

- (A) feln zusammen, um verzehrfähige, aber nicht mehr verkaufsfähige Lebensmittel nicht vernichten zu müssen.

80 bis 90 Prozent aller Lebensmittelgeschäfte arbeiten mit Organisationen wie den Tafeln zusammen, um Lebensmittel nicht in die Tonne kippen zu müssen. Bei der Dimension, über die wir reden, reicht das nicht aus, zumal auch nur ein Bruchteil der Lebensmittelabfälle vom Handel kommt. Die größte Menge vernichtet der Endverbraucher.

Egal, ob bei der nationalen Wegwerfstudie 6 oder 20 Millionen Tonnen essbarer Nahrungsmittelmüll herauskommen: So oder so ist es viel zu viel. Dagegen müssen wir etwas tun; da sind wir uns einig. Doch welche Strategie hat die besten Aussichten, den Wegwerfwahnsinn zu stoppen? Das ist die Frage, auf die wir eine Antwort finden müssen.

Die SPD und uns trennen bei dem Thema keine Welten. Vieles, was Sie fordern, fordern wir seit geraumer Zeit: Wir wollen die Menschen besser aufklären. Wir treten für mehr Wertschätzung und verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmittel ein, die schon in Kindergarten und Schule vermittelt werden. Kinder können nicht früh genug lernen, ob Tomaten in den Kühlschrank dürfen und wie lange das Schnitzel hält. Sie müssen wissen, woher das Hackfleisch im Hamburger kommt. Das Bundesverbraucherministerium wirbt in einer Kampagne für bewussteres Einkaufen und gibt auf einer Servicecheckkarte Tipps, wie man vermeiden kann, dass Gurken, Brot und Joghurt im Müll landen. Im Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz beschäftigen wir uns mit dem Problem.

(B)

Unnötig ist aber nach unserer Auffassung die Diskussion um Alternativen zum Mindesthaltbarkeitsdatum. Nicht der Begriff führt in die Irre, sondern die Debatte um den Begriff. Uns fehlt der Glaube, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum missverstanden wird. Unter „Mindestlohn“ können sich auch die meisten etwas vorstellen.

Werfen wir weniger weg durch einen neuen Ausdruck zum Haltbarkeitshinweis? Ein Lebensmittelkonzern hat bei einer Umfrage ermittelt, Verbraucher wünschen sich kurze, klare Angaben. Wir sind überzeugt, ein neuer Aufdruck bekämpft die Lebensmittelverschwendung nicht. Die Kernfrage ist doch: Wie können diese Unmengen an Müll essbarer Lebensmittel reduziert werden?

Wir können an Begriffen herumdoktern, wir können Aufklärung betreiben. Vom Verbraucher über Landwirte und Handel bis zu Verbänden und Organisationen stehen alle in der Pflicht. Am Schluss der Lebensmittelkette jedoch steht der Verbraucher. Es geht nicht darum, ihm die alleinige Schuld in die Schuhe zu schieben. Aber Fakt ist: Von ihm stammt der meiste Lebensmittelabfall. Letzten Endes kann nur er das Problem lösen. Schauen wir in den Spiegel: Kaufen wir den Apfel mit der Druckstelle? Essen wir den Joghurt, der schon ein paar Tage abgelaufen ist? Mögen wir drei Tage altes Brot noch oder kaufen wir lieber ein frisches?

Jeder hat seine Gründe, wieso er Lebensmittel wegwirft: Die Augen waren im Supermarkt größer als der Appetit. Er muss kurzfristig verreisen. Er ist sich nicht

sicher, ob er die Würstchen noch essen kann, ohne Durchfall zu bekommen. Solche Fragen werden in der nationalen Wegwerfstudie erforscht. Wenn die Ergebnisse auf dem Tisch liegen, können wir konkrete Schritte gegen Lebensmittelvergeudung einleiten. Sind noch mehr Rabatte auf Produkte kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums nötig? Sind die Verpackungen zu groß? Können noch mehr Wohltätigkeitsorganisationen von genießbaren Lebensmitteln profitieren? Muss das Thema Ernährung in den Schulen besser verankert werden?

(C)

Wir wollen den Verbraucher dazu bringen, weniger Lebensmittel zu verschwenden. Das ist unser Ziel, und wir freuen uns, wenn uns die Opposition auf diesem Weg begleitet. In den Griff bekommen wir das Problem allerdings nur, wenn Verbraucher umdenken. Daran werden wir arbeiten.

Wie Sie sehen, sind wir an einigen Stellen nah beieinander; aber es gibt auch enorme Unterschiede, die uns dazu bewegen, Ihren Antrag abzulehnen.

**Elvira Drobinski-Weiß (SPD):** „Das Brot, das ihr verderben lasst, ist das Brot der Hungernden.“ (Basilius von Caesarea, Bischof, Kirchenlehrer und Asket).

Mit über 300 verschiedenen Brotsorten in den Regalen der heimischen Bäckereien und Läden ist Deutschland das reinste Brotparadies. Aber mit dieser Vielfalt geht große Verschwendung einher: Jeden Tag fällt tonnenweise unverkauftes Brot an. Bis zum Ladenschluss wird das komplette Sortiment angeboten – um den Kunden auch um 20 Uhr noch die volle Auswahl bieten zu können. Was übrig bleibt, wird weggeworfen. Und auch in den Haushalten verderben viele Backwaren aufgrund falscher Lagerung und schlecht geplanter Einkäufe. Nach Schätzungen landet in Deutschland jedes fünfte Brot im Müll.

(D)

Aber es geht nicht nur um Brot, es geht um Obst und Gemüse, um Milchprodukte, um Fertiggerichte, Fleisch, Wurst, Fisch; von allem landen große Mengen im Müll, teilweise noch originalverpackt und frisch.

Die Autoren des Buchs „Die Essensvernichter“, Valentin Thurn und Stefan Kreuzberger, haben erschreckende Statistiken zusammengetragen: Rund ein Drittel der weltweit für den Verzehr gedachten Lebensmittel lande Schätzungen zufolge im Abfall. Ein Viertel des weltweiten Wasserverbrauchs werde für den Anbau von Lebensmitteln verwendet, die später auf den Müll geworfen würden. 500 000 Tonnen Brot würden jedes Jahr in Deutschland weggeworfen. Statistisch gesehen gäbe es mehr als genug Nahrung für alle Bewohner der Erde; aber weil so viel weggeschmissen oder für Tierfutter, Biosprit oder zur Stromerzeugung genutzt wird, müssen immer mehr Menschen hungern.

Ein „Umdenken bei den Verbrauchern, aber auch beim Handel“ hat Ministerin Aigner bereits Ende letzten Jahres zum Beispiel in der *HNA, Hessisch/Niedersächsische Allgemeine* vom 21. Dezember 2010 gefordert. „Lebensmittel müssten in Deutschland wieder einen hö-

- (A) heren Stellenwert und mehr Wertschätzung erhalten“, wird sie dort zitiert.

Das sind sehr schöne und richtige Worte. Aber es wurde nichts getan! Leider haben wir letzte Woche im Ausschuss dem Bericht der Bundesregierung zum Thema Lebensmittelverschwendung entnehmen müssen, dass es hierzu aus dem Verbraucherministerium nichts wirklich Neues gibt. Zwar wurde von Ministerin Aigner bereits Ende 2010 eine Studie angekündigt, die erstmals konkretes und belastbares Zahlenmaterial über Art und Menge der in Deutschland jährlich weggeworfenen Lebensmittel liefern soll. Das haben wir als wichtigen und richtigen Schritt auch sehr begrüßt. Doch ist es aus unserer Sicht schwer nachvollziehbar, dass nun, fast ein Jahr später, immer noch keine Ergebnisse vorliegen. Wir wüssten gern, welche Gründe das hat.

Die Ergebnisse sollen nun erst Anfang 2012 vorliegen. Bis dahin wird die Bundesregierung ihre Untätigkeit wohl mit der noch nicht abgeschlossenen Untersuchung begründen. Wir wollen tätig werden, wir wollen das Problem endlich angehen! Sehr gern machen wir das auch mit Ihnen gemeinsam, werte Kolleginnen und Kollegen von den Regierungsfractionen, sehr gern auch mit allen im Bundestag vertretenen Fraktionen; denn wir sind uns doch wahrscheinlich in der Zielsetzung hier alle einig. Das wäre – angesichts der großen Bedeutung dieses Themas – ein schönes Signal. Wir wollen das nicht mehr auf die lange Bank schieben; deshalb haben wir hier heute unsere Vorschläge vorgelegt. Wir werden diese gern im Ausschuss mit allen diskutieren; aber am Ende müssen endlich Taten statt Worte stehen. Und dies muss schnell passieren.

- (B) Wir fordern eine umfassende Strategie gegen Lebensmittelverschwendung. Es geht nicht nur um die Verbraucher: Vom Acker bis zum Teller sind alle an der großen Wegwerforgie beteiligt. Deshalb wollen wir gemeinsam mit den Herstellern, Händlern und Verbrauchern den Gründen nachgehen, warum auf jeder Stufe der Wertschöpfungskette bis hin zum Privathaushalt genießbare Lebensmittel in großen Mengen weggeworfen werden. Wir fordern eine Untersuchung der Verständigkeit und der Auswirkungen des Mindesthaltbarkeitsdatums für Verbraucher, Händler und Tafeln. Dabei muss die Verbraucherforschung einbezogen werden.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist nur ein Mosaikstein unter vielen. Wir fordern einen runden Tisch gegen Lebensmittelverschwendung, denn die Gründe dafür sind sehr unterschiedlich. Bei der Suche nach Lösungen sollten alle Beteiligten einbezogen werden. Wir legen hier heute unsere Vorschläge vor. Bitte unterstützen Sie unseren Antrag, damit das Problem endlich tatkräftig angegangen werden kann.

**Hans-Michael Goldmann (FDP):** Ich bin froh darüber, dass ich in der letzten Woche meinen Vorschlag zum Mindesthaltbarkeitsdatum gemacht habe, einen Vorschlag darüber, den Begriff zu ändern bzw. sich Gedanken über die Ausgestaltung zu machen. Das bisherige Verfahren signalisiert falsche Vorstellungen. An der Diskussion, die daraufhin entfacht ist, sehen wir, wie

- (C) emotional geladen und verbrauchernah dieses Thema ist, auch zu erkennen an der medialen Berichterstattung. Ich bevorzuge aber eine sachliche und fachliche Debatte.

Unstrittig ist natürlich, dass es in jedem Fall ein Datum geben muss. Meine Idee, in Anlehnung an das englische „best before ...“, Lebensmittel mit „voller Genuss bis ...“ und „essbar bis zum Tag Y ...“ zu kennzeichnen, zusätzlich mit einer farblichen Hinterlegung, verteidige ich auch heute. Sicherlich, es ist noch ausgestaltungsfähig und keine endgültige Lösung, aber ein Anfang, sich mit der Problematik der Lebensmittelverschwendung zu befassen.

Wir alle kommen Tag für Tag mit Lebensmitteln in Berührung und stehen nicht allzu selten vor der Frage: Kann ich den Joghurt noch essen, auch wenn er schon ein paar Tage über dem Mindesthaltbarkeitsdatum ist? Aber sicherlich kann man den Joghurt noch essen. Wir müssen nur unsere Sinne einschalten und riechen, schmecken und schauen, und schon weiß ich, was noch essbar ist und was nicht. So viel zur Theorie. Nur leider sieht die Praxis anders aus. Viele Konsumenten sind sich unsicher, auch was ihr eigenes Urteilsvermögen betrifft, gehen dann auf Nummer sicher und werfen das Lebensmittel weg. Seinen Kindern will man ja auch nichts Abgelaufenes mitgeben.

Natürlich kann die Debatte um die Begrifflichkeit des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht allein die Lebensmittelverschwendung und die damit einhergehende Problematik in der Welt entschärfen. Viel zu viele Menschen in der Welt leiden Hunger. Wir haben einen enormen Wasser-, Rohstoff- und landwirtschaftlichen Flächenverbrauch. Leider ist der Luxus, den wir leben, ständig und bis zum Ladenschluss alles verfügbar zu haben, nicht gang und gäbe in der Welt. Vor allem in den ärmeren Regionen sind Lebensmittel knappe Güter und dringend notwendig, um Nahrungssicherheit zu gewährleisten.

In diesem globalen Kreislauf können wir Positives beitragen. Fangen wir bei uns selbst an, in unseren Haushalten. Lernen wir, Lebensmittel wieder mehr wertzuschätzen. Werden wir zu strategisch klugen Einkaufsprofis. Und entwickeln wir die Kompetenz und das Bewusstsein, mit Lebensmitteln verantwortungsvoll umzugehen. Damit wir kluge und verantwortungsvolle Konsumenten werden und unser Selbstvertrauen gestärkt wird, sind Aufklärung und Bildung das A und O. Aktionen, die den Wert der Lebensmittel darstellen, und Kampagnen, die die Bedeutung der Haltbarkeit erklären, können und müssen hier unterstützend wirken.

Klug ist es jedoch ebenfalls, sich erst die Ergebnisse des Gutachtens zur Lebensmittelverschwendung, welches auch auf mein Drängen vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in Auftrag gegeben wurde, abzuwarten und zu analysieren. Diese wichtigen Ergebnisse lassen leider auf sich warten. Denn mit ihnen hätten wir handfeste Wege- und Mengenbilanzen der weggeworfenen Lebensmittel und könnten konsequent jeden Verschwendungsweg in der Lebensmittelkette abarbeiten und effiziente Lösungsmöglichkeiten finden, sei es die Überlegung, die noch bestehenden Handelsnormen für beispielsweise Äpfel zu

(C)  
(D)