

Antrag

der Abgeordneten Stephan Protschka, Berengar Elsner von Gronow, Franziska Gminder, Peter Felser, Wilhelm von Gottberg, Johannes Huber, Thomas Ehrhorn, Siegbert Droese, Dietmar Friedhoff, Mariana Iris Harder-Kühnel, Jörn König, Andreas Mrosek, Christoph Neumann, Tobias Matthias Peterka, Dr. Robby Schlund, Dr. Dirk Spaniel und der Fraktion der AfD

Lebensmittelverschwendung in Deutschland nachhaltig reduzieren

Der Bundestag wolle beschließen:

I. Der Deutsche Bundestag stellt fest:

Weltweit landen jährlich etwa 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel im Müll. Dies entspricht etwa einem Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel (Gustavsson et al., 2011, Global Food Losses and Food Waste: Extent, Causes and Prevention. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Rom). In Deutschland landen Jahr für Jahr entlang der Lebensmittelversorgungskette etwa elf Millionen Tonnen Lebensmittel im Wert von circa 25 Milliarden Euro im Müll (vgl. www.umwelt.nrw.de/fileadmin/redaktion/Broschueren/lebensmittelverschwendung_bf.pdf).

48 Prozent der Lebensmittelverluste entstehen während der Ernte, Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln in Landwirtschaft, Industrie, Handel und Gastronomie (vgl. www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/nachhaltigkeit-und-umwelt/verluste-verschwendung#:~:text=Das%20Th%C3%BCnen%2DInstitut%20hat%20im,Privathaushalten%20%E2%80%93%20zw%C3%B6lf%20Millionen%20Tonnen%20Lebensmittel). So werden beispielsweise manche Lebensmittel erst gar nicht geerntet oder nach der Ernte vermarktet aufgrund mangelnder Nachfrage und niedriger Produktpreise, fehlender Lager- und Kühlmöglichkeiten, Schädlingsbefall sowie zu hohen Ansprüchen an das Aussehen der landwirtschaftlichen Produkten (vgl. www.thuenen.de/de/thema/weltshyernaehrung-und-globale-ressourcen/weniger-ist-mehr-lebensmittelverluste-und-abfaelle-reduzieren/wie-lebensmittelverschwendung-entstehen-kann/). Vor allem im Obst- und Gemüsebau industrialisierter Länder gehen durch strenge staatliche Vermarktungsnormen sowie durch Normen und Qualitätsstandards des Handels in Verbindung mit Verbraucheransprüchen bis zu 40 Prozent der Ernte für die menschliche Ernährung verloren (vgl. <https://buel.bmel.de/index.php/buel/article/view/135>). Sobald Obst und Gemüse den ästhetischen Ansprüchen an Form, Größe oder Farbe nicht genügen, werden sie nicht vom Handel angenommen, obwohl die Ernährungsqualität und -hygiene dadurch nicht vermindert ist und es sich größtenteils um vermeidbare Verluste (z. B. kein Krankheitsbefall oder Verderb) handelt (vgl. <https://buel.bmel.de/index.php/buel/article/view/135>).

Sind die Lebensmittel erst einmal im Groß- und Einzelhandel gelandet, so ist das nächste Hindernis, das zur Lebensmittelverschwendung führt, eine zu geringe Nachfrage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums. Um hier die Lebensmittelverschwendung einzudämmen, werden oftmals voll verzehrfähige Lebensmittel vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums an Tafeln gespendet. Trotz allem wurden im vergangenen Jahr doppelt so viel Lebensmittel von Berliner Supermärkten weggeschmissen (1.200 Tonnen) als an die Tafeln gespendet (600 Tonnen) (vgl. www.rbb24.de/wirtschaft/beitrag/2019/09/lebensmittelverschwendung-berlin-brandenburg-aldi-lidl-rewe-edeka-penny-netto-kaufland-metro-real-vergleich.html). Neben den Tafeln gibt es noch Initiativen wie foodsharing, die abgelaufene Lebensmittel aus dem Supermarkt retten (vgl. www.rbb24.de/wirtschaft/beitrag/2019/09/lebensmittelverschwendung-berlin-brandenburg-aldi-lidl-rewe-edeka-penny-netto-kaufland-metro-real-vergleich.html).

Ethisch und ökologisch betrachtet widersprechen vermeidbare Lebensmittelabfälle dem Nachhaltigkeitsgedanken, da für die Lebensmittelerzeugung, -verarbeitung und -produktion natürliche Ressourcen verbraucht werden. Aus diesem Grund und vor dem Hintergrund, dass weltweit etwa 820 Millionen Menschen hungern und mehr als doppelt so viele fehl- beziehungsweise mangelernährt sind, ist die Reduzierung von vermeidbaren Lebensmittelabfällen anzustreben (www.weltagrabericht.de/aktuelles/nachrichten/news/de/33752.html).

Die Bundesregierung hat sich das Ziel gesetzt, die Lebensmittelverschwendung in Deutschland pro Kopf bis 2030 auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Lebensmittelabfälle einschließlich Nachernteverluste zu verringern. Dazu hat das Bundeskabinett am 20. Februar 2019 die von Bundesernährungsministerin Julia Klöckner vorgelegte Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung verabschiedet (www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTonne/_Texte/Strategie-Lebensmittelverschwendung.html). Die Grundlage für die Zusammenarbeit bei der Umsetzung dieser Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung bildet die Grundsatzvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen, die von der deutschen Lebensmittelwirtschaft und dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft am 9. März 2020 unterzeichnet wurde (vgl. www.lebensmittelverband.de/de/aktuell/20200309-grundsatzvereinbarung-zur-reduzierung-von-lebensmittelabfaellen-lebensmittelverschwendung). Ziel dabei ist es, den Ressourceneinsatz (z. B. beim Anbau, der Produktion, Veredlung und Vermarktung von Lebensmitteln) effizienter und nachhaltiger zu gestalten und Lebensmittelverluste zu reduzieren (vgl. www.lebensmittelverband.de/de/aktuell/20200309-grundsatzvereinbarung-zur-reduzierung-von-lebensmittelabfaellen-lebensmittelverschwendung).

Insgesamt beinhaltet die Strategie wichtige Handlungsfelder, ist aber noch nicht weitreichend genug, um die Lebensmittelverschwendung in Deutschland nachhaltig und effektiv zu reduzieren. Beispielsweise sind Vermarktungsstrategien notwendig, um die strengen staatlichen Vermarktungsnormen mildern zu können, sodass qualitativ hochwertige, aber optisch nicht den Qualitätsstandards entsprechende Lebensmittel nicht in der Tonne landen, sondern vergünstigt auf dem Tisch. Hierbei ist die Ernährungsbildung ein essenzielles Instrument, um die Wertschätzung für Lebensmittel in der gesamten Gesellschaft zu erhöhen und die Verbraucheransprüche auf ein gesundes Maß zurückzuführen.

II. Der Deutsche Bundestag begrüßt

1. die „Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ als einen ersten richtigen Schritt zur Senkung der Lebensmittelverschwendung in Deutschland;

2. die landwirtschaftliche Direktvermarktung als essenzielle Maßnahme zur Erhöhung der Lebensmittelwertschätzung beim Verbraucher;
3. die weiterhin bestehende Verwendung von Plastikverpackungen bei Obst und Gemüse aus hygienischen Gründen sowie zur Verlängerung der Haltbarkeit bis innovative Verpackungsalternativen zur Verfügung stehen.

III. Der Deutsche Bundestag fordert die Bundesregierung auf,

1. die Tafeln und ähnliche Einrichtungen auf Bundesebene zu fördern, damit diese insbesondere ihre Logistik, regionale Verteilung, Lager- und Kühlkapazitäten aus- und aufbauen können;
2. eine wissenschaftliche Studie über ästhetisch bedingte Obst- und Gemüseverluste in Deutschland in Auftrag zu geben, die u.a. Verbesserungsmöglichkeiten kritisch bewertet, um daraus neuartige Vermarktungsmodelle, wie beispielsweise eine naturnahe Sortierung beim Obst- und Gemüseanbau, und Lösungswege herauszuarbeiten sowie Handlungsempfehlungen aufzuzeigen (vgl. <https://buel.bmel.de/index.php/buel/article/view/135>);
3. sich auf EU-Ebene dafür einzusetzen, dass EU-Vermarktungs- und Handelsnormen, die zu einer unnötigen Verschwendung von Obst und Gemüse führen, evaluiert und dementsprechend überarbeitet bzw. abgeschafft werden;
4. Haftungsrisiken bei der Lebensmittelspende und Weitergabe in Anlehnung des italienischen „Gute Samariter Gesetzes“ zu reduzieren, indem Wohltätigkeitsorganisationen wie die Tafeln und nicht die Lebensmittelspender für die richtige Lagerung von den gespendeten Lebensmitteln verantwortlich sind (vgl. www.bundestag.de/resource/blob/648932/7c64ad8483b3e289ce6896fc36198be0/WD-5-046-19-pdf-data.pdf);
5. die Abgabe überschüssiger Lebensmittel des Lebensmitteleinzelhandels und von Großmärkten an gemeinnützige Organisationen, die diese an Bedürftige verteilen, durch steuerliche Anreize zu fördern;
6. auf EU-Ebene darauf hinzuwirken, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) für bestimmte langlebige Lebensmittel unter Beachtung der Produktsicherheit abgeschafft wird, wobei die Produkte einzeln zu überprüfen sind;
7. Forschung zum Thema KI-Anwendungen im Handel wie auf KI-gestützte Warenwirtschaftssysteme zu fördern, sodass beispielsweise durch selbstlernende Algorithmen die Warenbedarfsplanung im Handel verbessert werden kann;
8. die Erforschung von aktiven und intelligenten Verpackungen unter Berücksichtigung des Nachhaltigkeitsaspekts der verwendeten Materialien zu fördern, damit marktreife Produkte entwickelt werden können und dadurch Lebensmittel länger frisch bleiben;
9. eine Vermarktungsmöglichkeit von Lebensmitteln mit Mängeln an der Verpackung oder Kennzeichnung, wie beispielsweise mangelhafte Verpackungen, zu dünne Konfitüren, Fertiggerichte enthalten von einer Zutat zu wenig, TK-Pizzen haben Über- oder Untergewicht, oder falsche EAN-Codes auf den Etiketten, zu identifizieren und rechtlich zu ermöglichen;
10. ein Pilotprojekt zu initiieren, bei dem die Bundesregierung ausgewählten Supermärkten Regale zur Verfügung stellt oder andere geeignete Anreize schafft, damit diese abgelaufene, aber noch genießbare Lebensmittel, die nicht mehr an die Tafeln gespendet werden können, verschenken können (vgl. [www.gruenderszene.de/food/rewe-food-sharing-box-bad-brueckenau#:~:text=Denn%20Essen%20und%20Getr%C3%A4nke%20mit,der%20Europ%C3%A4ischen%20Union%20verschwendet%20werden.](http://www.gruenderszene.de/food/rewe-food-sharing-box-bad-brueckenau#:~:text=Denn%20Essen%20und%20Getr%C3%A4nke%20mit,der%20Europ%C3%A4ischen%20Union%20verschwendet%20werden.;));

11. eine abfallvermeidende „Gute Fachliche Praxis“ festzulegen, die Grundlage für kooperative Bestrebungen zur Abfallvermeidung zwischen staatlichen und privatwirtschaftlichen Akteuren der Lebensmittelwirtschaft als auch für ordnungspolitische Eingriffe wäre (vgl. www.bundestag.de/resource/blob/702854/90f9e3a3d85bd8f576cfb3511e16c91b/19-10-320-A-data.pdf);
12. gemeinsam mit den Ländern den Unternehmen aus dem Sektor „Außer-Haus-Verzehr“ für die Weitergabe von übrig gebliebenen Speisen Handlungsspielräume im Hygienerecht durch geeignete Maßnahmen wie Leitfäden, Schulungen und Branchenlösungen aufzuzeigen;
13. gemeinsam mit den Ländern die Ernährungsbildung noch stärker in den Bildungsunterlagen (Lehr- und Ausbildungspläne, Projektarbeiten: z. B. „Lebensmittel mit Sinn und Verstand einkaufen, verarbeiten und konsumieren“ der Johann Heinrich August Duncker Oberschule in Rathenow vgl. www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2020/089-bundespreis-zu-gut-fuer-die-tonne.html) von Schulen und Kindertageseinrichtungen zu verankern;
14. gemeinsam mit den Ländern darauf hinzuwirken, dass ernährungsbezogene Studieninhalte verstärkt Einzug ins Lehramtsstudium für Sachunterricht und Biologie halten;
15. gemeinsam mit den Ländern darauf hinzuwirken, dass ernährungsbezogene Inhalte verstärkt Einzug in die Ausbildung von Erziehern und Kindheitspädagogen halten.

Berlin, den 8. Januar 2021

Dr. Alice Weidel, Dr. Alexander Gauland und Fraktion

Begründung

Gemäß Definition handelt es sich bei Lebensmittelabfällen um Lebensmittel, die entlang der Lebensmittelversorgungskette (eng. food supply chain) zu Abfall geworden sind (Richtlinie 2008/98/EG des europäischen Parlaments und des Rates vom 19. November 2008 über Abfälle und zur Aufhebung bestimmter Richtlinien, zuletzt geändert durch Richtlinie (EU) 2018/851 des europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 zur Änderung der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle).

Im „Fahrplan für ein ressourcenschonendes Europa“ hatte sich die EU-Kommission 2011 das Ziel gesetzt, die Entsorgung von genusstauglichen Lebensmittelabfällen bis zum Jahr 2020 zu halbieren (Europäische Kommission, 2011, Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament, den Rat, den europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen – Fahrplan für ein ressourcenschonendes Europa. KOM(2011) 571 endg.). Im September 2015 wurde von den Vereinten Nationen (UN) die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung beschlossen, in der 17 globale Nachhaltigkeitsziele (Sustainable Development Goals (SDG)) festgesetzt wurden. Eines der Ziele ist die Halbierung der Pro-Kopf-Lebensmittelabfälle auf Einzelhandels- und Verbraucherebene sowie die Reduktion der Lebensmittelverluste entlang der Produktions- und Lieferkette einschließlich der Nachernteverluste (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-consumption-production/>, SDG 12.3). Dieses Ziel wurde im Dezember 2015 von der EU-Kommission in Form des Maßnahmenpakets zur Kreislaufwirtschaft aufgegriffen (Europäische Kommission, 2015, Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament, den Rat, den europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen – Den Kreislauf schließen – Ein Aktionsplan der EU für die Kreislaufwirtschaft. KOM(2015) 614 endg.).

In der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie (Aktualisierung 2018) und im Koalitionsvertrag (2018) bekräftigt die

Bundesregierung ihren Willen, dass Ziel der Halbierung der Lebensmittelabfälle in Deutschland bis zum Jahr 2030 zu erreichen. (www.bundesregierung.de/resource/blob/975292/1559082/a9795692a667605f652981aa9b6cab51/deutsche-nachhaltigkeitsstrategie-aktualisierung-2018-download-bpa-data.pdf?download=1, S. 32; www.cdu.de/system/tdf/media/dokumente/koalitionsvertrag_2018.pdf?file=1, S. 90). Nach der Entwicklung einer einheitlichen Methodik für die Berichterstattung über Lebensmittelabfälle auf EU-Ebene soll ein darauf aufbauender Indikator zu Lebensmittelabfällen und -verlusten in Deutschland Eingang in die Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie finden (www.bundesregierung.de/resource/blob/975292/1559082/a9795692a667605f652981aa9b6cab51/deutsche-nachhaltigkeitsstrategie-aktualisierung-2018-download-bpa-data.pdf?download=1, S. 40).

Die Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung soll den Rahmen vorgeben, um Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen festzulegen und ein gesellschaftliches Umdenken hinsichtlich einer höheren Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln und den zur Herstellung benötigten Ressourcen zu erreichen (www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Nationale_Strategie_Lebensmittelverschwendung_2019.pdf?__blob=publicationFile, S. 5). Gemäß Strategie ist die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, die alle Akteure der Zivilgesellschaft, Wirtschaft und Forschung miteinbezieht (Antwort der Bundesregierung auf die Kleine Anfrage der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN – auf Bundestagsdrucksache 18/12631). Die Grundlage für die Zusammenarbeit bei der Umsetzung der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung bildet die Grundsatzvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen, die von der deutschen Lebensmittelwirtschaft und dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft am 9. März 2020 unterzeichnet wurde (vgl. www.lebensmittelverband.de/de/aktuell/20200309-grundsatzvereinbarung-zur-reduzierung-von-lebensmittelabfaellen-lebensmittelverschwendung).

Die angestrebten Verhaltensänderungen hinsichtlich der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung sollen mittels Aufklärung erfolgen. Dazu soll insbesondere die Initiative „Zu gut für die Tonne!“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zur Dachmarke für die Kommunikation der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung für die gesamte Lebensmittelversorgungskette ausgebaut werden. Um Jugendliche und junge Erwachsene zu erreichen, sollen dazu soziale Medien, wie Instagram, Twitter und Facebook, verstärkt in die Kommunikation einbezogen werden. Außerdem soll die Thematik Einzug in Ausbildungs- und Fortbildungsprogramme von Lebensmittelunternehmen, sowie in die Bildungsunterlagen (Lehr- und Ausbildungspläne, Projektarbeiten) von Schulen und Kindertageseinrichtungen halten, um zur Bewusstseinsbildung und Sensibilisierung beizutragen (www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Nationale_Strategie_Lebensmittelverschwendung_2019.pdf?__blob=publicationFile, S. 14).

Im Bereich der Prozessoptimierung der Wirtschaft setzt die Bundesregierung vor allem auf gemeinsam mit den Akteuren der einzelnen Sektoren entlang der Lebensmittelversorgungskette festgelegte Zielvereinbarungen und strebt freiwillige Selbstverpflichtungen der Wirtschaft an (Antwort der Bundesregierung auf die Kleine Anfrage der Fraktion der AfD – auf Bundestagsdrucksache 19/4643).

Die Forschung des BMEL konzentriert sich auf digitale Lösungen, um das Abgabesystem zwischen Lebensmitteleinzelhandel und Tafeln zu verbessern. Langfristig sollen dadurch weitere Partner bei Lebensmittelherstellern, in der Landwirtschaft und in der Außer-Haus-Verpflegung miteinbezogen werden können, um die Lebensmittelverschwendung durch Weitergabe an Bedürftige zu reduzieren. Außerdem liegt ein Hauptaugenmerk in der Forschung auf der Entwicklung intelligenter Verpackungen, die die Genusstauglichkeit und Sicherheit von Lebensmitteln anzeigen können (www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Nationale_Strategie_Lebensmittelverschwendung_2019.pdf?__blob=publicationFile, S. 15).

Entlang der Lebensmittelversorgungskette entstehen in den Sektoren Primärproduktion (nach der Ernte beziehungsweise der Schlachtung), Lebensmittelverarbeitung, Groß- und Einzelhandel, Außer-Haus-Verzehr sowie den privaten Haushalten, Lebensmittelabfälle.

Im Sektor der Lebensmittelverarbeitung geht eine aktuelle Hochrechnung von durchschnittlich etwa 2,2 Millionen Tonnen Lebensmittelabfällen aus, von denen etwa 1,2 Millionen Tonnen ein Reduktionspotenzial hätten. Die Hauptursachen für die Abfallentstehung während der Verarbeitung von Lebensmitteln sind Prozessverluste (24 Prozent), technische Störungen (18 Prozent), Qualitätssicherung (17 Prozent), Beschädigung und Verderb (14 Prozent) sowie Überproduktion (10 Prozent) (Schmidt et al., 2019, Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015 –. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, Thünen Report 71, S. 50f.).

Im Lebensmitteleinzelhandel und in Großmärkten fallen zusammen durchschnittlich 492.880 Tonnen Lebensmittelabfälle an, wovon etwa 84 Prozent, d. h. durchschnittlich 414.019 Tonnen, vermeidbar wären. Ursachen

für die Abfallentstehung in diesem Sektor sind scheinbare Mängel (56 Prozent) sowie ein überschrittenes Mindesthaltbarkeitsdatum (28 Prozent) (Schmidt et al., 2019, Lebensmittelabfälle in Deutschland – Base-line 2015 – Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, Thünen Report 71, S. 52). Im Bereich des Lebensmittel Einzelhandels spielt die Weitergabe an karitative Einrichtungen, wie beispielsweise die Tafel Deutschland e.V., eine große Rolle bezüglich der Abfallvermeidung. Etwa 38 Prozent der Lebensmittelabfälle landen in solchen Einrichtungen (vgl. Kranert et al., 2012, Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland. i. A. des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), Berlin, S. 32). Laut eigenen Angaben der Tafel Deutschland e. V. werden jährlich etwa 200.000 Tonnen Lebensmittel auf diese Weise vor der Entsorgung gerettet (vgl. Tafel Deutschland e. V., 2017, Lebensmittel retten. Menschen helfen. Zuletzt abgerufen am 30.07.2019, www.tafel.de/fileadmin/media/Publikationen/Flyer_Broschuere/20171219_Tafeln_Imagebroschuere_Web.pdf).

Im Außer-Haus-Verzehr, wozu Gaststättengewerbe, Krankenhäuser, Schulen etc. gezählt werden, fallen durchschnittlich etwa 1,69 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr an. Davon wären etwa drei Viertel vermeidbar, d.h. etwa 1,2 Millionen Tonnen (Schmidt et al., 2019, Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015 – Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, Thünen Report 71, S. 54).

Ausgehend von den Zielen der Bundesregierung, die Lebensmittelverschwendung in Deutschland pro Kopf bis 2030 auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren, müssen in absoluten Zahlen im Lebensmitteleinzelhandel die Lebensmittelabfälle um etwa 180.000 Tonnen und bei den privaten Haushalten um etwa 1,35 Millionen Tonnen reduziert werden. Ersteres Ziel wäre nach den eigenen Angaben der Tafel Deutschland e. V. bereits erfüllt.

Zum Einsparpotenzial in den Sektoren Primärproduktion, Lebensmittelverarbeitung und Handel könnten nach Aussage der Bundesregierung derzeit keine gesicherten Aussagen gemacht werden, da keine Untersuchungen vorlägen (Antwort der Bundesregierung auf die Kleine Anfrage der AfD-Fraktion – auf Bundestagsdrucksache 19/14256).

Die Förderung der Tafeln ist aus Sicht der AfD-Bundestagsfraktion keine gewünschte Dauerlösung, da diese nur die gesellschaftliche Schieflage von Arm und Reich sowie von Mangel und Überfluss widerspiegeln. Eine bessere Warenbedarfsplanung der Supermärkte durch die Förderung der KI-Technologien könnte bereits zu einer Reduzierung der anfallenden ablaufenden Lebensmittel beitragen.

Hinter den genannten Entsorgungsgründen für Lebensmittel stehen komplexe Prozesse. In der wissenschaftlichen Literatur werden vier Tendenzen angeführt. So ist eine Tendenz zum Verlust der Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln aufgrund mangelnder Lebensmittelknappheit zu beobachten. Es gibt einen Verlust der Lebensmittelidentität, da Lebensmittel gemeinsam mit Nichtlebensmittel-Produkten jederzeit bis kurz vor Ladenschluss erwerblich sind. Immer weniger haben zudem eine Beziehung zur Herkunft der Lebensmittel, da der direkte Bezug zur Landwirtschaft fehlt. Außerdem kommt es zum Verlust der emotionalen Beziehung zu Lebensmitteln, weil mittlerweile eine zunehmende Anzahl der Mahlzeiten außer Haus und nebenbei erfolgt (Spiekermann, 1999, Esskultur heute. Was, wie und wo essen wir? In: Dr. Rainer Wild-Stiftung (Hrsg), Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft. Rhema, Münster, S. 41 bis 56); Bartsch, S. & Körner, T., 2008, Lebensmittel wegwerfen? – Wertschätzung von Lebensmitteln als Bildungsaufgabe. Ernährung im Fokus 12, S. 238 bis 243). Ernährungspolitik, die die Lebensmittelverschwendung der Verbraucher nachhaltig reduzieren möchte, muss also neben der Vermittlung von Basiskompetenzen, wie beispielsweise dem richtigen Umgang mit Lebensmitteln und deren Verderb, bei diesen vier gesellschaftlichen Tendenzen ansetzen. Im Sinne eines dauerhaft nachhaltigen Ernährungshandelns der Bevölkerung sollten deshalb die Möglichkeiten der Ernährungsbildung und -beratung im Fokus stehen, da Aufklärungskampagnen ohne Unterstützung durch eine kompetenzorientierte Ernährungsbildung für ein langfristiges Umsetzen nachhaltigen Handelns im Alltag zu kurz greifen (Spiekermann, 2005, Warum scheitert die Ernährungskommunikation? In: Weißen E. (Red.): Ernährungskommunikation – Neue Wege Neue Chancen? Bonn, 11 bis 17).

Eine jüngst vom BMEL in Auftrag gegebene Studie kam zu dem Ergebnis, dass in den Bildungsplänen für die frühkindliche Bildung in allen Bundesländern Essen und Ernährung verankert sei. Die Ernährungsbildung werde jedoch bei der Ausbildung von Erziehern und Kindheitspädagogen bislang nicht hinreichend berücksichtigt. Es gebe fachliche Mängel in den Ausbildungsunterlagen, fehlende spezifische Lehrmaterialien sowie ein unzureichendes Fortbildungsangebot. Insgesamt gebe es große Defizite im Bereich ernährungsbezogene Kompetenzen bei den pädagogischen Fachkräften.

Bei den Schulen werde die Ernährungsbildung als Bildungsauftrag zwar ebenfalls von allen Bundesländern als

wichtig hervorgehoben, allerdings gebe es unterschiedliche Umsetzungen in den Lehrplänen. Eine kontinuierliche und verpflichtende Verankerung von umfassender Ernährungsbildung in der Schullaufbahn sei nicht gegeben. Die Lehrbücher würden große fachliche Mängel aufweisen. Außerdem gäbe es große Defizite bei ernährungsbezogenen Studieninhalten im Lehramtsstudium für Sachunterricht und Biologie sowie ein geringes Interesse von Lehrkräften an der Teilnahme von ernährungsbezogenen Fortbildungen (Heseker et al., 2019, Ernährungsbezogene Bildungsarbeit in Kitas und Schulen (ErnBildung). Schlussbericht. i. A. für das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Universität Paderborn).

