

Methanminderung für kosteneffizienten Klimaschutz in der Landwirtschaft

Wie können Lebensmittelverschwendung im
Handel und damit unnötige
Methanemissionen vermieden werden?

In dem NKI-geförderten Projekt **“MinusMethan“** erarbeiten die Deutsche Umwelthilfe und die Bodensee-Stiftung gemeinsam mit Fachleuten aus Landwirtschaft und Klimaschutz einen Methanminderungsplan für die deutsche Landwirtschaft. Ziel ist es, die flächendeckende Einführung kosteneffizienter Maßnahmen zur Methanminderung zu fördern. Dazu müssen Umsetzungsvoraussetzungen, Hemmnisse, politische Initiativen und Forderungen sowie förder- und ordnungsrechtliche Instrumente für eine flächendeckende Anwendung der jeweiligen Maßnahme in Deutschland in einen ganzheitlichen Ansatz einfließen.

Was ist Methan?

Als eines der bedeutendsten Klimagase ist Methan (CH₄) bereits seit 1997 im Kyoto-Protokoll vermerkt. In Deutschland entfielen 2015 6,2 % aller Treibhausgasemissionen auf Methan, das damit mengen- und wirkungsmäßig Platz zwei hinter CO₂ einnimmt. Die CH₄-Bildung ist ein wichtiger Prozess im globalen Kohlenstoff-Kreislauf. In der Natur bildet Methan den Hauptbestandteil von Erdgas und ist als Gashydrat im Meeres- und im Permafrostboden vorhanden. Zudem entsteht Methan bei Fäulnis und Gärungsprozessen unter anaeroben Bedingungen (unter Sauerstoffabschluss). Bevorzugtes Habitat für methanogene Archaeen und somit natürliche Methanquelle ist der Magen von Wiederkäuern.

Durch photochemische Oxidationsvorgänge in der Atmosphäre entstehen aus Methan Kohlenmonoxid (CO) und Ozon (O₃). Wegen seiner verhältnismäßig kurzen atmosphärischen Verweilzeit (unter 20 Jahre) gehört Methan zu den kurzlebigen klimawirksamen Schadstoffen (Short-lived climate pollutants, SLCP).

Warum ist Methan ein Problem?

Methan und andere SLCP verursachen etwa die Hälfte der nicht durch CO₂ induzierten globalen Erwärmung (EESI 2013).

Methan ist daher ein wichtiger Klimatreiber. Mit einem Treibhauspotential (Global Warming Potential GWP₁₀₀) von 28 wirkt Methan bezogen auf 100 Jahre 28 mal stärker erwärmend als CO₂ (IPCC 2015). Zusätzlich stellt Methan einen wichtigen Vorläuferstoff für die Bildung von bodennahem Ozon dar (EESI 2013). Bodennahes Ozon ist einer der wichtigsten Luftschadstoffe in Europa mit negativen Auswirkungen auf die Gesundheit (EEA 2016). Ozon beeinträchtigt zudem die Produktionsleistung natürlicher sowie land- und forstwirtschaftlicher Ökosysteme. Es schädigt landwirtschaftliche Nutzpflanzen und Wälder durch eine Einschränkung ihrer Wachstumsraten (EEA 2016). Die Belastung während der Blütephase führt zu schwerwiegenden Veränderungen in der Pflanzenzusammensetzung und einer Verringerung der biologischen Vielfalt (Fuhrer et al. 2016).

Woher stammt Methan?

Anthropogenes Methan entstammt in Deutschland zum großen Teil aus der Land- und Forstwirtschaft. Weitere relevante Methanemittenten sind Abfalldeponien und die Kohleförderung. Die zu Beginn der 1990er Jahre angestoßenen Methanminderungsmaßnahmen, insbesondere im Bereich der Abfallentsorgung (Nutzung der Deponiegase bestehender Deponien und das Verbot neuer Deponien) sowie der Rückgang der Kohleförderung haben zu einer merklichen Reduktion der Methanemissionen in Deutschland beigetragen. Die Reduktion der Tierbestände in den neuen Bundesländern nach der Wiedervereinigung führte ebenfalls zu einer Senkung der Methanemissionen aus der Landwirtschaft. Seit Mitte der 2000er Jahre stagnieren die Methanemissionen aus der deutschen Landwirtschaft aber auf konstant hohem Niveau und zeigten zuletzt wieder einen leicht ansteigenden Trend (Abbildung 1).

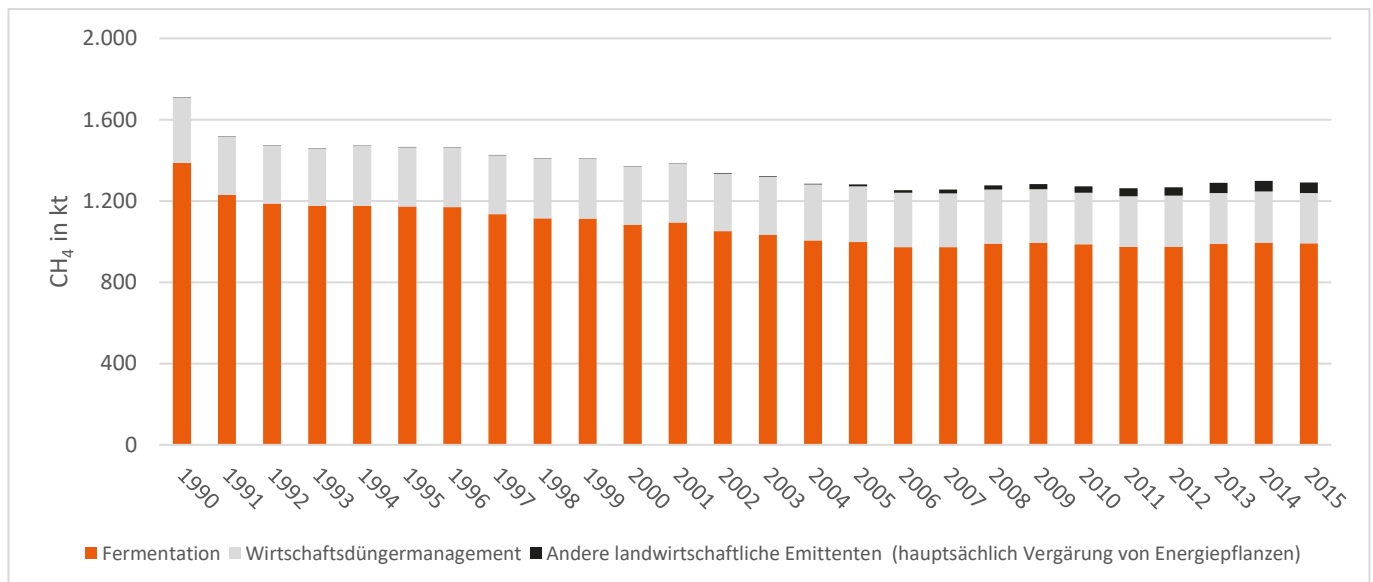


Abbildung 1: Methanemissionen aus der deutschen Landwirtschaft (UBA 2017)

Welche Minderungspotentiale gibt es?

Die für Methanemissionen hauptverantwortlichen drei Sektoren trugen seit 1990 in unterschiedlichem Ausmaß zur Methanreduktion in Deutschland bei (Abbildung 2). Deshalb haben sich die Anteile der einzelnen Quellen an der Methangesamtmenge deutlich verschoben. Seit 1997 dominiert die Landwirtschaft die deutschen Gesamtmethanemissionen (2015: 57 %) (Abbildung 2). Nachdem in der Abfalldeponierung und in der Energiegewinnung die Methanemissionen konsequent zurückgeführt wurden, ist das verbliebene Minderungspotenzial in der Landwirtschaft am größten.



Abbildung 2: Rückgang der gesamten Methanemissionen aus Deutschland führt zu gesteigerter Dominanz der Methanemissionen aus der Landwirtschaft (UBA 2017).

Bezogen auf die landwirtschaftlichen Methanemissionen stammen 77 % aus dem tierischen Fermentationsprozess (Gärungsprozesse im Magen von Wiederkäuern), 19 % entweichen bei der Lagerung oder dem Handling von Wirtschaftsdünger (Festmist und Gülle) und weitere 4 % können anderen landwirtschaftlichen Emittenten zugeordnet werden. Dieser Anteil stammt hauptsächlich aus der Vergärung von Energiepflanzen aus Biogasanlagen.

Die Fermentation – also die Produktion – macht den größten Teil der Emissionen aus. Eine Verringerung der Tierbestände zur Minderung der Emissionen aus diesem Segment sollte mit einer Aufwertung der Produkte einhergehen. Hierzu kann über die gesamte Wertschöpfungskette Einfluss genommen werden, bis hin zur Frage der Lebensmittelverschwendung. Eine verringerte Lebensmittelverschwendung insbesondere hochwertiger tierischer Lebensmittel ist ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz, der zudem eine positive ethische Komponente besitzt.

Minderungspotenzial Lebensmittelverschwendung

In Deutschland werden pro Jahr 18 Mio. Tonnen Lebensmittel entsorgt (WWF 2015). Hiervon wären mehr als die Hälfte vermeidbar. So werden 10 Mio. Tonnen genusstaugliche Lebensmittel entlang der Wertschöpfungskette verschwendet (WWF 2016). Im weiteren Verlauf dieses Dokuments bezieht sich „Lebensmittelverschwendung“ auf den Teil der entsorgten Lebensmittel, der vermeidbar wäre.

Minderungspotenzial

Lebensmittelverschwendung betrifft verschiedene Aspekte der Nachhaltigkeit und des Umweltschutzes. Insbesondere die Verschwendung hochwertiger tierischer Produkte belastet das Klima, da hierbei unnötig produzierte Methanemissionen entweichen und den Klimawandel antreiben. Trotz Nutzbarkeit landen

7,9 % sämtlicher Milchprodukte und 6,3 % aller Fleisch- und Fischprodukte auf Konsumentenebene im Müll (BMEL/Kranert et al. 2012). Aber Lebensmittelverschwendung findet entlang der gesamten Wertschöpfungskette statt.

Ein wichtiger Akteur ist hierbei der Handel, weil dieser laut einer Studie des WWF für 14 % der Lebensmittelverschwendung in Deutschland verantwortlich ist (WWF 2015). Ursachen für die Verschwendung im Handel sind unter anderem das Mindesthaltbarkeitsdatum, ästhetische Standards, Verpackungsmängel, Verpackungsdimension und Überbestände. Solche Ursachen können durch gezielte Optimierungsmaßnahmen verringert werden und erhalten ein Vermeidungspotenzial von 90 % (WWF 2015).

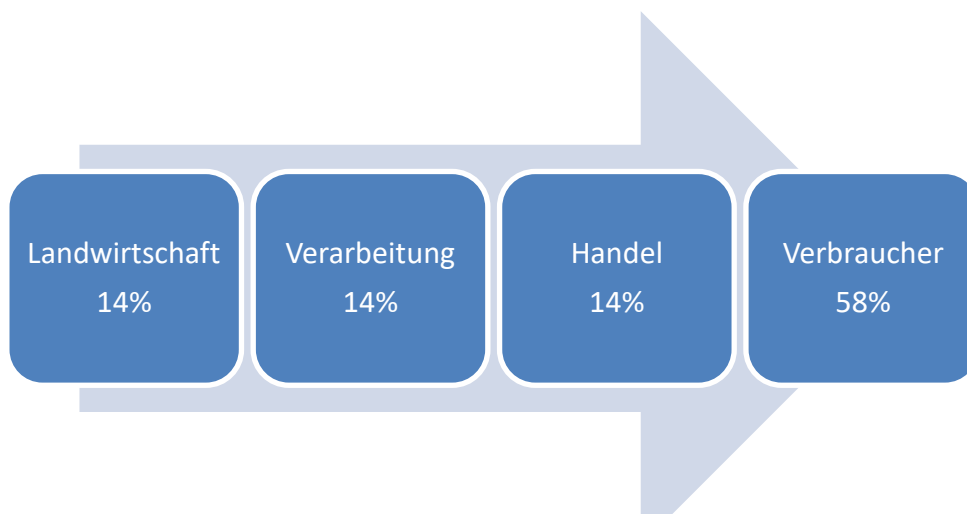


Abbildung 3: Lebensmittelverschwendung entlang der Wertschöpfungskette (WWF 2015)

Verringert man die Verschwendung hochwertiger Milch- und Fleischprodukte im Handelssektor, verkleinern sich gleichzeitig die bei der Produktion dieser Lebensmittel entstandenen Methanemissionen. Allein die Verschwendung von Wurst und Fleischwaren in deutschen Haushalten entspricht 230.000 Rindern, die während der Aufzucht, Haltung und Verwertung unnötige Emissionen verursachen, weil sie nicht der Ernährung dienen. Die bei der Produktion entstehenden 109 Millionen Kilogramm Methan (30,5 Mio. Tonnen CO₂ Äq.) könnten daher ohne Einschränkungen oder Kosten eingespart bzw. stark reduziert werden. Selbiges gilt für die 1,41 Millionen Tonnen Milcherzeugnisse, die pro Jahr ungenutzt in der Mülltonne landen. Eine Reduktion dieser Produktverschwendung könnte insgesamt 32 Millionen Kilogramm Methan (9 Mio. Tonnen CO₂ Äq.) einsparen (Heinrich-Böll-Stiftung 2014 & WWF 2015). Das BMEL schätzt in seinem Klimaschutzgutachten (2016) eine Reduktion der vermeidbaren Lebensmittelverschwendung in Haushalten um 50 % als realistisch ein (BMEL 2016). Dementsprechend könnten 70,5 Millionen Kilogramm Methan (20 Mio. Tonnen CO₂ Äq.) in der landwirtschaftlichen Produktion eingespart werden.

Bei der Betrachtung der Lebensmittelverschwendung entlang der gesamten Wertschöpfungskette setzt der WWF eine 50 %-Reduktion (10 Mio. t) an, hierbei könnten 21,8 Mio. Tonnen THG CO₂-Äq. reduziert werden. Über die Hälfte (54 %) der eingesparten THG Emissionen würden in der Fleisch- und Milchproduktion eingespart (WWF 2015).

Damit dieses Minderungspotenzial in Zukunft ausgeschöpft wird, hat sich Deutschland dazu verpflichtet im Rahmen der Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen (Sustainable Development Goals, SDG) die Lebensmittelverschwendung im Einzelhandel und bei Verbrauchern bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren. Auf dem Weg hin zu einer nachhaltigen, umwelt- und klimaverträglichen Landwirtschaft in Deutschland ist die Halbierung der Lebensmittelverschwendung ein wichtiger, kosteneffizienter und relativ leicht zu erreichender Schritt. Insbesondere das in SDG 12.3 formulierte Ziel der 50 %-Reduktion von Lebensmittelverlusten bis 2030 muss auf die einzelnen Bereiche der Wertschöpfungskette (unter anderem Einzelhandel) heruntergebrochen werden und mit verbindlichen Minderungszielen und einem konkreten Umsetzungsfahrplan (Maßnahmen mit Zeitrahmen) konkretisiert und umgesetzt werden.

Synergieeffekt mit der Kreislaufwirtschaft.

Immer weniger Lebensmittel werden unverpackt angeboten. So stehen selbst im Obst- und Gemüsesortiment bereits 63 % aller Angebote nur noch vorverpackt zur Verfügung (NABU, 2015). Bei einem Anteil von bis zu 25 % am Gesamtgewicht der Produkte (NABU, 2015) ist das Verpackungsaufkommen enorm. Häufig werden Lebensmittel mitsamt ihrer Verpackung entsorgt, was eine Sortierung und ein mögliches Recycling der Verpackungsabfälle erheblich erschwert. Die Entsorgung erfolgt daher in Verbrennungsanlagen; eine geschlossene Kreislaufwirtschaft ist somit ausgeschlossen. Die Rückkehr zu losen Waren ermöglicht es dem Kunden, nach seinen individuellen Bedürfnissen und in den gewünschten – auch kleineren Mengen – die Ware zusammenzustellen und zu kaufen. Damit sinkt nicht nur der Anteil der entsorgten Menge, sondern auch das Aufkommen von Einwegverpackungen.

Wie kann das Minderungspotenzial auf Handelsebene ausgeschöpft werden?

Besonders der Handelssektor und seine Akteure nehmen im Bereich der Lebensmittelverschwendung eine wichtige Rolle ein. Er dient als Bindeglied zwischen Produzent, Veredelungsprozess, gemeinnützigen Einrichtungen und Verbrauchern.

Um das Methanminderungspotenzial zu nutzen und in umfassender Weise auszuschöpfen, bestehen wesentliche Ansatzpunkte:

- Verbindliche und einheitliche Vorgaben zur Festlegung des Mindesthaltbarkeitsdatums mit staatlicher Kontrolle und Sanktionen bei Verstößen
- Weiterentwicklung der Gestaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums, um die Aussagekraft zu erhöhen und so die Aufklärung beim Verbraucher über die Nutzung zu optimieren
- Weitergabe von Lebensmitteln an gemeinnützige Einrichtungen
- Transparenz in Angaben über verschwendete Lebensmittel
- Distribution
- Stärkung der Lebensmittelwertschätzung durch Aufklärungsarbeit beim Verbraucher und in Schulen

Verbindliche und einheitliche Vorgaben zur Festlegung des Mindesthaltbarkeitsdatums mit staatlicher Kontrolle und Sanktionen bei Verstößen

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist ein wichtiger Treiber für die Lebensmittelverschwendung. Es führt bei Einzelhandel, Großhandel, Produzenten und Verbrauchern zur Verschwendung noch genießbarer Lebensmittel. Deshalb müssen verschiedene Aspekte beleuchtet werden, um Reduktionspotenziale aufzuzeigen.

Das MHD für verpackte Lebensmittel dient als gegenseitige Absicherung. Der Hersteller garantiert bis zum Erreichen des MHD die höchste Produktqualität (BMEL 2015, Flyer). Dem Handel, als Verteiler der angebotenen Produkte, dient es als Absicherung der eigenen Haftung. Ein erreichtes MHD löst im Handel allerdings kein Verkaufsverbot aus, zu diesem Zeitpunkt geht nur die Haftung vom Produzenten auf den Inverkehrbringer über.

An der Schnittstelle vom Lebensmittelproduzenten zum Handel werden MHD festgelegt. Ein wichtiger Aspekt ist dabei die Festlegung des MHD, um eine bessere Mengen- und Absatzsteuerung mit Hilfe chargenintern gestaffelter MHD zu erreichen. Hiergegen muss von staatlicher Seite Einfluss auf die Festlegung eines MHD genommen werden. Wichtig in diesem Prozess ist eine einheitliche Vorgabe für die Festlegung des MHD inklusive maximaler Resthaltbarkeitsdauer. Durch diese einheitlichen Vorgaben werden gezielte Anpassungen der MHD-Laufzeiten durch den Handel unterbunden und das MHD als Instrument der geplanten Mengen- und Absatzsteuerung wird dem Handel entzogen. Somit können chargenintern unterschiedliche MHD nicht gewährleistet werden und dem Verbraucher werden Lebensdauer bedingte MHD

geboten. Verbindliche und öffentlich kommunizierte Vorgaben für die MHD-Laufzeiten entlang der Wertschöpfungskette reichen zu einer größeren Übersicht und Verlässlichkeit an den Schnittstellen Produzent zu Handel wie auch Handel zu Verbraucher. Zusätzlich bietet eine einheitliche Vorgabe bei der Festlegung des MHD entlang der Wertschöpfungskette Sicherheit, da sich Produzenten und Handel auf die transparenten Regeln verlassen können und somit Produktretouren aufgrund zu kurzer Restlaufzeiten reduziert werden. Die Einhaltung der verbindlichen Vorgaben muss von staatlicher Seite kontrolliert und bei Verstößen sanktioniert werden, damit eine durch den falschen Einsatz des MHD getriebene Lebensmittelverschwendung reduziert wird.

Weiterentwicklung der Gestaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums, um die Aussagekraft zu erhöhen und so die Aufklärung beim Verbraucher über die Nutzung zu optimieren

Eine Anpassung des MHD ist häufig in der Diskussion. Dabei ist wichtig zu beachten, dass das MHD in der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) geregelt ist. Eine Anpassung der Lebensmittelkennzeichnung kann aufgrund der Wettbewerbsgleichheit im EU-Binnenmarkt nur auf europäischer Ebene diskutiert werden.

Die Deutung des MHD liegt am Ende beim Verbraucher. Zwischen der Wahrnehmung und dem Verhalten des Verbrauchers liegt eine Diskrepanz. Laut einer Studie des Instituts für Ernährungsverhalten (Max Rubner-Institut) geben 88 % der Befragten an, nach Ablauf des MHD mit einer geeigneten Art zu prüfen, ob das Lebensmittel noch genießbar ist. Diese Zahl scheint recht hoch, wenn im Vergleich dazu 58 % (WWF 2015) der Lebensmittelverschwendung auf Verbraucherebene stattfindet. Eine angepasste Gestaltungsform des MHD könnte die Information, die das MHD beinhaltet, zielführender transportieren.

Umstritten ist die These, dass eine geänderte Gestaltung zu einem besseren Verständnis beim Verbraucher und damit zu weniger Lebensmittelverschwendung führt. Dabei bestehen verschiedene Formen der „Neugestaltung“, wie Änderung des Textes, farbliche Gestaltung, Zusatzklärung direkt neben dem Datum. Eine Möglichkeit ist ein ausführlicherer Text mit Erläuterungen, der dem Verbraucher die notwendige Information deutlicher macht. Eine weitere Möglichkeit sind freiwillige Zusätze zur gesetzlich geforderten MHD-Kennzeichnung. Diese sind zulässig und können vom Hersteller aufgedruckt werden. Eine norwegische Großmolkerei setzt diesen Ansatz bspw. bereits um: Sie bedruckt ihre Produkte mit dem Zusatz „Mindestens haltbar bis, aber nicht schlecht nach“. Solche Ergänzungen werten das MHD auf und nehmen den Verbraucher bei der Einschätzung der Produkt-Genießbarkeit in Verantwortung. Bei Frischmilchprodukten weist der in einem Testverfahren aufgedruckte Erklär-Hinweis "Riech mich! Probier mich! Ich bin häufig länger gut!" eines großen deutschen Discounters in Zusammenarbeit mit dem bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) hin. Damit will die Initiative die Achtung gegenüber den Lebensmitteln steigern und so die Lebensmittelverschwendung reduzieren.

Zusätzlich werden andere Möglichkeiten diskutiert, die den Verbraucher bei der Bewertung der genießbarkeit eines Produkts unterstützen. Intelligente Verpackungen können anhand einer farblichen Skala von grün bis rot anzeigen, wie es um die Verzehrbarkeit des enthaltenen Produkts steht.

Es müssen einheitliche Richtlinien und Vorgaben gelten, an denen sich die Lebensmittelproduzenten und der Handel bei der Gestaltung des Datums halten. Diese Angaben müssen durch regelmäßige Stichproben von staatlicher Seite kontrolliert und Verstöße empfindlich geahndet werden.

Diese weichen Instrumente haben das Ziel, mehr Verbraucher anzuleiten, eine gezielte Sicht-, Geruchs- und Geschmacksprobe bei Lebensmitteln mit MHD durchzuführen, statt das Produkt wegzuerwerfen. Dies führt automatisch zu einer Vermeidung von unnötiger Lebensmittelverschwendung und bedeutet aktiven Klimaschutz.

Weitergabe von Lebensmitteln an gemeinnützige Einrichtungen

Die Lebensmittel, die trotz anhaltender Verzehrtauglichkeit aus Haftungsgründen aus den Regalen genommen werden, können an Einrichtungen, Vereine oder kleine Unternehmen mit dem Ziel der „Lebensmittelrettung“ weitergegeben werden. Bereits heute haben sich einzelne Supermärkte und Handelsketten mit gemeinnützigen Einrichtungen zusammengefunden, um eine Weitergabe von Lebensmitteln, die der Handel nicht mehr veräußert, zu organisieren. Allerdings besteht hierbei noch erhebliches Optimierungspotenzial, das die Lebensmittelverschwendung deutlich reduzieren kann.

Die meisten Lebensmittelretter sind ehrenamtlich organisiert und besitzen teilweise nur eine begrenzte Anzahl an Personal und technisch notwendigen Hilfsmitteln wie Kühlwagen. Zudem besteht für sie keine Möglichkeit der Planungssicherheit, da die Weitergabe von Lebensmitteln vom Konsum und der individuellen Einstellung der Märkte abhängig ist.

Ein gesetzlicher Wegwerfstopps für Supermärkte und eine Verpflichtung zur Weitergabe würde ein Mindestmaß an Planbarkeit für die Lebensmittelretter bedeuten. Gleichzeitig überträgt sich der Druck für weitere Optimierungen von den gemeinnützigen Organisationen auf den Handel. Hierzu zählt bspw. eine digitale Unterstützung der Kommunikation, um die Vielzahl an Organisationen kaskadenartig über das abzugebende Warenangebot zu informieren und somit allen die Möglichkeit zu geben, an der Weitergabe teilzuhaben. So lässt sich die Menge der weitergegebenen Lebensmittel erhöhen. Nach der Entwicklung und Einführung eines solchen Instruments erfolgt diese Optimierung ohne mehr Aufwand für den Handel. Ebenfalls durch einen gesetzlichen Wegwerfstopps unterstützt würden Abgabevereinbarungen mit dem gesamten Handelskonzern, anstatt mit einzelnen Märkten. Auch dies optimiert die Weitergabe, indem sie nicht von den Möglichkeiten und Willen der einzelnen Märkte abhängt und den Einsatz digital unterstützender Instrumente möglich macht.

Ein gesetzlicher Wegwerfstopp in der Breite fördert eine nachhaltige Strukturierung der gemeinnützigen Einrichtungen besonders in ländlichen Gebieten und gibt dadurch dem Handel wie auch den gemeinnützigen Einrichtungen Sicherheit.

Transparenz in Angaben über verschwendete Lebensmittel

Die Berichterstattung über Lebensmittelverschwendung entlang der Wertschöpfungskette weist ein Defizit in der Angabe valider Zahlen auf. Um das laut SDG gesteckte Minderungsziel von minus 50 % Lebensmittelverschwendung auf die einzelnen Akteure und vor allem auf den Handel entsprechend herunterbrechen zu können, fehlen derzeit in Deutschland noch die notwendigen einheitlichen kategorisierten Mengenangaben. Die bisherigen Angaben zeigen nur die monetären Verluste für den Handel, welchen sie in den Bilanzen darlegen müssen. Diese Zahlen lassen aber keine konkrete Mengenangabe über entsorgte Produkte, wie Molkerei- oder Wurstprodukte zu, da ein Produkt zu einem anderen Preis veräußert wird als der Handel es beim Produzenten einkauft. Eine Beziehung der monetären Angaben auf kategorisierte Mengenangaben ist daher notwendig. Anhand valider Zahlen kann ergründet werden, wieviel Lebensmittelabfälle im Handel anfallen und wo es Optionen gibt, mit zu erarbeitenden Maßnahmen eine mögliche Lebensmittelverschwendung im Handel einzudämmen.

Distribution

Die Distribution der Waren ist ein möglicher Ansatzpunkt, um die Lebensmittelverschwendung anzugehen. Kunden und deshalb auch Händler wünschen sich zu jedem Öffnungszeitpunkt vollbestückte Regale. Allerdings ist das aus Sicht des nachhaltigen Lebensmittelumgangs eine Fehlentwicklung, die unweigerlich zu Lebensmittelverschwendung führt. Es ist nicht notwendig, dass man bei den zunehmend ausgedehnten Öffnungszeiten im Lebensmittelhandel auch spät abends noch jede Sorte Wurst oder jeden Joghurt zur Auswahl haben muss. Dieser Ansatzpunkt spiegelt die Schnittstelle Handel-Konsument wider. Auch der moderne Verbraucher muss seine Lebensmittelnachfrage steuern und planvoll einkaufen.

Auf der anderen Seite stehen dem Handel moderne Tools zur Verfügung, um seinen Absatz und Bedarf an Lebensmittellieferungen in jedem einzelnen Markt abzuschätzen und gezielte Bestellungen vorzunehmen. Durch den Einsatz intelligenter Prognosetools werden die Mitarbeiter im Handel unterstützt, zusätzlich zu ihrem eigenen Know-how Einflussfaktoren wie Wetter, Feiertage oder besondere Events zu berücksichtigen. Durch die gezieltere Warenbestellung kann ein Überangebot in den Märkten verhindert werden. So wird die Gefahr der nicht veräußerten Produkte in den Märkten reduziert und damit die unnötige Produktion von klimaschädlichen Methanemissionen.

Regionale Vertriebswege landwirtschaftlicher Produkte erhöhen die Flexibilität in der Wertschöpfungskette. Kurze Transportwege federn kurzfristige Nachfragen ab und eine gezieltere Angebotssteuerung kann vollzogen werden. Das führt wiederum zur Verhinderung von Überangeboten, die bei nicht Veräußerung in Lebensmittelverschwendung endet.

Stärkung der Lebensmittelwertschätzung durch Aufklärungsarbeit beim Verbraucher und in Schulen

Auch der Blick auf die Konsumenten hilft im Bemühen, unnötige Lebensmittelverschwendung zu verhindern. Die Abfallvermeidung aus Sicht des Konsumenten beginnt im Kopf. Eine Rückkehr zu mehr Würdigung des Lebensmittels durch den Verbraucher steigert auch die Wertschätzung gegenüber dem Klima, der Natur und den Tieren. Durch Bildungs- und Informationskampagnen kann die Lebensmittelverschwendung reduziert werden. Aktionstage in Schulen zeigen, wie man Lebensmittelabfälle verkleinert und wie man übrig gebliebene Lebensmittel nutzt, um Speisen zuzubereiten. Auch wenn Lebensmittel das MHD erreicht haben oder nahe am Erreichen des MHD sind, ist das nicht gleichbedeutend mit einem schlechten Lebensmittel. Der hohe Einsatz von Ressourcen und die Klimarelevanz von Molkereiprodukten wie auch Fleisch- und Wurstwaren müssen kommuniziert und ein respektvoller Umgang mit Lebensmitteln angestoßen werden.

Der Handel muss die Option nutzen, MHD Ware trotzdem zu veräußern, wie es bereits bei einzelnen Handelsketten der Fall ist. Mit Hilfe einer Rabattecke können Produkte mit einem bald erreichten MHD vergünstigt angeboten werden. Konsumenten können diese Produkte kaufen und bei der Zubereitung kreativ verwenden. Dieser Schritt hilft dem Handel, Ware zu veräußern, die in dessen Wirtschaftskreislauf übergegangen ist und sie nicht als Verlust zu entsorgen. Ein weiterer positiver Effekt dabei: Milch- und Wurstprodukte werden nicht entsorgt und das bei der Produktion entstandene Methan nicht unnötig emittiert. Hierbei muss der Handel ein geeignetes Verfahren entwickeln, um bei den Verbrauchern die Wertschätzung des Produkts zu steigern und nicht den günstigen Preis in der Rabattaktion in den Vordergrund stellen.

Literatur:

1. BLE (2012): Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland
2. BMEL (2015): Mindesthaltbarkeitsdatum – Die wichtigsten Infos
3. European Dairy Association (2015): Preventing Food Wastage in the Dairy Sector
4. Heinrich Böll Stiftung (2018): Fleischatlas 2018
5. https://www.bmz.de/de/ministerium/ziele/2030_agenda/17_ziele/index.html
6. UBA (2016): Entwicklung von Instrumenten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. TEXTE 85/2016
7. Waskow, F. (2018): Verluste vom Acker bis auf den Teller: Lebensmittelabfälle in der Wertschöpfungskette und im Konsum
8. WWF (2015): Das große Wegschmeißen
9. WWF (2016): Auf Worte müssen Taten folgen: 50 % weniger Lebensmittelverschwendung bis 2030.

„Minus Methan“
ist ein Projekt von:



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages