wir werden daher

1. den Ernährungsführerschein bis zum Schuljahr 2023/24 als verpflichtendes Element an allen Grundschulen im Land etablieren und dafür die nötigen Mittel im Doppelhaushalt 2023/24 einstellen;
2. im Lehrplan die Ernährungskompetenz, die Grundkenntnisse des Kochens und die Sensibilisierung gegen Lebensmittelverschwendung stärker verankern sowie Kindern und Jugendlichen z. B. über Schulgärten, Bauernhof-Schulpatenschaften o. Ä. lebensnah den Ursprung des Essens vermitteln;

3. die kochschulischen Angebote und den Einsatz von Kochschulbussen (wie von der Naturpark-Kochschule) landesweit ausbauen;
4. die landeseigenen Kantinen und Mensen verpflichten, Mitnahmemöglichkeiten für übrig gebliebenes Essen zu schaffen oder die Abgabe von Lebensmitteln an Tafeln zu ermöglichen;
5. uns für eine zeitnahe Bundesratsinitiative für ein Gebot des Lebensmitteleinzelhandels zur Weitergabe von unverkauften Lebensmitteln an die Tafeln oder andere Hilfsorganisationen sowie eine Umsatzsteuerbefreiung für Lebensmittel, die an die Tafeln oder andere Hilfsorganisationen abgegeben werden, einsetzen. Seit 2016 sind beispielsweise Supermärkte in Frankreich (mit einer Verkaufsfläche von mehr als 400 m²) gesetzlich verpflichtet, eine Partnerschaft mit einer Hilfsorganisation abzuschließen, die unverkaufte Lebensmittel abnimmt;
6. für eine bundesweite Änderung der Kennzeichnung auf Lebensmitteln wie etwa in Norwegen („Mindestens haltbar bis, aber nicht schlecht nach“) eintreten und die EU-Kommission in dem Vorhaben antreiben, bei nicht verderblichen Lebensmitteln ganz auf die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums zu verzichten;
7. die Förderung von Investitionen zur Regionalvermarktung wie etwa die erfolgreiche Regionalkampagne „Natürlich von Daheim“ ausbauen und entsprechend kennzeichnen, um damit die Wertschätzung regional erzeugter Produkte zu erhöhen. Hierzu soll auch die im Koalitionsvertrag verankerte Weiterentwicklung des „Qualitätszeichen BW“ zeitnah erfolgen;
8. die Jägerschaft weiter bei der Verwertung und Vermarktung von Wildbret unterstützen und die Bevölkerung durch die Unterstützung von Vermarktungsinitiativen auf hochwertige und natürliche jagdliche Erzeugnisse aufmerksam machen.
9. das Ernteprojekt „Gelbes Band“ im Sommer landesweit bewerben. Mit dem Ernteprojekt hat der Landkreis Esslingen den „Zu gut für die Tonne!“-Bundespreis in der Kategorie Landwirtschaft & Produktion gewonnen. Dabei werden von den Besitzern nicht mehr abgeerntete Obstbäume durch Kennzeichnung mit einem gelben Band zur Ernte für den Eigenbedarf freigegeben und so sonst verderbliches Obst verwertet.