

Verschwendung von Lebensmitteln ist ein großes Problem

Mehr als ein Drittel (1,3 Mrd. t) der weltweit für den Menschen produzierten Nahrungsmittel werden nicht verzehrt. Angesichts der Tatsache, dass rund 815 Millionen Menschen – das ist jeder 9. Mensch und 12,9% der Weltbevölkerung (Stand: 2018) – nicht ausreichenden Zugang zu Nahrungsmittel haben, bekommt diese Zahl einen noch bitteren Beigeschmack. Laut der UN World Food Programme (WFP) gehören zu den Hauptgründen von Hunger Armut, Naturkatastrophen, Klimawandel, Krieg und Vertreibung, instabile Nahrungsmittelpreise, fehlende Investitionen in die Landwirtschaft sowie Verlust von Lebensmitteln und Verschwendung von Lebensmitteln.

Das Thema Nahrungsmittelverschwendung ist jedoch vielschichtig – es geht eben nicht nur um den Apfel selbst, der im Rucksack vergessen worden ist oder um das Steak, das im Restaurant auf dem Teller zurückbleibt.

Der (finanzielle) Wert von Lebensmitteln: Deutsche geben nur 10,3% ihres Einkommens für Lebensmittel aus

Mit dem Porsche zum Discounter und zurück zur Stadtvilla. Je höher das BIP in einem Land ist, desto niedriger sind die Ausgaben für Nahrungsmittel.

Deutsche geben nur 10,3% ihres Einkommens für Lebensmittel aus, in Großbritannien sind es sogar nur 8,2% und US-Amerikaner führen die Liste mit nur 6,4% an. Zum Vergleich: In Nigeria werden 56,4% des Einkommens für Lebensmittel ausgegeben.

In Nigeria werden 56,4% des Einkommens für Lebensmittel ausgegeben. Wie kann das sein?

Abgesehen von der Tatsache, dass in Ländern mit niedrigerem Einkommen die Ausgaben für Lebensmittel prozentual zwangsläufig höher ausfallen, ist vor allem zu berücksichtigen, dass die Versorgung mit Lebensmitteln in Entwicklungsländern Vorrang vor fast allen anderen Bedürfnissen hat. Wohingegen in Industrieländern der Großteil des Geldes in Wohnung, Energie und Transport, aber auch in die Anschaffung von Konsumgüter und Freizeit gesteckt und dafür beim Essen gespart wird. Insbesondere in Deutschland (aber auch in anderen Ländern) macht der starke Wettbewerb von Discountern dies überhaupt erst möglich.

Bei den Verbrauchern bleibt zudem der Eindruck: Nahrungsmittel sind ständig und im Überfluss verfügbar – dies alles beeinflusst unser Werteempfinden und damit den Umgang mit Nahrungsmitteln.

Industrieländer verschwenden so viele Lebensmittel wie in Sub-Sahara Afrika produziert werden

Die Konsumenten der reichen Industrieländer verschwenden jährlich fast so viele Lebensmittel wie in ganz Sub-Sahara Afrika im Jahr produziert werden. Allein in Deutschland werfen Konsumenten jedes Jahr 6,7 Mio. Lebensmittel in die Tonne; das sind jährlich durchschnittlich 82 kg pro Einwohner.

Verlust und Verschwendung entlang der gesamten Wertschöpfungskette

Der Verlust und die Verschwendung von Lebensmitteln findet jedoch entlang der gesamten Wertschöpfungskette statt – von der Produktion/Anbau (Überproduktion, Preisschwankungen) und Ernte

(Wetterbedingungen, Pflanzenkrankheiten) über den Transport, die Lagerung und die Verarbeitung bis hin zu Restaurants, dem Groß- und Einzelhandel und den Endverbrauchern.

In Entwicklungs- und Schwellenländern geht bereits 40% der Nahrungsmittel unmittelbar nach der Ernte d.h. beim Transport, der Lagerung und Verarbeitung verloren. Dies ist nicht zuletzt auf technische und logistische Schwierigkeiten wie bspw. die Aufrechterhaltung der Kühlkette zurückzuführen – oft also ein Problem mangelnder Infrastruktur.

In den Industrieländern hingegen wird 40% der Lebensmittel erst am Ende der Kette vom Groß- und Einzelhandel, Restaurants sowie von den Konsumenten entsorgt. Gründe hierfür sind strenge Normierungen und Standards für das Aussehen, fehlerhafte Planung und Kalkulation sowie eine geringe Wertschätzung und die Fehlinterpretation von Haltbarkeitsdaten – eine „Luxusverschwendung“ sozusagen.

„Luxusverschwendung“ ... nur die Spitze des Eisberges oder der ökologische Wert von Lebensmitteln

Der Verlust sowie die Verschwendung von Lebensmitteln sind für 8% der weltweiten – durch den Menschen verursachten – Treibhausgase verantwortlich.

Bei der leichtfertigen Entsorgung sowie dem Verlust von Lebensmitteln wird nicht nur das Produkt an sich, sondern auch kostbare Energie und Ressourcen verschwendet – dies alles wird im sogenannten ökologischen Fußabdruck eines jeden Produkts zusammengefasst.

Besonders gravierend ist dies bei ressourcen- und emissionsintensiven Lebensmitteln: 20% des weltweit produzierten Fleisches geht jedes Jahr verloren oder wird verschwendet: Dies entspricht 75 Millionen Rindern.

Dazu gehören die (Aus-)Nutzung von Böden und Flächen sowie die damit verbundene Gefährdung von Biodiversität sowie der Verlust natürlicher CO₂-Speicher durch die Rodung von Wäldern und die Trockenlegung von Feuchtgebieten (Moore). Zudem erfordert der Anbau von Nahrungsmitteln große Mengen an Wasser und dies oftmals in Ländern mit großer Wasserknappheit. Hinzu kommt der Gebrauch von Kraftstoff für den Betrieb von Ernte- und Transportfahrzeugen, was zusätzlich zu Treibhausgasemissionen und zur globalen Erwärmung beiträgt. Nicht zuletzt wird wertvolle Arbeitskraft verschwendet, die für die Ernte, den Transport, die Verarbeitung und den Verkauf von Nahrungsmitteln gebraucht wird.

Vermeidung von Food Waste für eine bessere Klimabilanz und mehr Umweltschutz

Durch die Vermeidung von Food Waste sind Unternehmen wie auch Verbraucher in der Lage, ihre Klimabilanz signifikant zu verbessern. Auch Unternehmen in unseren Fonds leisten dabei einen wichtigen Beitrag.

Beispielunternehmen in den ÖKOWORLD Fonds

- Herausforderung: Verpackungsreduzierung vs. Haltbarkeit

Das niederländische Nahrungsmittel-Unternehmen Royal Wessanen ist ein führender Hersteller von Bio-Nahrungsmitteln und Naturkostprodukten in Europa. Hierzulande bekannte Marken sind Tartex, Clipper und Allos. Das Unternehmen legt seinen Fokus auf die Förderung von ökologischem Landbau und faire Handelsbeziehungen sowie auf ein großes Angebot vegetarischer Produkte.

Ebenso stellt es sich der großen Herausforderung von Verpackungsreduzierung zur Minimierung des Abfallaufkommens gegenüber der Erreichung der größtmöglichen Haltbarkeit der Lebensmittel. Dementsprechend verwendet Wessanen nur so viel Verpackung wie nötig; diese ist zudem aus recycelten und recycelbaren Materialien sowie (soweit möglich) aus erneuerbaren Rohstoffen.

- Innovative Haltbarkeitsdaten

Betreffend Haltbarkeitsdaten sind einige Hersteller und Kaufhausketten schon jetzt einen Schritt weiter. Darunter auch die südafrikanische Einzelhandelskette Woolworths Holdings (WHL), die Teil der Universen der ÖKOWORLD Fonds ÖKOVISION Classic, Growing Markets und Rock 'n' Roll ist.

Das Unternehmen bietet neben Textilien auch eine Reihe ökologischer und fair gehandelter Nahrungsmittel an. WHL ist sich den zunehmend größer werdenden globalen Herausforderungen in der Landwirtschaft sowie in der Produktion, betreffend Wasserknappheit und -qualität, Bodenqualität, Zerstörung der Biodiversität/Ökosysteme, Tierschutz und Ernährungsunsicherheit bewusst und engagiert sich dahingehend sowohl in der Lieferkette als auch in der Entwicklung und Herstellung seiner Produkte.

Betreffend Food Waste hat WHL für Nahrungsmittel ein spezielles Deklarierungssystem eingeführt, um der Nahrungsmittelverschwendung entgegenzuwirken. Mit den Labels Sell by, Best before und Use by gibt das Unternehmen Verbraucher eine genauere Orientierungshilfe wie lange ein Produkt zum Verzehr genießbar ist.

- Alternativen aufzeigen

Jerónimo Martins, ein Betreiber führender Supermarktketten in Polen und Portugal, engagiert sich aktiv für die Vermeidung von Lebensmittel Müll: Sowohl im Rahmen von Verbrauchertipps (Manage Your Fridge, Check the Dates, Freeze, Shrink Your Portions, Composting) als auch über die Nutzung von nicht der Norm entsprechendem Obst und Gemüse für die Weiterverarbeitung (Belieferung von Restaurants). Zudem spendet Jerónimo übriggebliebene Nahrungsmittel an regionale Tafeln.

Ausblick mit Sinn und Verstand

Auch in Deutschland zeigt sich auf Seiten der Industrie zunehmend der Wille, sich auf politischer Ebene für eine Neuregelung des Mindesthaltbarkeitsdatums einzusetzen. Wünschenswert wäre neben der Änderung von Haltbarkeitsdaten auf abgepackten Lebensmitteln auch veränderte Normierungen für Obst und Gemüse. Damit könnte ein neues Bewusstsein dafür geschaffen werden, wie Lebensmittel auszusehen haben. Denn nicht nur der viereckige Spinat aus dem Gefrierregal, auch durch blankpoliertes und gewachstes Obst und Gemüse verlieren Verbraucher zunehmend das Gefühl dafür, wo ihre Nahrungsmittel eigentlich her kommen.

Zudem kann durch eine bessere Planung sowie der richtigen Lagerung und Verpackung – auch im privaten Haushalt – die Qualität und Haltbarkeit von Nahrungsmitteln verlängert werden. Nicht zuletzt gilt es, wortwörtlich Sinn(e) und Verstand zu nutzen und selbst zu entscheiden, ob ein Produkt noch genießbar ist oder nicht.

Die Vermeidung von Lebensmittelverlust und -verschwendung sowie die Bekämpfung des weltweiten Hungers haben viele Stellschrauben, aber vor allem hängen sie unweigerlich mit dem Klima- und Umweltschutz zusammen.