

Antrag

der Abgeordneten Stephan Protschka, Peter Felser, Frank Rinck, Bernd Schattner, Dr. Christina Baum, Marc Bernhard, René Bochmann, Dirk Brandes, Marcus Bühl, Petr Bystron, Dr. Gottfried Curio, Markus Frohnmaier, Kay Gottschalk, Nicole Höchst, Steffen Janich, Dr. Malte Kaufmann, Stefan Keuter, Rüdiger Lucassen, Edgar Naujok, Tobias Matthias Peterka, Dr. Dirk Spaniel, René Springer, Klaus Stöber, Kay-Uwe Ziegler und der Fraktion der AfD

Ressourceneffizienz angesichts der Auswirkungen des Ukraine-Krieges erhöhen – Vermeidbare Lebensmittelabfälle in Deutschland nachhaltig reduzieren

Der Bundestag wolle beschließen:

I. Der Deutsche Bundestag stellt fest:

Jedes Jahr entstehen in Deutschland insgesamt durchschnittlich 6,68 Millionen Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle, d. h. Lebensmittel, die zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung noch genießbar sind oder die bei rechtzeitigem Verzehr genießbar gewesen wären (Schmidt, T. et al., 2015, Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015. Thünen Report 71, S. XIII, https://www.thuenen.de/media/publikationen/thuenen-report/Thuenen_Report_71.pdf).

Zu den größten Herausforderungen des 21. Jahrhunderts gehören die Ernährung einer wachsenden Weltbevölkerung und gleichzeitig die Verhinderung des Biodiversitätsverlusts. Bis 2050 wird die Weltbevölkerung um knapp 2 Milliarden auf etwa 10 Milliarden Menschen anwachsen (<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1717/umfrage/prognose-zur-entwicklung-der-weltbevoelkerung/>). Weltweit sind bereits heute etwa 283 Millionen Menschen vom Hunger bedroht und 45 Millionen stehen kurz vor einer Hungersnot. Die Auswirkungen des Ukraine-Konflikts auf die Agrarmärkte werden diese Situation leider verschärfen (<https://www.fr.de/panorama/ukraine-krieg-konflikt-hunger-welt-wladimir-putin-russland-getreide-nahrungsmittel-preise-91385947.html>).

Eine Reduzierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle ist ethisch und sozial geboten und kann den Einsatz natürlicher Ressourcen in der Lebensmittelwertschöpfungskette insgesamt effizienter und nachhaltiger gestalten.

II. Der Deutsche Bundestag begrüßt

1. das Leitbild des mündigen Verbrauchers, der im Bereich seines privaten Haushalts keine staatliche Bevormundung hinsichtlich der Reduzierung von vermeidbaren Lebensmittelabfällen benötigt;
2. die landwirtschaftliche Direktvermarktung als eine Maßnahme zur Erhöhung der Lebensmittelwertschätzung beim Verbraucher.

III. Der Deutsche Bundestag fordert die Bundesregierung auf,

1. 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;
2. Haftungsrisiken bei der Lebensmittelspende und Weitergabe in Anlehnung des italienischen „Gute Samariter Gesetzes“ zu reduzieren, indem die gemeinnützigen Organisationen, die Lebensmittel sammeln, für die korrekte Lagerung der gespendeten Lebensmittel und für die Überwachung des Verfallsdatums verantwortlich sind;
3. die Abgabe überschüssiger Lebensmittel des Lebensmitteleinzelhandels und von Großmärkten an gemeinnützige Organisationen, die diese an Bedürftige verteilen, durch steuerliche Anreize zu fördern;
4. gemeinsam mit den Ländern darauf hinzuwirken, dass die Ernährungsbildung noch stärker in den Bildungsunterlagen (Lehr- und Ausbildungspläne, Projektarbeiten) von Schulen und Kindertageseinrichtungen verankert wird;
5. gemeinsam mit den Ländern darauf hinzuwirken, dass ernährungsbezogene Studieninhalte verstärkt Einzug ins Lehramtsstudium für Sachunterricht und Biologie halten;
6. gemeinsam mit den Ländern darauf hinzuwirken, dass ernährungsbezogene Inhalte verstärkt Einzug in die Ausbildung von Erziehern und Kindheitspädagogen halten.

Berlin, den 11. März 2022

Dr. Alice Weidel, Tino Chrupalla und Fraktion

Begründung

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). Die Bundesregierung hat in der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie (Aktualisierung 2018) ihren Willen bekräftigt, das Ziel der Halbierung der Lebensmittelabfälle in Deutschland bis zum Jahr 2030 zu erreichen (<https://www.bundesregierung.de/resource/blob/975292/1559082/a9795692a667605f652981aa9b6cab51/deutsche-nachhaltigkeitsstrategie-aktualisierung-2018-download-bpa-data.pdf?download=1>, S. 32).

Entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette werden natürliche Ressourcen beansprucht und verbraucht. Die vermeidbaren Lebensmittelabfälle verteilen sich innerhalb der Wertschöpfungskette dabei wie folgt: Die Primärproduktion hat einen Anteil an den vermeidbaren Lebensmittelabfällen in Deutschland von etwa 17,5 Prozent, die Lebensmittelverarbeitung von etwa 18 Prozent, der Handel von etwa 6 Prozent und der Außer-Haus-Verzehr von etwa 18 Prozent. Der größte Anteil fällt in den privaten Haushalten mit etwa 40 Prozent an. Diese Daten basieren auf einer Hochrechnung des Thünen-Instituts aus dem Jahr 2015, welche nicht repräsentativen Stichproben aus der Literatur zur Grundlage haben. Die ermittelten Mengen und deren Vermeidungspotenziale stellen also lediglich eine Abschätzung über deren Größenordnung dar, die keine Aussagen hinsichtlich der statistischen Genauigkeit zulässt (Schmidt, T. et al., 2015, Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015. Thünen Report 71, S. 58, https://www.thuenen.de/media/publikationen/thuenen-report/Thuenen_Report_71.pdf). Wenn produzierte Lebensmittel nicht verzehrt werden, dann gehen natürlichen Ressourcen verloren. Es ist ethisch und sozial nicht vertretbar, Lebensmittel nicht zu nutzen. Darüber hinaus können sich dadurch negative Auswirkungen auf die Umwelt ergeben (https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/Studie_Lebensmittelabfaelle_Kurzfassung.pdf?__blob=publicationFile&v=3, S. 1).

Nach bisherigem Kenntnisstand wären in der Primärproduktion etwa 1,17 Millionen Tonnen, in der Lebensmittelverarbeitung etwa 1,2 Millionen Tonnen, im Handel etwa 414.000 Tonnen, in der Außer-Haus-Versorgung etwa 1,2 Millionen Tonnen und in privaten Haushalten etwa 688 Tonnen theoretisch vermeidbar (Antwort der Bundesregierung zu Frage 8 der Kleinen Anfrage der Fraktion der AfD – Drucksache 19/14256 – Reduktion der Lebensmittelverschwendung in Deutschland (Nachfrage zur Antwort der Bundesregierung auf die Kleine Anfrage auf Bundestagsdrucksache 19/4643). Unsicherheiten in der Datenlage bestehen jedoch vor allem in den Bereichen Primärproduktion, Verarbeitung und Handel (Schmidt, T. et al., 2015, Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015. Thünen Report 71, S. 64, https://www.thuenen.de/media/publikationen/thuenen-report/Thuenen_Report_71.pdf).

In der Landwirtschaft entstehen Lebensmittelabfälle überwiegend während Nachernteprozessen, die mit der Aufbereitung oder Lagerhaltung verbunden sind, sowie während Transport- und Logistikkvorgängen (Gustavsson et al., 2011, Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention. https://www.ernaehrungsumschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/artikelbilder/12_2015/FAO_Food_losses.pdf). Beispielsweise können manche landwirtschaftliche Produkte aufgrund mangelnder Nachfrage und niedriger Produktpreise, fehlender Lager- und Kühlmöglichkeiten, Schädlingsbefall oder zu hohen Ansprüchen an die Ästhetik erst gar nicht geerntet oder nach der Ernte vermarktet werden (www.thuenen.de/de/thema/weltshyernaehrung-und-globale-ressourcen/weniger-ist-mehr-lebensmittelverluste-und-abfaelle-reduzieren/wie-lebensmittelverschwendung-entstehenkann/). Die Datenlage lässt eine repräsentative Analyse zu den vermeidbaren Lebensmittelabfällen nicht zu. Bekannt ist aber, dass die staatliche Vermarktungsnormen, die Normen und Qualitätsstandards des Handels sowie die Verbraucheransprüche oft dafür verantwortlich sind, dass bis zu 40 Prozent der Ernte für die menschliche Ernährung verloren gehen. Das ist vor allem bei Obst und Gemüse der Fall, dass, wenn es den ästhetischen Ansprüchen an Form, Größe oder Farbe nicht genügt, vom Handel nicht angenommen wird (<https://buel.bmel.de/index.php/buel/article/view/135>). Eine Vereinfachung der EU-Vermarktungsnormen für Obst und Gemüse kann dabei helfen, in diesem Bereich vermeidbare Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Die Datenlage zu den vermeidbaren Lebensmittelabfällen in der Lebensmittelverarbeitung ist ebenfalls ungenügend. Hauptursachen für die Entstehung sind Prozessverluste (24 %), technische Störungen (18 %), Qualitätssicherung (17 %), Beschädigung und Verderb (14 %) sowie Überproduktion (10 %) (Schmidt, T. et al., 2015, Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015. Thünen Report 71, S. 50f., https://www.thuenen.de/media/publikationen/thuenen-report/Thuenen_Report_71.pdf). Viele Koppel- und Nebenprodukte aus der Lebensmittelverarbeitung, wie beispielsweise Produkte mit Schönheitsfehlern oder einer falschen Etikettierung, werden von Futtermittelunternehmen verwendet, um Nahrung für Nutztiere zu produzieren. Diese Produkte eignen sich aufgrund ihres Geschmacks oder ihrer Konsistenz nicht für unsere Ernährung, können dann aber hervorragend als Tierfutter genutzt werden (https://www.dvtiernahrung.de/fileadmin/Dokumente_ab_07_2013/Futter_F%C3%BCtterung/16-898_AGR_lmp_Heft-28_Nutztierf%C3%BCtterung.pdf). Inwieweit hier weitere Einsparungen möglich sind, ist derzeit unbekannt.

Der Anteil des Handels an den vermeidbaren Lebensmittelabfällen ist vergleichsweise gering. Die meisten vermeidbaren Lebensmittelabfälle entstehen hier, weil die meisten Kunden nicht bereit sind, Waren zu kaufen, die nicht mehr tagesfrisch sind und oft nur einmal am Tag Ware an den Handel geliefert wird. Sicherlich könnte der Handel diesen Anteil reduzieren, wenn er sich mehrmals am Tag kleinere Chargen der Waren liefern lassen würde. Die zusätzlichen Lieferungen wären aber mit einem höheren Ressourcenaufwand verbunden. Stattdessen

werden, was deutlich zielführender ist, die überschüssigen Lebensmittel an gemeinnützige Organisationen wie die Tafel gespendet werden. In der Beteiligungserklärung des Dialogforums haben sich 23 Unternehmen des Groß- und Einzelhandels zur Spende überschüssiger Lebensmittel bereit erklärt (Antwort der Bundesregierung zu Frage 6 der Kleinen Anfrage der Fraktion der AfD auf BT-Drucksache 20/777 – Künftige verpflichtende Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung). Der Staat kann hier weitere Anreize setzen, indem er dem Handel die Lebensmittelspenden steuerlich erleichtert und – in Anlehnung an das italienische „Gute-Samariter-Gesetz“ – Haftungsrisiken abbaut (<https://www.bundestag.de/resource/blob/648932/7c64ad8483b3e289ce6896fc36198be0/WD-5-046-19-pdf-data.pdf>, S. 12). Außerdem könnte durch die Förderung von KI-Technologien dem Handel eine bessere Warenbedarfsplanung ermöglichen, wodurch sich weitere Einsparpotentiale ergeben. Intelligente Verpackungen liefern Informationen über die Qualität des beinhalteten Lebensmittels, sodass permanent Rückschlüsse über die Haltbarkeit eines Produktes vorliegen, welche deutlich flexibler als das Mindesthaltbarkeit sind (Antwort der Bundesregierung zu Frage 14 der Kleinen Anfrage der Fraktion der AfD auf BT-Drucksache 20/777 – Künftige verpflichtende Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung).

Für den Bereich der privaten Haushalte sind die Antragssteller der Auffassung, dass die Bürger mündig sind und keine staatliche Bevormundung benötigen. Hinter den 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 Menschen haben zudem eine Beziehung zur Herkunft der Lebensmittel, da ihnen der direkte Bezug zur Landwirtschaft fehlt. Hier könnte beispielsweise die landwirtschaftliche Direktvermarktung Abhilfe schaffen. 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 41–56); Bartsch, S. & Körner, T., 2008, Lebensmittel wegwerfen? – Wertschätzung von Lebensmitteln als Bildungsaufgabe. Ernährung im Fokus 12, S. 238 – 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 – 17).

Eine vom BMEL in Auftrag gegebene Studie kam zu dem Ergebnis, dass zwar in den Bildungsplänen für die frühkindliche Bildung in allen Bundesländern Essen und Ernährung verankert ist, die Ernährungsbildung bei der Ausbildung von Erziehern und Kindheitspädagogen jedoch bislang nicht hinreichend berücksichtigt wird. Es gibt vor allem fachliche Mängel in den Ausbildungsunterlagen, fehlende spezifische Lehrmaterialien sowie ein unzureichendes Fortbildungsangebot. Insgesamt sind die Defizite im Bereich von ernährungsbezogenen Kompetenzen bei den pädagogischen Fachkräften groß. Im Bereich der Schulen wird die Ernährungsbildung als Bildungsauftrag zwar ebenfalls von allen Bundesländern als wichtig hervorgehoben, allerdings gibt es auch hier unterschiedliche Umsetzungen in den Lehrplänen. Eine kontinuierliche und verpflichtende Verankerung von umfassender Ernährungsbildung in der Schullaufbahn ist so nicht gegeben. Die Lehrbücher weisen große fachliche Mängel auf. Außerdem gibt 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). Eine stärkere Verankerung der Ernährungsbildung in den Bildungsunterlagen der Länder für Schulen und Kindertageseinrichtungen kann dazu beitragen, dass frühzeitig ausreichende Informationen und Kenntnisse zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen vermittelt werden.