



# HESSISCHER LANDTAG

31. 10. 2011

## **Kleine Anfrage**

**der Abg. Fuhrmann (SPD) vom 14.09.2011**

**betreffend Lebensmittelvernichtung**

**und**

**Antwort**

**der Ministerin für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz**

### **Vorbemerkung der Fragestellerin:**

Weltweit wandern Lebensmittel in großem Ausmaß in den Müll. Vom Erzeuger bis in den Kühlschrank werden bis zu 50 v.H. unserer Lebensmittel vernichtet. Um gegen diesen achtlosen Umgang mit Nahrungsmitteln zu protestieren und eine Debatte zum Thema Lebensmittelmüll anzustoßen, findet am 16. September 2011 unter Beteiligung der rheinland-pfälzischen Landesregierung in Mainz eine Aktion gegen Lebensmittelverschwendung statt.

### **Vorbemerkung der Ministerin für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz:**

Nach Mitteilung der Europäischen Kommission anlässlich des Tages der Lebensmittelsicherheit am 15. September 2011 werden EU-weit pro Jahr rund 89 Mio. Tonnen Lebensmittel "entsorgt". Privathaushalte tragen demnach zu 42 v.H. (76 Kilogramm pro Person und Jahr) zu dieser Verschwendung bei, zumeist durch Unkenntnis und unbedachte Einkäufe. In der Lebensmittelproduktion (39 v.H.) liegen die Hauptursachen in Überproduktion und Formfehlern bzw. Schäden am Produkt oder an der Verpackung. Unter anderem schlechte Lagerhaltung trägt im Einzelhandel (14 v.H.) zur Verschwendung bei. In der Gastronomie (14 v.H.) sind Portionsgrößen eine Ursache der Verschwendung. Abfälle aus Landwirtschaft und Fischerei sind in diesen Schätzungen nicht mit eingerechnet.

Auch eine durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz durchgeführte Umfrage der Gesellschaft für Sozialforschung und statistische Analyse mbH (Forsa-Umfrage) kommt zu dem Ergebnis, dass viele der weggeworfenen Lebensmittel aus Privathaushalten stammen.

Diese Vorbemerkungen vorangestellt, beantworte ich die Kleine Anfrage wie folgt:

Frage 1. Welche Aktion plant die hessische Landesregierung, um Verbraucher und Verbraucherinnen, Verbände, Lebensmittel-Handel und Lebensmittelproduzenten in Hessen auf das Problem aufmerksam zu machen und einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln zu fördern?

Ein Problem in Bezug auf die Verschwendung von Lebensmitteln ist zum Teil die mangelnde Wertschätzung für Lebensmittel. Das Ernährungswissen in Deutschland, auch der Bezug zu Nahrungsmitteln, den Mitteln, von denen wir leben, ist nicht gut ausgeprägt. Milch, Saft, Fleisch oder Käse werden in Deutschland vergleichsweise günstig angeboten. Im Durchschnitt geben die Deutschen gerade einmal 11 v.H. des Haushaltseinkommens für Lebensmittel aus. In Italien sind dies im Schnitt 19 v.H., in Frankreich 15 v.H.

Mit entsprechender Verbraucherbildung und vertieftem Wissen über die Herkunft sowie die Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln an Schulen und Kindertageseinrichtungen kann dem entgegen gewirkt werden.

Deshalb legt die Hessische Landesregierung besondere Schwerpunkte auf die Ernährungsbildung in der Schule und in Kindertageseinrichtungen.

Hervorzuheben sind 2 Projekte:

### 1) Initiative "Bauernhof als Klassenzimmer"

In Zusammenarbeit mit dem HKM und dem Hessischen Bauernverband wird seit mehr als zehn Jahren die Initiative "Bauernhof als Klassenzimmer" auf ca. 160 hessischen Bauernhöfen angeboten ([www.bauernhof-als-klassenzimmer.hessen.de](http://www.bauernhof-als-klassenzimmer.hessen.de)). Dabei lernen Kinder und Jugendliche aus Kindertageseinrichtungen, Grundschulen und weiterführenden Schulen auf Bauernhöfen die regionale Produktion und Verarbeitung von Nahrungsmitteln kennen, wobei sie anschaulich über den Wert und die Bedeutung von Lebensmitteln informiert werden.

### 2) "Werkstatt Ernährung"

"Werkstatt Ernährung" ist ein erlebnis- und handlungsorientiertes Baustein-konzept für Schulen rund um das Thema Essen und Trinken. Es wurde in Hessen gemeinsam von zahlreichen Institutionen aus dem Ernährungs- und Gesundheitsbereich entwickelt und erprobt. Die Zielgruppe sind Schülerinnen und Schüler der fünften und sechsten Klassen aller Schulformen.

Die Schülerinnen und Schüler erhalten hierbei die Möglichkeit, die Welt der Lebensmittel, der Lebensmittelproduktion zu erkunden und die Lebensmittel selbst in der Küche zuzubereiten.

Auch in diesem Zusammenhang werden den Kindern und Jugendlichen die sozialen, ökologischen und ökonomischen Aspekte von Essen und Trinken in Theorie und Praxis vermittelt, um so ein nachhaltiges Ernährungsverhalten herbeizuführen.

Über die Internetseite des Hessischen Verbraucherfensters ([www.verbraucherfenster.hessen.de](http://www.verbraucherfenster.hessen.de)) erhalten die Verbraucherinnen und Verbraucher wertvolle Tipps über den Umgang mit Lebensmitteln, z.B. auch über die Bedeutung von Mindesthaltbarkeitsdaten für die Verwendbarkeit und Qualität von Lebensmitteln.

Lebensmittelunternehmen, die Waren an die "Tafeln" abgeben wollen, aber auch die "Tafeln" selbst, erhalten in diesem Zusammenhang durch das Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz auf Anfrage Hilfestellung zum richtigen Umgang mit Lebensmitteln und den ggf. einzuhaltenden Anforderungen mit Lebensmitteln bei der Abgabe bzw. Annahme.

Frage 2. Welche Modelle oder Konzepte sind der Landesregierung als Alternative zum Vernichten von Lebensmitteln neben dem zur Verfügung stellen von Lebensmitteln an Tafeln bekannt?

Die Europäische Kommission rief am 15. September 2011, dem Tag der Lebensmittelsicherheit, zu einer Diskussion darüber auf, wie die Verschwendung von Lebensmitteln verhindert werden kann. Aktuell prüft die Kommission zusammen mit interessierten Partnern, wie Lebensmittelverschwendung zukünftig verringert und die Verpackung von Lebensmitteln optimiert werden können. Sie hatte in der Leitinitiative "Ressourcenschonendes Europa" im Rahmen von Europa 2020 betont, wie wichtig eine effizientere Nutzung der knappen natürlichen Ressourcen ist und sieht die großen Mengen an Lebensmittelabfällen als ein frappierendes Beispiel für eine ineffiziente Ressourcennutzung.

Die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) hat sich im September 2011 ebenfalls der Thematik angenommen und im Rahmen eines Positionspapiers verschiedene, durch die Lebensmittelwirtschaft forcierte Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung dargestellt ([www.bve-online.de](http://www.bve-online.de)).

Neben der Unterstützung entsprechender Forschungsprojekte wird der Fokus u.a. auf eine bessere Verbraucherbildung, eine verbesserte konsumorientierte Belieferung durch Warenwirtschaftssysteme, bedarfsorientierte Verpackungsgrößen, die Kooperation zwischen Ernährungsindustrie und den Tafeln und die sinnvolle Nutzung von Nebenprodukten und Reststoffen etwa durch die Einspeisung in Biogasanlagen gelegt.

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) hat die Universität Stuttgart (Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte und Abfallwirtschaft) mit dem Forschungsvorhaben "Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland" beauftragt.

Frage 3. Unterstützt die Landesregierung Projekte, die eine Reduzierung von Lebensmittel Müll zum Ziel haben und wenn ja, welche und in welcher Form?

Hierzu verweise ich auf die Antwort zu Frage 1.

Frage 4. Wie beurteilt die Landesregierung die Praxis der niederländischen Supermarktkette "Jumbo", Kunden Produkte umsonst mitnehmen zu lassen, die in zwei oder weniger Tagen ablaufen?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt den Zeitpunkt wieder, bis zu dem ein Lebensmittel unter Einhaltung der erforderlichen Lagerbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Das MHD wird durch den Hersteller des Lebensmittels bestimmt. Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ist die Ware nicht automatisch verdorben. Sie darf unter entsprechender Kennzeichnung noch verkauft werden, wenn sie einwandfrei ist. Die Verantwortung, dass sie einwandfrei ist, trägt der Lebensmittelunternehmer, der die Ware in Verkehr bringt.

Es liegt daher in der Verantwortung des Lebensmittelunternehmers darüber zu entscheiden, ob die Ware nach Ablauf des MHD verkauft oder - wie offensichtlich von dem holländischen Unternehmen - kostenlos abgegeben wird. Aus lebensmittelrechtlicher Sicht ist beides nicht zu beanstanden.

Frage 5. Wie schätzt die Landesregierung die Bereitschaft von Supermärkten in Hessen ein, diese Praxis zu übernehmen oder - alternativ - Preisnachlässe zu gewähren?

Hierüber liegen der Landesregierung keine Informationen vor.

Frage 6. Welche Auswirkungen hätte nach Ansicht der Landesregierung die Reduzierung von Lebensmittel Müll beispielsweise auf das Klima?

Hierüber liegen der Landesregierung keine Informationen vor.

Wiesbaden, 14. Oktober 2011

**Lucia Puttrich**