Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Verbraucherzentrale Südtirol

Zwölfmalgreiner Straße 2
39100 Bozen
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Nachhaltige Produktions- und Konsummuster stärken

Fr, 04.02.2022 - 09:06

Nationaler Tag gegen Lebensmittelverschwendung

Der Nationale Tag zur Vermeidung der Lebensmittelverschwendung (*Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare*) am 5. Februar gibt alljährlich Anlass, um über die Ursachen und Folgen der Lebensmittelverschwendung zu berichten. Die Verbraucherzentrale Südtirol informiert über zwei neuere Studien zum Thema.

Bis 2030 soll die weltweite Nahrungsmittelverschwendung (pro Kopf) auf der Ebene des Einzelhandels und der Verbraucher und Verbraucherinnen halbiert werden. Auch die Nahrungsmittelverluste entlang der Produktions- und Lieferkette sollen verringert werden. So sehen es die Vereinten Nationen in ihren 17 globalen Zielen für nachhaltige Entwicklung (SDGs – *Sustainable Development Goals*) vor. Ziel 12 befasst sich mit nachhaltigen Konsum- und Produktionsmustern, das Unterziel 12.3 hat die Reduktion der Lebensmittelverschwendung zum Thema.
Zur Verwirklichung dieser hehren Ziele ist es jedoch noch ein weiter Weg: Studien zeigen, dass dafür deutlich mehr Anstrengungen als bisher, und zwar entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette, erforderlich sind.

Vom Feld in die Tonne
In der Studie „Driven to Waste“ (Juni 2021) hat der WWF des Vereinigten Königreichs (WWF-UK) die Lebensmittelverluste in der Landwirtschaft untersucht. Dabei kommt die Umweltschutzorganisation zum Schluss, dass jedes Jahr schätzungsweise 2,5 Milliarden Tonnen, das sind rund 40 Prozent der global erzeugten Lebensmittel, verschwendet statt gegessen werden und gar nie auf dem Teller landen. Fast die Hälfte davon, schätzungsweise 1,2 Milliarden Tonnen, geht auf das Konto der Landwirtschaft, nämlich vor, während und nach der Ernte und vor der Schlachtung. Beispielsweise produzieren Landwirte und Landwirtinnen häufig Überschüsse, um den Handel mit ausreichend optisch einwandfreier „Qualitätsware“ beliefern zu können. Kommt es für ein Produkt zu einem

Preisverfall, ist das Unterpflügen für einen landwirtschaftlichen Betrieb mitunter kostengünstiger als das Ernten.
Um die Menge an Lebensmitteln zu erzeugen, die Jahr für Jahr in der Landwirtschaft verschwendet werden, wird eine Fläche von 4,4 Millionen Quadratkilometern beansprucht – umsonst. Das ist mehr als die gesamte Fläche der EU, welche etwa 4,2 Millionen Quadratkilometer beträgt. Dem WWF zufolge ist die weltweite Lebensmittelverschwendung zudem für zehn Prozent aller Treibhausgasemissionen verantwortlich. Das Fazit des WWF: um die weltweite Lebensmittelverschwendung zu verringern, muss die gesamte Lebensmittelversorgungskette einschließlich der landwirtschaftlichen Erzeugung in die Pflicht genommen und jede Ernte optimal genutzt werden.

Mit mediterraner Ernährung die Lebensmittelverschwendung reduzieren?
Die italienische Beobachtungsstelle Waste Watcher hat 2021 eine länderübergreifende Umfrage (*Cross Country Report 2021*) zu Lebensmittelverschwendung und Ernährungsgewohnheiten in Haushalten durchgeführt. Befragt wurden jeweils 1.000 Personen in acht Ländern (Italien, Spanien, Deutschland, Vereinigtes Königreich, Russland, USA, Kanada, China). Dabei wurde – nicht zum ersten Mal – ein Zusammenhang zwischen der Wirtschaftskraft eines Landes bzw. dem Index des Verbrauchervertrauens und der Menge der verschwendeten Lebensmittel festgestellt. Im Ländervergleich am höchsten ist die Lebensmittelverschwendung in den US-amerikanischen Haushalten (1.403 Gramm pro Person pro Woche), gefolgt von den Haushalten in China (1.154 Gramm), Kanada (1.144 Gramm) und Deutschland (1.081 Gramm). Italienische Haushalte schneiden hier mit durchschnittlich 529 Gramm pro Person und Woche (27 Kilo pro Person und Jahr) im Vergleich am besten ab. Am häufigsten werden Gemüse, Obst, Salat, frisches und abgepacktes Brot sowie Milch und Jogurt entsorgt. Die Gründe dafür sind überall ähnlich: es fehlt der Überblick über die Lebensmittelvorräte, vorhandene Lebensmittel werden „vergessen“ oder übersehen und verderben. Es wird zu viel eingekauft, auch zu viel gekocht und die Speisereste werden nicht verwertet. Immerhin ist eine Mehrheit der Befragten sich dessen bewusst, dass Lebensmittelverschwendung auch ein ethisches Problem ist, und dass sie damit bares Geld verschwenden. Zum Teil ist den Befragten auch bekannt, dass Lebensmittelverschwendung eine Verschwendung der natürlichen Ressourcen bedeutet und die Umwelt belastet.

Auf der Grundlage der erhobenen Ernährungsgewohnheiten stellen die Autoren und Autorinnen die Hypothese auf, ein höheres Bewusstsein für eine gesunde und umweltfreundliche Ernährung würde auch zu einer Verringerung der Verschwendung von Lebensmitteln führen. Als optimales Beispiel für nachhaltigere Produktions- und Konsummuster nennen sie ganz konkret die mediterrane Ernährung – basierend auf hochwertigen traditionellen, lokal produzierten Lebensmitteln, die möglichst frisch zubereitet werden.

Dieser Hypothese kann auch die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol, Silke Raffeiner, etwas abgewinnen: „Wer Lebensmittel wertschätzt, wird sehr wahrscheinlich achtsamer, also sachgerechter mit ihnen umgehen und sie bestmöglich verwenden, anstatt sie zu verschwenden – auch die Speisereste.“

Die ausführlichen Tipps der Verbraucherzentrale Südtirol zur Vermeidung von überschüssigen Lebensmitteln finden Sie hier.

Interessierte können am 4. Februar 2022 ab 10:30 Uhr anlässlich des Nationalen Tags gegen Lebensmittelverschwendung (5. Februar) die Online-Tagung „One Health, One Earth“ der italienischen Kampagne „Spreco Zero“ über folgenden Link mitverfolgen: https://www.youtube.com/watch?v=kXt6U0nUSpo (in italienischer Sprache).