

Mustervortrag

Verschwenden beenden!

Aktiv werden gegen Lebensmittelverschwendung

Hinweise zum Mustervortrag

Das Thema Lebensmittelverschwendung wird öffentlich diskutiert. 2011 sorgte der Dokumentarfilm „Taste the Waste“ für Aufmerksamkeit. „Brot für die Welt“, EED und Slow Food luden unter dem Motto „Teller statt Tonne“ zu bundesweiten Aktionen gegen Lebensmittelverschwendung ein. 2012 startete das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) eine Kampagne zur Bewusstseinsbildung mit dem Motto „Zu gut für die Tonne“.

„Brot für die Welt“ möchte dazu beitragen, dass das Thema dauerhaft in der öffentlichen Aufmerksamkeit bleibt. Dabei geht es um einen achtsameren Umgang mit Lebensmitteln, das Wissen um den unterschiedlichen ökologischen Aufwand verschiedener Lebensmittel und zahlreiche Handlungsmöglichkeiten für Erzeugung, Verarbeitung, Handel und Politik.

Neben diesen Themen klärt der Vortrag über den Zusammenhang zwischen Verschwendung und Hunger auf und informiert über die Arbeit von „Brot für die Welt“-Partnerorganisationen, die in Entwicklungsländern Lebensmittelverluste reduzieren.

Eine Powerpoint-Präsentation, die den Inhalt des Vortrags mit Fotos und Grafiken veranschaulicht, finden Sie unter www.brot-fuer-die-welt.de/zukunft.

Wenn Sie den Vortrag in voller Länge halten und auch die Interaktionsmöglichkeiten umsetzen, dauert er mindestens 60 Minuten. Sie können den Mustervortrag selbstverständlich verändern und nach Ihren Vorstellungen gestalten. Er ist so gegliedert und mit Unterüberschriften versehen, dass Sie je nach Bedarf auswählen und fokussieren können. Wir möchten Sie ausdrücklich zu persönlichen Aufwertungen des Vortrags ermuntern.

An Anregungen, Kritik und an Rückmeldungen über Veranstaltungen, die Sie durchgeführt haben, sind wir sehr interessiert. Bitte schreiben Sie an Johannes Küstner (j.kuestner@brot-fuer-die-welt.de).

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Schwestern und Brüder,

was haben Sie zuletzt weggeworfen? Was war der Grund dafür?

[Interaktionsvorschlag] Wem etwas einfällt, kann aufstehen. Wer vor Ihnen möchte, kann die Erinnerung kurz mit uns teilen.¹

Folie 2: Verschwenden beenden!

Lebensmittelverschwendung ist alltäglich. Folgende Szene spielt sich in Bäckereien und Supermärkten Tag für Tag unzählige Male ab: Ein Brot – vor wenigen Stunden frisch gebacken – wird in die Mülltonne geworfen. Es wurde heute nicht verkauft. Es muss Platz machen für die Brote, die am nächsten Morgen gebacken werden. Niemand wird es essen. Das schmerzt uns. Wir wissen: Das ist nicht richtig. 500.000 t Brot werden Deutschland jährlich unverkauft entsorgt. Genug um ganz Niedersachsen zu versorgen.

In der älteren Generation gibt es noch einige, die als Kinder selbst Hunger erfahren haben. Sie schockiert das Wegwerfen von Lebensmitteln oft am meisten. Viele von uns haben als Kind den Satz gehört: „Iss auf; die Kinder in Afrika haben nichts zu essen.“ Doch man kann die Reste der Wohlhabenden ja nicht zu den hungernden Kindern in Somalia schicken. Was hat unser Überfluss also mit dem Hunger in der Welt zu tun? Diese Frage werde ich Ihnen heute beantworten. Außerdem berichte ich, aus welchen Gründen und wo Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln geschehen und was wir dagegen tun können.

Doch zunächst erzähle ich Ihnen von zwei verschiedenen Menschen, die uns im Vortrag später noch einmal begegnen werden.

Folie 3: Frau Chisim

Das ist Swaptna Chisim. Sie ist 45 Jahre alt und lebt in Idilpur, einem Dorf in Bangladesch. Sie hat zwei Kinder. Als Grundschullehrerin verdient sie im Monat umgerechnet 15 Euro. Mit ihrem Mann baut sie auf einem kleinen Feld Reis an. Doch es steht ihnen nur wenig Land zur Verfügung. Bis vor kurzem hat das nicht gereicht, um die Familie ausreichend zu ernähren. Obwohl die Chisims 90 Prozent ihres Einkommens für Lebensmittel ausgegeben haben, wurden sie oft nicht satt. Sie gehörten zu den fast 1 Milliarde Menschen auf der Welt, die Hunger leiden.

¹ Gleich zu Beginn eine Möglichkeit zur Mitteilung zu geben, kann belebend wirken und den Zuhörenden einen Bezug zu eigenen Erfahrungen vermitteln. Insbesondere wenn vorher bereits ein Film zur Thematik gezeigt wurde, ist es gut, wenn die Teilnehmenden nun auch einmal kurz selbst zu Wort kommen können. Wenn Sie jedoch fürchten, dass es nicht bei kurzen Beiträgen bleibt, sondern hier gleich zu Beginn des Vortrags ein längeres Gespräch entsteht, sollten sie eine solche Einladung zur Mitteilung ggf. nicht für den Einstieg in den Vortrag nutzen.

Verschwendung ist bei Frau Chisim undenkbar. Alles, was gegessen werden kann, wird gegessen. Nicht essbare Küchenreste werden für den Kompost benutzt.

Eine andere Wirklichkeit:

Folie 4: Herr Ziemann

Das ist Tobias Ziemann. Er ist 29 Jahre alt und lebt mit seiner Frau und einem Sohn in einem Dorf in Deutschland. Er ist Pfarrer. Seine Frau ist Ärztin. Die Familie hat ein gutes Einkommen. Das im eigenen Garten angebaute Gemüse ist keine Notwendigkeit, sondern ein besonderer Genuss. Die Familie achtet beim Essen auf gute Qualität und geizt nicht. Dennoch muss sie nur 9 Prozent² ihres Einkommens für Lebensmittel ausgeben. Herr Ziemann ist froh, dass in unserem Land niemand mehr hungern muss. Auch nicht die Ärmsten. Doch manchmal empfindet er Überfluss als Belastung. Es gibt ihm zu denken, dass in unserer Wegwerfgesellschaft die Wertschätzung für Lebensmittel verloren geht. Herr Ziemann versucht möglichst selten Lebensmittel wegzwerfen. Reste verwendet er weiter. Doch in der Hektik des Alltags wandern auch bei ihm gelegentlich kleinere Essensreste auf dem Kompost.

Folie 5: Überfluss und Mangel

Dem Überfluss auf der einen Seite steht Mangel auf der anderen Seite gegenüber. Im Monat Oktober wird der Gegensatz besonders deutlich. Erst feiern wir das Erntedankfest und freuen uns über die reichen Gaben der Ernte. Dann zeigt am Welternährungstag der jährliche Welternährungsbericht auf, wie viele Menschen noch immer Hunger leiden.

Die Bibel gibt die Zusage, dass Gott sich um die Menschen kümmert und dass für alle genug da ist. Als die Israeliten in der Wüste hungerten, ließ Gott Manna vom Himmel fallen. Er zeigte den Hebräern, dass sie auf ihn vertrauen können. Doch er verbot auch Maßlosigkeit. Niemand durfte mehr als nötig sammeln. Und ob viel oder wenig gesammelt wurde: „Jeder hatte gesammelt, soviel er zum Essen brauchte.“ (2. Mose 16,18). „So viel du brauchst“ – das Motto des Kirchentages 2013 – ist dieser Bibelstelle entlehnt. Es ist Zusage und Mahnung zugleich: Gott sorgt für Dich. Es ist so viel da, wie Du brauchst. Aber gebrauche nur so viel, wie da ist.

Was hat Verschwendung mit Hunger zu tun?

Vielfältige Herausforderungen für Ernährungssicherheit

² Im Durchschnitt geben die Bundesbürger 11 Prozent ihres Einkommens für Nahrungsmittel und nichtalkoholische Getränke aus (Quelle: Statistisches Bundesamt).

Folie 6: Vielfältige Herausforderungen

Zunächst sollten wir uns vergegenwärtigen, dass die Herausforderungen für Ernährungssicherheit vielfältig sind: Das Bevölkerungswachstum führt dazu, dass immer mehr Menschen Nahrung brauchen. Steigender Konsum und aufwändigere Ernährung – v.a. mit mehr tierischen Produkten in den Schwellenländern – treiben die Preise in die Höhe. Gleichzeitig können viele Arme sich ausreichende und gesunde Nahrung nicht leisten, obwohl es eine ausreichende Produktion im Land gäbe. Die Produktivität der Landwirtschaft muss gesteigert werden. Doch viele Strategien zur Produktivitätssteigerung verfolgen nur kurzfristige Ertragssteigerungen. Sie erschweren aber eine dauerhaft hohe Produktivität, wenn die Bodenfruchtbarkeit nicht erhalten wird etwa durch Anbau von Monokulturen oder fehlende Fruchtfolge. Ein weiteres Problem ist der Klimawandel. Er verschlechtert in vielen Regionen die Voraussetzungen für Landwirtschaft.

Folie 7: Verwendung der weltweiten Getreideernte

Eine große Herausforderung ist, dass landwirtschaftliche Erzeugnisse nicht nur für die direkte menschliche Ernährung genutzt werden. Sie werden auch für Futtermittel, stoffliche Nutzung (Baumaterialien, Textilien, ect.) und Agroenergie gebraucht. Da die Nachfrage dafür immer weiter steigt, ist ein Wettrennen um Ackerland entbrannt. Ernährungssicherheit sollte eigentlich Vorrang haben. Doch in der Realität haben die Ärmsten oft das Nachsehen.

Spekulationen verursachen dabei zusätzliche Preisschwankungen und Preissteigerungen an den Märkten.

[Interaktionsmöglichkeit] Lassen Sie uns eine Umfrage machen:
Wer von Ihnen meint, dass die Verschwendung von Lebensmitteln bei uns in Deutschland mit der globalen Hungerproblematik zusammenhängt, steht jetzt bitte auf. –
Vielen Dank. Sie können sich wieder setzen.

Die Herausforderungen für das Erreichen von Ernährungssicherheit sind vielfältig und anspruchsvoll. Die Verschwendung erschwert das Ziel, allen Menschen Zugang zu ausreichender und gesunder Ernährung zu ermöglichen noch zusätzlich. Verluste und Verschwendung zu reduzieren

führt also nicht unmittelbar zu Ernährungssicherheit. Es erleichtert es aber, diese zu erreichen.

Schutz knapper Ressourcen und Preiseffekte

Wenn wir das „Verschenden beenden“ hat dies zwei positive Auswirkungen für die globale Ernährungssicherheit und zwar auf die Verfügbarkeit von Ressourcen und auf den Preis.

Folie 8: Ressource Land³

Der erste Zusammenhang ist leicht verständlich und am wichtigsten. Gutes Ackerland und Wasser sind knappe Ressourcen. Auch die Energie und die Arbeit, die für landwirtschaftliche Produktion aufgebracht werden, sollen der Ernährung der Menschen dienen und nicht vergeudet werden. Die Menschen sollen die Erde bebauen und bewahren. Das meint einen verantwortungsvollen Umgang. Nur dann ist genug für alle da. In einer globalisierten Wirtschaft hat unser Handeln Auswirkungen, die über die Region, in der wir leben, weit hinausreichen. Insgesamt importiert die Europäische Union Futter- und Lebensmittel, die außerhalb der EU eine Fläche von 35 Millionen Hektar beanspruchen. Das entspricht der Gesamtfläche Deutschlands. Ungefähr 20 Prozent unserer Lebensmittel kommen aus Entwicklungsländern. Das heißt, in Deutschland werden Lebensmittel weggeworfen für die in armen Ländern wertvolles Ackerland und viel Wasser verwendet wurde. Wenn wir Verschwendung reduzieren, senken wir die Nachfrage nach Ressourcen aus anderen Ländern. Theoretisch können diese dann in Entwicklungsländern für die Grundnahrungsmittelproduktion der eigenen Bevölkerung verwendet werden. In einer globalisierten Wirtschaft besteht die Gefahr, dass die Flächen dann einfach für andere Exportprodukte genutzt werden. Deswegen müssen kleinbäuerliche Bevölkerungsgruppen gerechten Zugang zu Land bekommen und die Agrarpolitik auf Ernährungssicherung und Förderung ländlicher Räume ausgerichtet werden. Dann gibt, wie es das aktuelle Motto von „Brot für die Welt“ ausdrückt, „Land zum Leben – Grund zur Hoffnung“.

³ Die Aufnahmen wurden beim „Brot für die Welt“-Partner ASOCIANA in Salta, im nördlichen Argentinien gemacht. ASOCIANA setzt sich dort für die Rechte der Wichi, Toba und Guarini-Völker ein. Die Ureinwohner leben als Jäger und Sammler vom Wald. Dieser schrumpft immer weiter und weicht großen Sojaplantagen.

Der zweite Zusammenhang bezieht sich auf den Preiseffekt. Je höher die weltweite Nachfrage nach Lebensmitteln (und Futtermitteln und Agrotreibstoff), desto höher steigen die Preise. Dies trifft insbesondere städtische Arme hart, die sich ihre Lebensmittel vollständig kaufen müssen. In Entwicklungsländern geben die armen Bevölkerungsgruppen etwa 80 Prozent ihres Einkommens für Lebensmittel aus. Bei uns sind es etwa 11 Prozent⁴. Preissteigerungen bei den Verbrauchern, so die leidvolle Erfahrung der sogenannten Hungeraufstände der letzten Jahre, führen zu mehr Hunger und Unterernährung. Wenn wir weniger verschwenden, erreichen wir eine Preisentlastung.

Das Preisargument ist aber umstrittener als das Ressourcenargument. Denn niedrige Preise sind nicht nur von Vorteil. Landwirte brauchen für gute Produktionsbedingungen und in der Konkurrenz mit dem Anbau von Energiepflanzen eher höhere Lebensmittelpreise. Und in Deutschland würden weitere Preissenkungen bei Lebensmitteln vermutlich nicht zur gewünschten erhöhten Wertschätzung für Lebensmittel führen. In unserem Land könnte man die Kosteneinsparungen durch vermiedene Verschwendung nutzen, um mehr Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft zu kaufen. Diese ist arbeits- und flächenintensiver und deshalb teurer als die konventionelle Landwirtschaft, die viele ihrer Kosten – insbesondere durch Umweltschäden – auf andere abwälzt. Wenn wir weniger brauchen, können wir uns besseres leisten. Dann haben alle gewonnen.

Den Hunger beenden

Fast eine Milliarde Menschen leiden Hunger. Davon leben 20 Prozent in Städten und 80 Prozent auf dem Land. Wenn wir „Verschwenden beenden“ wird es leichter, Strategien für Ernährungssicherheit umzusetzen. Dabei ist es vor allem wichtig, dass kleinbäuerliche Bevölkerungsgruppen gesicherten Zugang zu ausreichend Land haben, nachhaltige Anbaumethoden praktizieren können und Zugang zu Krediten und anderen Betriebsmitteln wie Saatgut und Dünger haben. Außerdem müssen

⁴ Im Durchschnitt geben die Bundesbürger 11 Prozent ihres Einkommens für Nahrungsmittel und nichtalkoholische Getränke aus (Quelle: Statistisches Bundesamt).

Arbeitsplätze im ländlichen Raum entstehen, die ein ausreichendes Einkommen ermöglichen und soziale Sicherungssysteme eingeführt werden.

Folie 11: Ausmaß

Das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung

Wie viele Lebensmittel werden denn tatsächlich verschwendet?

[Interaktionsvorschlag] Machen wir eine kleine Umfrage:

Stellen Sie sich einmal vor: Auf der einen Seite haben wir alle Lebensmittel, die in Deutschland jedes Jahr verloren gehen. Auf der anderen Seite haben wir alle 82 Millionen Deutschen. Welche der beiden Seiten wird wohl schwerer sein? Wer von Ihnen meint, dass die Lebensmittelverluste schwerer wiegen, als die Deutschen, die- und derjenige steht jetzt bitte einmal auf. –

Danke. Sie können sich wieder setzen. Wer jetzt stand hatte recht. Das Gewicht der in Deutschland jährlich verschwendeten Lebensmittel entspricht dem zwei- bis dreifachen von dem, was alle 82 Millionen Deutschen zusammen auf die Waage bringen würden.

Das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung ist katastrophal. Ein Drittel der weltweit für die menschliche Ernährung erzeugten Lebensmittel – so die Schätzung der Welternährungsorganisation FAO – geht verloren. Das sind jedes Jahr 1,3 Milliarden Tonnen. Die FAO unterscheidet dabei begrifflich zwischen „Verlusten“, die bei Anbau, Lagerung, Verarbeitung und Transport auftreten und „Verschwendung“, womit sie das Wegwerfen von Lebensmitteln beim Handel und beim Konsumenten meint.

Folie 12: Fakten

Verluste gibt es im Norden wie im Süden. Die Lebensmittelverschwendung bei Haushalten ist jedoch ein Phänomen der globalen Konsumentenklasse. In Entwicklungsländern sind es vor allem Nachernteverluste und Verluste bei Verarbeitung und Transport. In Industrieländern machen Verluste im Handel und bei den Verbrauchern einen großen Anteil aus. In den Haushalten der Industrieländer werden jährlich 222 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen – fast so viel wie die 230 Millionen Tonnen Lebensmittel, die in afrikanischen Ländern südlich der Sahara jährlich insgesamt erzeugt werden. Die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in deutschen Haushalten haben pro Kopf und Jahr einen durchschnittlichen Geldwert von 260 Euro. Überlegen Sie einmal: Was könnten Sie in Ihrem Haushalt mit 260 Euro pro Person im Jahr tun, die sie nicht für weggeworfene Lebensmittel ausgeben müssen?

Verluste und Verschwendung im gesamten System beenden

[Interaktionsvorschlag] Machen wir gleich noch eine Umfrage: Wer von Ihnen denkt, dass er noch mehr dazu beitragen kann, dass Lebensmittelverschwendung beendet wird, steht jetzt bitte einmal kurz auf! – Vielen Dank. Ein interessantes Ergebnis. Wir können im Anschluss darüber diskutieren. [Wenn die Gruppe klein genug ist, können Sie sich an dieser Stelle auch gleich austauschen und den Stehenden und Sitzenden die Möglichkeit geben, ihre Meinung zu erläutern.] Sie können sich wieder setzen.

Schauen wir uns einmal genauer an, wo in Deutschland Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln vorkommen und was man dagegen tun könnte.

Landwirtschaft

<i>Folie 13: Landwirtschaft</i>

Bereits bei der Ernte gibt es auch in Deutschland große „Verluste“. Unsere Erntemaschinen sind so gut, dass kaum etwas kaputt geht. Doch wenn Gemüse oder Obst zu groß oder zu klein sind, eine ungewöhnliche Form oder kleine Macken haben, können die Landwirtinnen und Landwirte es oft nicht verkaufen. Also wird aussortiert. Sie müssen große Mengen ihrer Produktion an Tiere verfüttern, unterpflügen oder im Müll entsorgen. Das Diktat des überzogenen Schönheitsideals, das qualitativ hochwertige Ernte als „zu dick“ oder „zu faltig“ brandmarkt, kommt bei den meisten Obst- und Gemüsesorten nicht von der Politik. Die EU hat 2008 bereits einen Großteil der Vorschriften abgeschafft, die bis dahin Aussehen und Größe von Obst und Gemüse regelten. Doch der Handel verlangt von den Landwirten noch immer genormte Ware. Zum einen, weil sich gerade Gurken leichter als krumme verpacken lassen und zum anderen, weil Verbrauchern die natürliche Farb- und Formenvielfalt so sehr abgewöhnt wurde, dass manche sich beim Einkauf vor vermeintlichen „Sonderformen“ scheuen.

Um diese Verluste zu vermeiden, brauchen die Landwirte Hilfe. Der Handel muss lernen, die natürliche Vielfalt in Form und Größe logistisch zu bewältigen. Wir alle können beim Einkaufen daran denken, dass Gemüse vielfältig aussehen darf. Vor allem Landwirte und Verbraucher würden durch das Beenden des Aussortierens Geld sparen. Die Landwirtin könnte ihre gesamte Ernte verkaufen. Für die Verbraucherin würden die

Kosten sinken. Eine sinnvolle Strategie für manche Landwirte wäre dabei die Verkürzung der Handelskette durch regionale Vermarktung oder der Verkauf von „Sonderformen“ zu „Sonderpreisen“, denn zugegeben: Eine herzförmige Kartoffel muss auch liebevoller geschält werden.

Erinnern Sie sich an Herrn Ziemann? Bei ihm auf dem Dorf gibt es eine „Grüne Kiste“ mit regionalen Erzeugnissen. Er kann sie jeden Donnerstag bestellen. Die Ware hat eine sehr gute Qualität. Aber natürlich kommt das Gemüse so wie es wächst. Und auch die Äpfel dürfen „Stellen“ haben.

Verarbeitung

Folie 14: Verarbeitung

Die Verluste in der Lebensmittelindustrie lassen sich schwer einschätzen. Genaue Erhebungen in Deutschland gibt es noch nicht. Vermeidbare Lebensmittelabfälle entstehen in diesem Bereich vor allem durch Überproduktion, Fehlplanung oder technische Störungen. Das Vermeiden dieser Abfälle liegt grundsätzlich im Eigeninteresse der Unternehmen. Vermiedene Abfälle bedeuten in der Regel vermiedene Kosten. Unternehmen der Lebensmittelindustrie scheuen einen transparenten Umgang mit der Problematik jedoch häufig aus Angst vor Imageproblemen.

Eine für das BMELV erstellte Studie⁵ empfiehlt Unternehmen, ihre Bemühungen um gute und vorausschauende Betriebsplanung zu intensivieren und im Rahmen ihres Umweltmanagements transparent zu kommunizieren. Fehler sind menschlich. Sie zuzugeben schafft Sympathie. Auch für ein paar Tonnen Erdbeerjoghurt, die versehentlich in Himbeerjoghurtbecher gefüllt wurden, lassen sich bestimmte Vertriebswege finden.

Handel

Folie 15: Handel

⁵ Kranert et al (2012): Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland. Stuttgart.

Im Handel landen Lebensmittel im Abfall, wenn diese nicht mehr als „verkaufsfähig oder marktgängig“ gelten, etwa weil das Mindesthaltbarkeitsdatum⁶ abgelaufen ist, das Brot tagesfrisch sein soll oder Obst und Gemüse nicht mehr einwandfrei frisch aussehen. Im Konkurrenzkampf sehen sich Lebensmittelhändler zudem gezwungen, stets volle Regale und eine große Warenvielfalt vorzuhalten. Sie bestellen deshalb zur Sicherheit tendenziell zu viele Lebensmittel, die dann teilweise nur entsorgt werden müssen, um Platz für die neu eingetroffene Lieferung zu schaffen. Auch der falsche Umgang mit Lebensmitteln verursacht im Handel Verluste. So verderben frische Produkte schneller, wenn sie bei falscher Temperatur oder falschem Licht gelagert werden. Im Großhandel werden unbeschädigte Lebensmittel häufig entsorgt, nur weil die Verpackung beschädigt ist.

Für den Handel geben die Abfallwissenschaftler⁷ folgende Empfehlungen: Zur Vermeidung von zu großen Bestellungen sollte die Logistik weiter optimiert werden. Zum Umgang mit Lebensmitteln, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, muss gesetzgeberisch rechtliche Sicherheit geschaffen werden. Die Tafeln arbeiten, mit der kostenfreien Weitergabe von Lebensmitteln an Bedürftige, schon seit Jahren in einer rechtlichen Grauzone. Die Abgabe von überschüssigen Lebensmitteln könnte vom Handel offensiv organisiert und so beispielsweise das „Containern“ (die Entnahme von Lebensmitteln aus Supermarktmülltonnen) entkriminalisiert werden.

Bei vielen Strategien müssen die Verkaufenden die Kommunikation mit den Kaufenden suchen. Eine Reduzierung der Warenvielfalt – etwa von 50 Joghurtsorten – vereinfacht die Logistik, muss aber auch von Kundinnen und Kunden akzeptiert werden. Produkte, die ihre „Marktgängigkeit“ zu verlieren drohen, können als Sonderangebote verkauft werden. Der Verzicht auf Verpackung ermöglicht bei vielen Produkten eine bedarfsorientierte Portionierung beim Einkauf. Regionale Produkte verkürzen Transportwege und reduzieren nicht nur die Umweltkosten langer Transportwege, sondern auch dabei auftretende Schäden und

⁶ Das sogenannte „Mindesthaltbarkeitsdatum“ ist kein Wegwerfdatum. Es garantiert lediglich bestimmte Eigenschaften wie Konsistenz und Aussehen. Gesundheitlich bedenklich ist der Verzehr von frischen, tierischen Lebensmitteln (Fisch, Fleisch), die das „Verbrauchsdatum“ überschritten haben. Bei allen Produkten mit Mindesthaltbarkeitsdatum kann beim Test der Essbarkeit auf die eigenen Sinne vertraut werden (anschauen, riechen, kosten).

⁷ Kranert et al (2012): Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland. Stuttgart.

Verluste. Bei Backwaren können starke Preisreduzierungen vor Ladenschluss (Happy Hour) oder Vortagsbäckereien die unnötigen Verluste vermeiden helfen.

Herr Ziemann kauft im Supermarkt gern preisreduzierte Produkte, bei denen das Mindesthaltbarkeitsdatum bald erreicht ist. Beim Versuch mit den Verkaufenden zu sprechen, ist er aber schon an Grenzen gestoßen. Einmal fragte er im Supermarkt, ob er ein Produkt preisreduziert kaufen könne, bei dem das Mindesthaltbarkeitsdatum schon abgelaufen war. Die Kassiererin war erschrocken und sagte, das dürfe sie ihm gar nicht mehr verkaufen. Brot und Brötchen kauft Herr Ziemann beim Bäcker aus dem Nachbardorf, nur selten bei einer Bäckereikette beim Supermarkt. Dort ärgert er sich regelmäßig über die noch vollen Regale am Abend. Deshalb regte er an, die Brote kurz vor Ladenschluss vergünstigt zu verkaufen. Die Verkäuferin nahm den Vorschlag nicht entgegen. Sie sagte, das ginge nicht: „Weisung von oben“.

Haushalt

Folie 16: Haushalt

In deutschen Haushalten gibt es viele Lebensmittelabfälle. Pro Person sind es im Jahr rund 81,6 kg. Dazu gehören auch einige nicht oder schwer vermeidbare Abfälle wie Knochen, Bananenschalen oder Kartoffelschalen. Aber mindestens 53,1 kg der Lebensmittelabfälle im Haushalt wären pro Kopf vermeidbar. Bei den vermeidbaren Abfällen machen Gemüse (26 %), Back- und Teigwaren (20 %) und Obst (18 %) den Hauptanteil aus. Gründe für das Wegwerfen sind unbedachter Einkauf, Vorratskauf, falsche Lagerung, mangelnder Überblick über Vorräte, aber auch großer Ernteertrag im eigenen Garten oder fehlende Bereitschaft und Kreativität bei der Resteverwertung⁸.

Die Handlungsmöglichkeiten im Privathaushalt mögen für viele von Ihnen selbstverständlich erscheinen: bedacht einkaufen, den Überblick über die Vorräte behalten und Reste aufbrauchen sind die wichtigsten Strategien. Aber was für manche selbstverständlich scheint, wird noch lange nicht von allen praktiziert. Viele sind es nicht gewohnt vor dem Kochen erst im Kühlschrank zu kontrollieren, was aufgebraucht werden muss. Und viele

⁸ ebd.

wissen auch gar nicht, wie sie mit Resten schmackhaft kochen können. Deswegen ist es wichtig darüber ins Gespräch zu kommen, wie wir selbst das „Verschwenden beenden“ können. So können alle von den Vorteilen eines bewussten Umgangs mit Lebensmitteln überzeugt werden. Sie lernen, warum das Mindesthaltbarkeitsdatum kein Wegwerfdatum ist, und sie entdecken dabei leckere Resterezepte.

Bei Herrn Ziemann verkommt wenig. Er friert Reste oft ein. Altes Brot bekommen die Hühner. Schwieriger ist es mit der reichen Obsternte. Da landet dann manchmal ein matschig gewordener Pfirsich auf dem Kompost. Als junger Dorfpfarrer wird er auch oft von Gemeindemitgliedern zum Obstpflücken eingeladen. Viele ältere Leute haben prächtige Obstbäume, die sie nicht mehr selbst abernten können. Doch leider hat Herr Ziemann dafür auch keine Zeit. Vielleicht ließe sich ja da etwas mit den Konfirmanden organisieren.

Verschwenderische Produkte

<i>Folie 17: Verschwenderische Lebensmittel</i>

Es kommt nicht nur darauf an, möglichst wenig wegzuwerfen. Es gibt auch Lebensmittel, die ökologisch sehr aufwändig in der Erzeugung und somit in gewisser Weise an sich „verschwenderisch“ sind. Mit diesen Lebensmitteln sollten wir auch bewusster umgehen, wenn wir Verschwenden beenden wollen. Von den 4600 Kilokalorien (Kcal), die bereits heute im weltweiten Durchschnitt pro Kopf und Tag erzeugt werden, gehen 600 Kcal durch Verluste unmittelbar nach der Ernte verloren, 1200 Kcal werden für Tierfutter verwendet und 800 Kcal gehen bei Transport, Lagerung oder als Haushaltsabfall verloren. Eine deutliche Reduzierung von tierischen Lebensmitteln würde eine gesunde und ökologisch verträgliche Ernährung für alle Menschen also deutlich vereinfachen. Nicht alle werden ganz auf Fleisch, Milch und Käse verzichten wollen. Doch weniger und besser hilft hier auch schon. Die deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt beispielsweise, jährlich nur 29 statt 89 Kilogramm Fleisch zu essen. Dies wäre bereits eine enorme Entlastung für die knappen Ressourcen Land und Wasser.

Herr Ziemann kauft Fleisch am liebsten bei einem Bauern im Nachbardorf. Der hat Rinder, Schafe, Schweine und Hühner. Regelmäßig finden

Schlachtfeste statt. Das gute, regionale Fleisch ist ziemlich teuer. Aber Fleisch gibt es auch nicht jeden Tag. Dann darf es auch teurer sein. Dafür weiß die Familie woher das Fleisch kommt und wie die Tiere gelebt haben.

Folie 18: Ökobilanz verschiedener Lebensmittel

Bei der Ökobilanz unserer Lebensmittel sind Gemüse und Obst eindeutig die Klassenbesten – Fleisch- und Milchprodukte hingegen die Schwergewichte. Doch es kommt auch darauf an, wie energieaufwändig Lebensmittel verarbeitet werden. Während frische Kartoffeln pro Kilo nur 0,19 kg CO₂ verursachen, haben Tiefkühl-Pommes frites mit 5,7 kg CO₂ sogar eine schlechtere Umweltbilanz bei der Verarbeitung als Schweinefleisch mit 3,2 kg CO₂.

Folie 19: Ökobilanz beim Haushaltsabfall

Eben hatte ich Ihnen schon einmal den gewichtsmäßigen Anteil verschiedener Lebensmittel im Haushaltsmüll gezeigt. Schauen wir nun einmal, wie sich die Ökobilanz auf die verschiedenen Lebensmittel im Haushaltsmüll verteilt. Da sieht es plötzlich etwas anders aus. Betrachtet man die reinen Gewichtsmengen scheinen vor allem Obst, Gemüse und Backwaren relevant zu sein. Betrachtet man die Ökobilanz, wird deutlich, dass auch Fleisch- und Milchprodukte im Abfall nicht vernachlässigt werden dürfen. Obwohl sie gewichtsmäßig einen kleineren Teil ausmachen, stehen sie für einen Großteil des ökologischen Aufwandes (hier dargestellt anhand der verursachten Treibhausgase).

Lebensmittelverluste im Süden

Folie 20: Lebensmittelverluste im Süden

Die Welternährungsorganisation schätzt Verluste und Verschwendung in Industrieländern auf 630 Millionen Tonnen jährlich. In den Entwicklungsländern belaufen sich die Verluste auf 670 Millionen Tonnen jährlich. Erinnern Sie sich an Swaptna Chisim aus Bangladesch? Sie würde nie auf die Idee kommen Lebensmittel wegzuwerfen. Verschwendung in Handel und Haushalten kommt in Ländern wie Bangladesch kaum vor. Deshalb sind die pro Kopf verlorenen Mengen geringer als in

Industrieländern. Doch in den früheren Stationen der Nahrungskette gehen auch dort große Mengen verloren.

Schon vor der Ernte geht Ertrag mitunter durch zu frühe Ernte (etwa wegen Hunger) oder durch zu späte Ernte (etwa wegen mangelnder Arbeitskraft) verloren. Schädlinge und Pilzbefall vernichten je nach Land und Produkt bis zu 40 Prozent der Ernte. Die Hauptursachen für Lebensmittelverluste in Entwicklungsländern sind Verderb durch unzureichende Lager-, Verwertungs- und Vermarktungsmöglichkeiten sowie Verluste bei Transport und Verarbeitung.

Projektarbeit von „Brot für die Welt“

Folie 21: Die Arbeit von „Brot für die Welt“

Die Förderung kleinbäuerlicher und nachhaltiger Landwirtschaft ist schon lange ein Schwerpunkt in der Arbeit von „Brot für die Welt“. In zahlreichen Projekten werden Familien dabei unterstützt, ihre Ernten zu steigern und Nachernteverluste zu reduzieren. Dafür wird die Lagerhaltung verbessert. Bessere Verarbeitungs- und Konservierungsmöglichkeiten werden erprobt. Strukturen zur Direktvermarktung werden entwickelt. Um mit dem bestmöglichen Ertrag zu ernten, zu lagern, zu verarbeiten, zu transportieren und zu vermarkten, braucht es Wissen, Erfahrung und Geld. In Projekten von „Brot für die Welt“ können sich Kleinbauern dieses Wissen aneignen und mit anderen Landwirten ihrer Region austauschen.

Swapna Chisim aus Idilpur in Bangladesch konnte durch ein Projekt von „Brot für die Welt“ eine Pilzzucht aufbauen. Dadurch erwirtschaftet sie ein Zusatzeinkommen, von dem sie das Schulgeld der Kinder, Kleidung und Medizin bezahlen kann. Pilze, die nicht verkauft werden, isst die Familie selbst. (Ein Statement von Swapna Chisim steht im Folienkommentar.)

Kleinbetriebe können sich aufwändigere Verarbeitungsverfahren und kostspielige Maschinen oft nicht leisten und effizient ausnutzen. Hier leisten Partnerorganisationen von „Brot für die Welt“ wichtige Hilfestellung zur Gründung von Genossenschaften, die gemeinschaftliche professionelle Verarbeitung und Vermarktung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen ermöglichen. So hilft „Brot für die Welt“

Lebensmittelverluste zu reduzieren und kleinbäuerlichen Familien optimale Erträge zu ermöglichen.

Einige Beispiele:

Tansania: Getreide vor Mäusen und Insekten schützen

Folie 22: Tansania

Das Mogabiri Farm Extension Center in Tansania wird von „Brot für die Welt“ unterstützt, um bäuerliche Familien unter anderem bei der Vermeidung von Nachernteverlusten zu beraten. Mit Hilfe des Projektes werden traditionelle Getreidespeicher verbessert und auf Pfosten gestellt. Die Pfosten werden mit Metallschirmen ausgerüstet, damit Mäuse und Ratten nicht an das Getreide kommen. Manchmal ist es möglich traditionelle Speicher durch modernere Metallsilos zu ersetzen. Für die Kontrolle von Schädlingen werden Asche und einheimische Pflanzen verwendet, zum Beispiel getrocknete Blätter des Neembaumes zum Schutz vor Insekten in Getreide und Körnerleguminosen.

Mexiko: Historische Lehmtrichter für das Saatgut

Folie 23: Mexiko

Die „Grupo Vicente Guerrero“ in Tlaxcala wird seit über 15 Jahren von „Brot für die Welt“ unterstützt. Die Kleinbauernorganisation fördert den nachhaltigen Anbau von Mais, mit wechselnden Fruchtfolgen, mit Biodünger und ohne chemische Pflanzenschutzmittel. Durch ihre Bewusstseinsarbeit ermöglicht die Organisation den Erhalt traditioneller Maissorten und fördert eine gesunde Ernährung.

Folie 24: Mexiko

Für die verlustfreie Lagerung von Saatgut werden historische Speicherformen wie der „cuexcomate“ wieder eingeführt. Dieser 3 Meter hohe Trichter aus Lehm mit einem Strohdach aus prähispanischer Zeit hat sich als besonders geeignet erwiesen. Saatgut lässt sich darin bis zu 3 Jahren speichern.

Folie 25: Mexiko

Auch bei der Weiterverarbeitung, der Konservierung und der Vermarktung hilft die „Grupo Vicente Guerrero“ den bäuerlichen Gemeinden.

Bangladesch: Rechtzeitig ernten und voneinander lernen

Folie 26: Bangladesch

In Bangladesch unterstützt „Brot für die Welt“ den Rangpur Dinajpur Rural Service (RDRS). Diese Nichtregierungsorganisation leistet für über 300.000 Haushalte Hilfe zur Selbsthilfe. In Landwirtschaftsschulen, so genannten „Farmer Field Schools“, tauschen sich Bäuerinnen und Bauern über ihre Probleme aus, experimentieren mit neuen Methoden und verbreiten erfolgreiche Ansätze schnell unter der lokalen Bevölkerung. Als einen Hauptgrund für Ernteverluste identifizierten sie das zu späte Einbringen der Ernte. Der Reis steht häufig überreif auf dem Feld und wird dann von Vögeln und Nagetieren beschädigt. Das liegt manchmal an mangelndem Wissen der bäuerlichen Familien und manchmal daran, dass zum optimalen Erntezeitpunkt nicht genügend Erntehelfer verfügbar sind. In den Landwirtschaftsschulen von RDRS klären sich die Bäuerinnen über den optimalen Erntezeitpunkt auf und versuchen die rechtzeitige Ernte zu organisieren. Bei der Lagerung ist in Bangladesch die hohe Luftfeuchtigkeit ein Problem. Deswegen werden dafür luftdicht verschließbare Plastikbehälter empfohlen. Für eine möglichst verlustfreie Trocknung an der Sonne und das Dreschen und Schälen werden Plastikplanen empfohlen. Wenn sich Bauern diese Planen nicht leisten können, wird ihnen gezeigt, wie sie den Boden des Dreschplatzes einebnen und verhärten können, damit der Reis auch ohne Plane möglichst wenig verunreinigt wird.

Moderne Dresch- und Schälverfahren könnten Nachernteverluste noch weiter reduzieren. In herkömmlichen Schälmaschinen gehen von einem Kilo Hülsenfrüchten 250 Gramm verloren. In modernen Maschinen sind es nur 100 bis 150 Gramm.

Philippinen: Mit effizienten Methoden satt – trotz Klimawandel

Folie 27: Philippinen

Auf der Insel Palawan im Westen der Philippinen müssen die Bauern wegen des Klimawandels mit Temperaturschwankungen und Starkniederschlägen kämpfen. Die Organisation IDEAS unterstützt die Kleinbauern mit Hilfe von „Brot für die Welt“ bei der Anpassung an den Klimawandel. Mit neuen Feldfrüchten und natürlichen Dünge- und Schädlingsbekämpfungsmitteln konnten die landwirtschaftlichen Erträge sogar trotz des Klimawandels gesteigert werden. Nun werden wieder mehr Menschen satt. Das liegt auch an der Reduzierung von Nachernteverlusten. Gemeinsam mit der indigenen Bevölkerung auf Palawan entwickelte IDEAS Strategien gegen Verderb und Verlust der Ernte, die sie nun verbreitet. Transportschäden werden bei der frischen Frucht des Candis Baumes (*garcinia laterifolia*) reduziert, indem man die Früchte zunächst auf dem Feld vortrocknen lässt. Die Früchte sind dann beim Transport weniger empfindlich. Bei Wurzelfrüchten wie Cassava (Maniok) und Taro (Wasserbrotwurzel) empfiehlt es sich erst bei Bedarf die großen Früchte zu ernten. So können an der Pflanze kleinere Früchte weiterwachsen und die Früchte bleiben im Feld am frischsten. IDEAS hilft den Gemeinden außerdem von der Regierung Betonflächen zum Trocknen zu erhalten, damit auch bei diesem Verarbeitungsschritt möglichst wenig verloren geht.

So viel du brauchst

Folie 28: So viel du brauchst

Ich fasse die wichtigsten Aussagen dieses Vortrages noch einmal zusammen. Das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung ist gewaltig. Unnötige Verluste und Verschwendung treten in der gesamten Lebensmittelkette auf, vom Acker, über Transport, Lagerung und Verarbeitung, bis hin zu Handel und Haushalten. Um globale Ernährungssicherheit zu erreichen, ist „Verschwenden beenden“ eine wichtige Strategie. Denn die Verschwendung verstärkt den Druck auf die knappen Ressourcen Land und Wasser und treibt die Lebensmittelpreise nutzlos in die Höhe.

Wenn wir Verschwendung im gesamten System reduzieren, wird es leichter sich erfolgreich für die Förderung kleinbäuerlicher, nachhaltiger Landwirtschaft einzusetzen. Es ist genug für alle da, wenn wir gerecht teilen. Das sehen wir auch in den Projekten von „Brot für die Welt“. Dort gelingt es, dass bäuerliche Familien Zugang zu Land und

Produktionsmitteln erhalten und mit nachhaltigen Methoden und guten Erträgen ihre Lebensgrundlage bebauen und bewahren. Sie haben dann, wie es das aktuelle Motto der Aktion „Brot für die Welt“ sagt: „Land zum Leben – Grund zur Hoffnung“.

Wir alle können viel tun, um das Ziel „Verschwenden beenden“ zu erreichen: Bedacht einkaufen, Reste kreativ verwerten, uns auf unsere Sinne besinnen, uns mit anderen austauschen und Politik, Landwirte, Industrie und Handel ermutigen und auffordern, ihren Beitrag zu einem verantwortungsvolleren Umgang mit Lebensmitteln zu leisten. Die Schöpfung ist kein Discounter und keine Mülldeponie. Christinnen und Christen sind dem Bebauen und Bewahren in besonderer Weise verpflichtet. Die Geschichte im 2. Buch Mose, in der Gott die Hebräer mit Brot vom Himmel ernährt, ist eine eindrückliche Einladung zum grenzenlosen Vertrauen auf Gott. Gieriges Raffern wird dadurch unnötig und sinnlos. Gott verspricht uns: Es ist so viel da, wie Du brauchst. Das Vertrauen darauf befreit und öffnet den Blick für das, was wir wirklich brauchen. Es lädt ein, sich auf das Teilen einzulassen. Denn – so hat es die Kampagne für Ernährungssicherheit von „Brot für die Welt“ in den letzten Jahren auf den Punkt gebracht: „Niemand is(s)t für sich allein“.

[September 2012, Johannes Küstner]