

„Mittel zum Leben“

Jährlich landen rund 18 Millionen Tonnen Lebensmittel in Deutschland im Müll. Das entspricht etwa einem Drittel des Nahrungsmittelverbrauchs. Dieser Wert sollte gleich auf mehrfache Weise größte Bedenken hervorbringen.

Mit dem Projekt "Mittel zum Leben - Bildungsstätten für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln", welches fachlich und finanziell durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) gefördert wird, setzt der Bundesverband der Bildungszentren im ländlichen Raum (VBLR) mit seinen 44 Bildungszentren ein deutliches Zeichen im Sinne der Nachhaltigkeit beim Umgang mit Lebensmitteln.

Ziel ist es, die Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln als "Mittel zum Leben" wahrnehmbar zu steigern und dabei eine ethisch begründete Haltungsänderung verschiedener am Produktzyklus beteiligter Akteure herbeizuführen. So werden umweltbezogene Nachhaltigkeitseffekte erzielt, die globale Ernährungssicherheit berücksichtigt und ökonomische Fragen einbezogen.



Was sagt die Politik dazu?

Was tun gegen Lebensmittelverschwendung?

Wie können regionale Strukturen in der Lebensmittelversorgung gestärkt werden?

Der Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum (VBLR) hat dazu aufgerufen, Bundestagsabgeordnete aus dem eigenen Wahlkreis zu fragen, was sie gegen Lebensmittelverschwendung und für regionale Strukturen in der Lebensmittelversorgung tun wollen.

Hintergrund ist die Vorgabe, dass Lebensmittelverluste bis zum Jahr 2030 halbiert werden müssen. Hier engagiert sich die VBLR bereits mit einem bundesweiten Projekt „Mittel zum Leben“, in dem Bildungsangebote entwickelt und die sukzessive Vermeidung von Lebensmittelverlusten in der Gemeinschaftsverpflegung angestrebt werden.

Ein herzlicher Dank gilt den Unterstützer*innen der Aktion und den Politiker*innen, die auf die Fragen eine Rückmeldung gegeben haben.

An dieser Stelle geben wir eine Übersicht, welche Statements zu den Fragen gegeben wurden.

Sehr geehrte Bundestagsabgeordnete!
Sehr geehrter Bundestagsabgeordneter!

Wir haben in der Corona-Krise hautnah mitbekommen, dass Lebensmittel einen neuen Stellenwert erhalten haben. Viele Bürgerinnen und Bürger hatten Bedenken, dass ihre Versorgung weiterhin gewährleistet ist. Wir meinen, es geht nun um eine neue Ausrichtung für die Zeit nach der Krise und bitten dazu um Ihre Einschätzung!

In der Corona-Krise haben „Hamsterkäufe“ den Wert von Lebensmitteln als „Mittel zum Leben“ neu verdeutlicht!

Welche Maßnahmen sollten Ihres Erachtens ergriffen werden, um Lebensmittelverschwendung weitgehend zu vermeiden?

In der Corona-Krise ist deutlich geworden, dass der regionalen Versorgung mit Lebensmitteln ein hoher Stellenwert zukommt!

Wie planen Sie, regionale Strukturen in der Lebensmittelversorgung zu stärken?

www.mittel-zum-leben.info

DBU
LERNEN IM GRÜNEN

Welche Maßnahmen sollten Ihres Erachtens ergriffen werden, um Lebensmittelverschwendung weitgehend zu vermeiden?

Stephan Albani (CDU)

Niedersachsen | Wahlkreis 027 Oldenburg-Ammerland



2019 hat der Bund die Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung verabschiedet. Das Ziel lautet, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 pro Kopf auf Handels- und Verbraucherebene zu halbieren. Hierzu sind eine ganze Zahl von Maßnahmen auf dem Weg. Dies schließt auch jene Lebensmittel ein, die in der Produktions- und Lieferkette entstehen. Zudem sollen die Nachernteverluste verringert werden. Zum einen stellt der Bund rund 16 Millionen Euro für die Forschung bereit: Forschungsgegenstände sind u.a. Ressourceneffizienz, Verarbeitungsprozesse, intelligente Verpackungen und auch das Wegwerfverhalten von Konsument*innen. Zum anderen hat der Bund 2019 einen umfassenden Beteiligungsprozess aller Akteur*innen auf den Weg gebracht: Sektorspezifische Dialogforen wurden durchgeführt sowie ein Internationaler Workshop zur harmonisierten Methodenbeschreibung (da diese Frage aufgrund der globalisierten Lebensmittelproduktion nicht nur national gelöst werden kann). Überdies gibt es seit Herbst 2019 nun das Nationale Dialogforum, das sämtliche Erkenntnisse weiterer Institutionen (Bund-Länder-Gremien; Arbeitsgruppe Indikator SDG 12.3 sowie die thematischen Dialogforen) bündelt. Alle Maßnahmen (etwa die Folgen vergangener und künftiger, einschlägiger Gesetzgebungen sowie Rechtsverordnungen) werden durch die AG Indikator SDG 12.3 einem Monitoring mit Blick auf die Frage unterzogen, wie stark die Lebensmittelverschwendung hierdurch reduziert werden konnte/kann. 2024 soll es einen umfassenden Zwischenbericht geben, auf dessen Basis die rechtlichen Grundlagen weiter justiert werden.

Jens Beeck (FDP)

Niedersachsen | Wahlkreis 031 Mittelems



Leider landen noch immer viele Lebensmittel auf dem Müll. Als Freie Demokraten setzen wir uns deshalb dafür ein, die Lebensmittelverschwendung deutlich zu reduzieren. Zum einen fordern wir, dass unverhältnismäßige Rahmenrichtlinien auf EU-Ebene, wie Vermarktungs- und Handelsnormen, überprüft und gegebenenfalls abgeschafft werden. Denn optische Ausschlusskriterien haben häufig nichts mit der Genießbarkeit eines Produktes zu tun. In diesem Zusammenhang setzen wir uns außerdem dafür ein, die Lebensmittelinformationsverordnung zu überprüfen. So kann aus unserer

Sicht bei vielen Produkten das derzeitige, starre Mindesthaltbarkeitsdatum entweder durch ein dynamisches Verfallsdatum ersetzt oder aber ganz abgeschafft werden.

Zum anderen wollen wir die Chancen von Digitalisierung und Künstlicher Intelligenz nutzen, um effizienter mit unseren Lebensmittelressourcen umzugehen. Intelligente Beschaffungssysteme können einen Beitrag dazu leisten, dass nur die tatsächlich benötigten Waren bestellt oder eingekauft werden. Zudem bieten intelligente und aktive Verpackungen - an denen auch in Deutschland geforscht wird - die Chance, die Haltbarkeit von Produkten zu verlängern und das tatsächliche Mindesthaltbarkeitsdatum voraussagen zu können. Die Bundesregierung ist aus unserer Sicht gefragt, die Chancen der Digitalisierung endlich auch im Lebensmittelbereich zu nutzen.

Dr. Daniela De Ridder (SPD)

Niedersachsen | Wahlkreis 031 Mittelems



Von der Landwirtschaft über den Handel und die Gastronomie bis hin zu den VerbraucherInnen zu Hause - genießbare Lebensmittel landen nach wie vor viel zu häufig in der Tonne. Dabei vergeuden wir Ressourcen, von denen es zum Teil immer weniger gibt. Bereits im Februar 2019 hat die Bundesregierung im Kabinett die Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung verabschiedet und auch ich selbst habe im gleichen Monat eine Veranstaltung zu gesundem Essen und der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in Emlichheim

durchgeführt. Wie schade, dass Sie nicht dabei waren!

Erlauben Sie mir daher folgenden Hinweis: Konkret soll die Lebensmittelverschwendung bis 2030 halbiert werden, der Fleischkonsum soll zusätzlich mit Perspektive 2050 auch aus gesundheitlichen Gründen ebenfalls halbiert werden. Das beinhaltet auch entstehende Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Produktions- und Lieferkette. Dazu sind jedoch Alle aufgerufen, auch einen individuellen Beitrag zu leisten, um diese gesamtgesellschaftliche Aufgabe zu bewältigen. Gemeinsam mit der Zivilgesellschaft, der Forschung und der Wirtschaft entwickeln wir bis 2030 neue Zielmarken, die wir erreichen wollen.

Seit 2016 lobt die Bundesregierung bereits den Preis "Zu gut für die Tonne!" aus und Jahr für Jahr entstehen dort großartige Ideen für mehr Bewusstsein im Umgang mit Lebensmitteln und gegen die Verschwendung wertvoller Produkte. Auch in diesem Jahr läuft der Wettbewerb wieder und noch ist die Bewerbungsfrist nicht abgelaufen, weshalb ich Sie nur ermutigen kann, auch eigene Ideen einzureichen. Dabei diskutieren und debattieren wir auch, wie Lebensmittel, die der Einzelhandel momentan noch zum Großteil wegwirft, weiterverwendet werden können. Ob es zu einem Wegwerfverbot kommen wird, hängt aber auch wesentlich von der Bereitschaft des Einzelhandels und der Wirtschaft ab, ihre Lebensmittel zu spenden oder anderweitig zu verwerten. Ein solches Verbot stellt allerdings in jedem Fall eine Option dar, die wir diskutieren.

Außerdem benötigen wir auch Aufklärungskampagnen, die uns immer wieder bewusst machen, wie gegen Lebensmittelverschwendung vorgegangen werden kann: von der Planung des Einkaufs bis hin zu Tipps und Ratschlägen, wie man

Reste noch verwerten kann. Denn das, was für unsere Großeltern und die Generationen davor selbstverständlich war, sollten wir uns wieder aneignen. Dabei geht es auch darum, aufzuklären, welche Lebensmittel besonders ressourcenintensiv hergestellt werden und welche Ersatzmöglichkeiten es gibt.

Rita Hagl-Kehl (SPD)

Bayern | Wahlkreis 227 Deggendorf



Sie sprechen mit Ihrer Nachricht einen wichtigen Punkt an: Auf jeder Stufe der Wertschöpfungskette werden Lebensmittel verschwendet! Sie werden nicht geerntet, nicht verarbeitet, weil sie nicht der Norm entsprechen. Sie werden im Laden wegen kleiner Schönheitsfehler aussortiert. Sie werden im Privathaushalt entsorgt, weil zu viel eingekauft oder falsch gelagert wurde. Sie werden in Kantinen und Restaurants weggeworfen, weil zu große Portionen gekocht wurden. Es gibt viele Gründe, die meisten davon wären mit einer besseren Abstimmung des Angebots

auf den Bedarf und mit mehr Wertschätzung für Lebensmittel vermeidbar.

Wir Sozialdemokratinnen und Sozialdemokraten wollen die Wertschätzung für Lebensmittel stärken. Wir wollen die Klimaeffekte der Lebensmittelverschwendung stärker in den Fokus rücken. Die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, bei der alle Stufen der Lieferkette einbezogen werden müssen. Die nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, die vor allem auf das Prinzip der Freiwilligkeit setzt, wird nicht ausreichen, um die von den Vereinten Nationen, von der EU und von der Bundesregierung angestrebte Halbierung der Lebensmittelverluste bis 2030 zu erreichen.

Zum Thema der Lebensmittelverschwendung haben wir als SPD-Bundestagsfraktion im Mai 2020 ein Positionspapier verfasst. Im Detail können Sie es [hier](#) einsehen.

Hier einige Punkte, die mir als Verbraucherschützerin besonders wichtig sind:

- Lebensmittelverluste müssen einheitlich dokumentiert und die Effektivität der Gegenmaßnahmen überwacht werden, wie dies im EU-Recht bereits angelegt ist;
- eine gesetzliche Regelung, die es Lebensmittelproduzenten und Lebensmittelhändlern ab einer bestimmten Größe verbietet, noch genießbare Lebensmittel einfach wegzuworfen, oder absichtlich unbrauchbar zu machen;
- Unternehmen sollen zu einer Zusammenarbeit mit gemeinnützigen Organisationen, die Lebensmittel retten und weitergeben, verpflichtet werden;
- keine umwelt- und klimaschädlichen Qualitätsstandards, die zu erhöhtem Ressourcenverbrauch durch Lebensmittelverluste und zu einem gesteigerten Betriebsmitteleinsatz von Pflanzenschutz- und Düngemitteln führen, welche negative Folgen für Luft, Wasser, Boden sowie Biodiversität und Klima haben;
- mehr Patenschaften zwischen Landwirtschaft und Schulen, die Kindern lebensnah Ursprung und Wert von Lebensmitteln und Essen vermitteln;
- die Verankerung von Verbraucherbildung einschließlich Ernährungsaufklärung in den Lehrplänen der Bundesländer für alle Schularten.

Beim letzten Punkt sind wir dankbar über die Unterstützung durch Bildungsinstitutionen wie Ihre.

Caren Lay (Die Linke) [von Mitarbeiter Silvio Lang]

Sachsen | Wahlkreis 156 Bautzen I



Wie Sie treibt auch Frau Lay das Thema Lebensmittelverschwendung bereits seit vielen Jahren um. Es ist zwar nicht ihr Fachthema – Frau Lay ist innerhalb der Fraktion für Mieten- und Wohnungspolitik zuständig – aber ein begründetes politisches Interesse besteht natürlich dennoch. Im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung hat die Linksfraktion im Rahmen ihrer Forderungen zur Klimagerechtigkeit die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung mit verschiedenen Maßnahmen um die Hälfte bis 2030 gefordert und vorgeschlagen. Nachlesen können Sie diese Vorschläge hier (https://www.linksfraktion.de/fileadmin/user_upload/PDF_Dokumente/2020/LINKE_BTF_Broschuere_Klimagerechtigkeit_Web.pdf), ab Seite 74 ff.). Außerdem haben wir ein Anti-Wegwerf-Gesetz nach Vorbild Frankreichs gefordert (vgl. <https://www.linksfraktion.de/presse/pressemitteilungen/detail/nur-anti-wegwerf-gesetz-kann-lebensmittelverschwendung-eindaemmen/>). Aktuell fand erst in diesen Tagen die Expert*innenanhörung zum Antrag „Containern ist kein Verbrechen“ der Linksfraktion statt (<https://dserver03.bundestag.btg/btd/19/093/1909345.pdf>), mit dem wir eine Legalisierung des besagten Containerns erreichen wollen. Die Linksfraktion ist zu diesem Thema also sehr aktiv und selbstverständlich trägt Frau Lay all diese Vorschläge der Fraktion mit.

Nicht zuletzt sei erwähnt, dass Frau Lay in regelmäßigem Austausch mit den Tafeln in ihrem Wahlkreis steht. Zum Einen, weil der soziale Aspekt dieses Engagement für die Ärmsten der Gesellschaft natürlich aus linker Sicht zu würdigen und zu stärken ist. Zum Anderen spielt aber natürlich auch hier der Einsatz gegen Lebensmittelverschwendung eine Rolle, leisten die Tafeln mit dem Einsammeln entsorgter, aber noch verwendbarer Lebensmittel bei Supermärkten und Co doch auch in dieser Frage einen wesentlichen Beitrag.

Kirsten Lühmann (SPD)

Niedersachsen | Wahlkreis 044 Celle-Uelzen



In Deutschland allein landen jedes Jahr zwischen 12 und 18 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll.

Mit anderen Worten ist bis zu einem Drittel unseres Nahrungsmittelverbrauchs „für die Tonne“. Das ist nicht nur eine unglaubliche Verschwendung von Ressourcen, sondern auch eine große Belastung für die Umwelt. Die Ursachen sind vielschichtig und sind an allen Punkten der Wertschöpfungskette, von der Ernte bis zum Endverbraucher oder der Endverbraucherin, zu finden. Damit wir möglichst zielgerichtet darauf reagieren können, ist es

wichtig zu verstehen wann und warum Lebensmittel verschwendet werden. Dafür brauchen wir verlässliche Daten.

Einige Anhaltspunkte haben wir natürlich schon jetzt. Eine Maßnahme wäre das wir bei der Ernte bzw. in den Supermärkten damit aufhören Lebensmittel mit Schönheitsfehlern auszusortieren. In diesem Punkt sind natürlich auch die Verbraucher und die Verbraucherinnen gefragt. Eine weitere Maßnahme wäre es Supermärkten zu verbieten Lebensmittel wegzuworfen. Frankreich ist in diesem Punkt schon deutlich weiter. Supermärkte, die größer als 400 qm sind, sind verpflichtet Lebensmittel an die Tafeln oder gemeinnützige Organisationen zu spenden. Das wirkt nicht nur der Lebensmittelverschwendung entgegen, sondern unterstützt Menschen mit geringerem Einkommen. Ich finde es falsch, dass große Supermärkte Unmengen von Lebensmitteln ungestraft wegwerfen können, im Gegenzug aber Personen, die versuchen dem entgegenzuwirken bestraft werden können. Auch ein Abbau der Hürden, die Lebensmittelrettern und Lebensmittelretterinnen im Weg stehen, wäre eine wichtige Maßnahme.

Ein weiterer Punkt sind Restaurants. Auch hier wird viel weggeworfen. Es muss Normalität werden, dass man ungefragt die Reste mitbekommt und andere Wege gefunden werden für nicht verzehrte Gerichte. Die App Too Good To Go kann hier nützlich sein. Was in Restaurants, Cafés und Supermärkten übrig ist kann von den Nutzern und Nutzerinnen für einen kleinen Betrag gekauft werden. Auch Fair-Tailer-Regale und Kühlschränke, zum Beispiel von der Initiative Foodsharing sind sehr sinnvolle Ideen. Hier können auch Privatpersonen nicht mehr benötigtes Essen an andere weitergeben. Auch einige Supermärkte haben solche Regale und Kühlschränke schon von sich aus eingerichtet. Wichtig ist: Die Angst einiger Händler und Händlerinnen, dass solche Initiativen den eigenen Umsatz schmälern könnten, bestätigen sich in der Regel nicht. Menschen, greifen häufig zu Lebensmitteln, die sie andernfalls nicht gekauft hätten.

Amira Mohamed Ali (Die Linke)

Niedersachsen | Wahlkreis 027 Oldenburg-Ammerland



Die Bundesregierung setzt hier bisher auf Freiwilligkeit. Ich wünsche mir jedoch konsequentere Maßnahmen. In Frankreich zum Beispiel gibt es ein Anti-Wegwerf-Gesetz für Lebensmittel. Einzelhändler sind dort verpflichtet, Lebensmittel an wohltätige Organisationen abzugeben, wenn diese nicht mehr verkauft werden dürfen, aber noch genießbar sind. Dies hatte zur Folge, dass einerseits Supermärkte bei Warenbestellungen vermehrt darauf achten, nicht zu viel einzukaufen, andererseits das Spendenaufkommen um bis zu 22 Prozent anstieg. Während in

Deutschland pro Einwohner und Jahr circa 80 Kilogramm Lebensmittel auf dem Müll landen, sind es dort nur noch etwa die Hälfte. Mehrmals hat DIE LINKE. im Bundestag bereits ein solches Gesetz auch für Deutschland gefordert, bisher leider ohne Erfolg.

Filiz Polat (Bündnis 90/Die Grünen)

Niedersachsen | Wahlkreis 038 Osnabrück-Land



Bis zu einem Drittel der weltweiten Nahrungsproduktion geht auf dem Weg zwischen Acker und Teller verloren. Auch in Deutschland ist das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung enorm: 313 Kilogramm genießbare Lebensmittel landen pro Sekunde in der Tonne. Diese Lebensmittelverschwendung geht massiv zu Lasten von Umwelt und Klima. In der persönlichen Klimabilanz schlägt die Lebensmittelverschwendung mit einem Fünftel zu Buche.

Wir Grüne im Bundestag haben [einen Antrag](#) zur Verhinderung von Lebensmittelverschwendung ins Parlament eingebracht. Darin fordern wir ein Anti-Wegwerf-Gesetz,

um verbindliche Reduktionsziele für Lebensmittelproduktion und Handel einzuführen und das Wegwerfen von noch guten Lebensmitteln zu unterbinden. Unsere Forderungen im Detail:

- Verbindliche Reduktionsziele für Lebensmittelproduktion und Handel einführen, um Lebensmittelverschwendung zu bekämpfen.
- Ein „Anti-Wegwerf-Gesetz“, das Lebensmittelmärkte und Lebensmittelproduzenten verpflichtet, noch genießbare Lebensmittel abzugeben.
- Lebensmittelspenden an gemeinnützige Organisationen erleichtern, indem klargestellt wird, dass dafür keine Steuern anfallen.
- Überflüssige Handels- und Qualitätsnormen (zum Beispiel für „zu kleine“ Äpfel) überprüfen.
- Offenlegungs- und Transparenzpflichten für Lebensmittelproduktion, -handel und Außer-Haus-Verpflegung einführen.
- Mindesthaltbarkeitsdatum stärker an den tatsächlichen Verderb annähern und für sehr langlebige Lebensmittel abschaffen.
- Containern straffrei machen.
- Klasse fördern statt auf Verschwendung zu produzieren.
- Ernährungsbildung an Schulen und Kitas fördern, um Wertschätzung für Lebensmittel zu vermitteln.

Dennis Rohde (SPD)

Niedersachsen | Wahlkreis 027 Oldenburg-Ammerland



Der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung hängt direkt auch mit dem Klimaschutz zusammen - ist also nicht nur eine gesamtgesellschaftliche, sondern auch eine absolut zukunfts- und umweltrelevante Angelegenheit. Die SPD-Bundestagsfraktion hat dazu übrigens erst in diesem Jahr ein Positionspapier veröffentlicht. Das Problem, das noch dazu in großen Teilen vermeidbar wäre, ist uns allen sehr bewusst. Zunächst mal wird es darauf ankommen, das tatsächliche Ausmaß der Lebensmittelverschwendung zahlenmäßig zu erfassen und auch die Ursachen systematisch aufzuspüren.

Dann müssen wir zum Beispiel Wege finden, Lebensmittelüberschüsse zu verteilen oder das Konzept des Mindesthaltbarkeitsdatums komplett zu überarbeiten.

Wir können uns auch vorstellen, ähnlich wie in einigen anderen europäischen Staaten viel stärker zu reglementieren, inwieweit Händler und Produzenten faktisch noch genießbare Lebensmittel überhaupt wegwerfen dürfen. Das sind Beispiele. Es gibt darüber hinaus viele weitere Stellschrauben, an denen wir langfristig drehen müssen. Das fängt sogar schon in der Schule an, wo stärker vermittelt werden muss, welchen Wert unsere Lebensmittel haben und welcher Ressourcen es eigentlich bedarf, sie herzustellen.

Matthias Seestern-Pauly (FDP)

Niedersachsen | Wahlkreis 038 Osnabrück-Land



Die Freien Demokraten setzen sich dafür ein, die Lebensmittelverschwendung spürbar zu reduzieren, denn viele Lebensmittel landen leider auf dem Müll.

Um dies zu erreichen, fordern wir, dass unverhältnismäßige Rahmenrichtlinien auf EU-Ebene, wie Vermarktungs- und Handelsnormen, überprüft und gegebenenfalls abgeschafft werden. So haben optische Ausschlusskriterien häufig nichts mit der Genießbarkeit eines Produktes zu tun. Es gilt zudem, auch die Lebensmittelinformationsverordnung zu überprüfen. Denn das derzeit geltende, starre Mindesthaltbarkeitsdatum kann aus unserer Sicht bei vielen Produkten durch ein dynamisches Verderb limit ersetzt oder sogar gänzlich abgeschafft werden.

Wir setzen uns zudem dafür ein, die Chancen von Digitalisierung und Künstlicher Intelligenz zu nutzen und auf diese Weise effizienter mit unseren Lebensmittelressourcen umzugehen. So können intelligente Beschaffungssysteme dabei helfen, nur die wirklich benötigten Waren zu bestellen oder einzukaufen. Darüber hinaus sollten intelligente und aktive Verpackungen vermehrt zum Einsatz kommen, die die Haltbarkeit von Produkten verlängern oder aber das tatsächliche Mindesthaltbarkeitsdatum voraussagen können. Aus unserer Sicht muss die Bundesregierung die Chancen der Digitalisierung endlich auch im Lebensmittelbereich ausschöpfen.

Rainer Spiering (SPD)

Niedersachsen | Wahlkreis 038 Osnabrück-Land



Zu Ihrer Frage nach Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung verweise ich auf das [Positionspapier der SPD-Bundestagsfraktion](#), welches Sie über diesen Link aufrufen können. Da wir die Strategie des Bundesernährungsministeriums gegen Lebensmittelverschwendung für zu unverbindlich halten und deshalb Zweifel haben, dass auf diesem Weg die angestrebte Verringerung der Lebensmittelverschwendung um 50% bis 2030 erreicht werden kann, haben wir in diesem Papier die nach unserer Einschätzung notwendigen Maßnahmen zusammengefasst.

Albert Stegemann (CDU)

Niedersachsen | Wahlkreis 031 Mittelems



Ich halte die im Jahr 2012 gestartete Initiative des BMEL gegen Lebensmittelverschwendung "Zu gut für die Tonne!" für einen sehr geeigneten Weg, um die Menschen weiter im Hinblick auf die Wertschätzung von Lebensmitteln zu sensibilisieren. Die Kampagne wirkt: Denn laut des BMEL-Ernährungsreports geben mittlerweile fast zwei Drittel der Befragten (63 Prozent) an, bereits bewusster einzukaufen, damit nicht mehr so viel weggeworfen wird. Ein zentraler Bestandteil ist die „Beste-Reste-App“ des BMEL, die großen Zuspruch der Anwender findet. Sie bietet

Kochideen, wie sich aus übriggebliebenen Lebensmitteln viele leckere Gerichte zubereiten lassen. Die App berät außerdem über die richtige Lagerung von Lebensmitteln und verrät zehn goldene Regeln zum Vermeiden von Lebensmittelabfällen im Alltag. Ein umfangreiches Lexikon informiert über die Haltbarkeit verschiedener Lebensmittel von Apfel bis Zwiebel. Ich setze gerade bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf digitale Lösungen, die noch besser auf bestimmte Zielgruppen, wie jüngere Verbraucher abgestimmt werden müssen. Wir müssen aber auch darüber reden, ob das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bei machen Verbrauchern nicht missverstanden wird. Denn ein überschrittenes MHD wird immerhin von 7 Prozent der Verbraucher als Grund angegeben, Lebensmittel wegzuwerfen. Das hat eine Studie der Gesellschaft für Konsumforschung aus dem Jahr 2018 ergeben. Wir sollten beispielsweise überlegen, ob unter bestimmten Umständen Reis, Hülsenfrüchte, konservierte Fischprodukte (z.B. eingelegter Hering) oder lange gereifter Hartkäse vom MHD ausgenommen werden sollten. Dies muss europarechtlich sauber geprüft werden und dazu führt das BMEL in Brüssel entsprechende Gespräche.

Wir brauchen vor allem realistische Verpackungsgrößen, und solche, die besser auf den tatsächlichen Bedarf, etwa von Singlehaushalten, ausgerichtet sind. Hier sehe ich sowohl die Lebensmittelwirtschaft als auch den Handel in der Pflicht, zeitgemäße Angebote in die Regale zu bringen.

Wir setzen aber auch auf innovative Lösungen wie zum Beispiel Forschungsprojekte für intelligente Verpackungen, die durch Farben anzeigen, wie lange ein Produkt noch haltbar ist. Die Entwicklung von solchen intelligenten Verpackungen, die das Mindesthaltbarkeitsdatum ergänzen könnten, fördern wir mit 3,5 Millionen Euro. Damit wollen wir die intelligenten Verpackungen zügig zur Marktreife bringen.

Gegen Lebensmittelverschwendung

Wie planen Sie, regionale Strukturen in der Lebensmittelversorgung zu stärken?

Stephan Albani (CDU)

Niedersachsen | Wahlkreis 027 Oldenburg-Ammerland



Indem wir zum Beispiel unsere landwirtschaftlichen Betriebe der Region auf politischer Ebene unterstützen. Es fällt bei den schwierigen Debatten zur Landwirtschaft gerne unter den Tisch, dass Unterstützungen für die Landwirte vor Ort auch kurze Wege zwischen Nahrungsmitteln und Konsumenten fördern und damit ein Beitrag für die Umwelt sind, indem Ernte und Lebensmittelverarbeitung möglichst regional bleiben. Kurze Transportwege tragen überdies zur Haltbarkeit der Lebensmittel bei. Und: Wer um die Ecke frisch und bezahlbar kaufen kann, entwickelt ein anderes Verhältnis zu seinen Lebensmitteln. Auch diese Faktoren spielen in unserer Nationalen Strategie (siehe oben) eine zentrale Rolle.

Jens Beeck (FDP)

Niedersachsen | Wahlkreis 031 Mittelems



Regionale Strukturen der Lebensmittelversorgung sind unerlässlich. Um sie zu stärken, müssen aus unserer Sicht unter anderem die Möglichkeiten der Direktvermarktung ausgebaut werden. Zudem sollten regionale und saisonale Lebensmittel noch häufiger gerade in Schulen und Kindertagesstätten vor Ort verwendet werden.

Dr. Daniela De Ridder (SPD)

Niedersachsen | Wahlkreis 031 Mittelems



Ganz konkret können wir schon vor Ort sehr viel bewegen. Immer wieder habe ich dazu aufgerufen, lokal zu kaufen - ob gemeinsam mit den Landfrauen, den LandwirtInnen und den EinzelhändlerInnen in den Innenstädten. Auch hier müssen wir zeigen, woran man Produkte erkennt, die direkt in der Heimatregion angebaut wurden und welche Produkte lange Wege hinter sich haben. Das mag bei Südfrüchten noch einfach sein, bei Kartoffeln und Äpfeln ist das nicht mehr so leicht.

Daher unterstütze ich jede Kampagne, die sich für nachhaltige und regionale Produktion und den entsprechenden Einkauf einsetzt. Dazu haben Bundesregierung und Bundestag bereits Fördermaßnahmen in den verschiedenen Ressorts aufgelegt. Auch diese gilt es noch einmal deutlich zu stärken und dafür setze ich mich auch ein. Dies hat nicht nur den Effekt, dass wir den Einzelhandel und die inhabergeführten Geschäfte stärken, sondern auch eine allumfassende Versorgung sichern.

Rita Hagl-Kehl (SPD)

Bayern | Wahlkreis 227 Deggendorf



Wir leben nun schon seit einigen Monaten mit und in der Corona-Krise. Wir merken gerade jetzt, wie wichtig kleine und mittelständische Landwirtschaftsbetriebe für uns alle sind. Große international tätige Betriebe und lange Lieferketten sind wegen Grenzsicherungen, Quarantänemaßnahmen oder sonstigen Anlässen stark anfällig bei einer Pandemie. Ihre Produktionen können ausfallen, Lieferengpässe können entstehen. Ist die Versorgung hingegen verteilt auf viele kleine lokale Betriebe, minimiert sich deutlich das Risiko. Wir sehen also in dieser Krise, worauf wir auch in anderen Zeiten vermehrt achten sollten: Stärkung regionaler Lebensmittelproduktion, um in Krisenzeiten unabhängiger zu werden von Importen und langen Lieferketten.

Seit 2018 bin ich zwar nicht mehr aktiv im Bereich Ernährung tätig, aber als Parlamentarische Staatssekretärin für Verbraucherschutz beschäftige ich mich nun mit vielen Alltagsthemen, einige streifen das Thema Ernährung. Es tut gut zu wissen, dass immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher eine regionale, direkte Versorgung mit Lebensmitteln bevorzugen. In meinen zahlreichen Gesprächen mit Verbraucherzentralen und Bürgerinnen und Bürgern habe ich festgestellt, dass erhöhte Transparenz Vertrauen schafft: Die Menschen möchten wissen, wo die Lebensmittel herkommen, statt anonyme Ware vom Weltmarkt. Es freut mich, dass der Wille der Verbraucherinnen und Verbraucher immens gestiegen ist, lokale Betriebe zu unterstützen und regionale Produkte einzukaufen, die ressourcen-, umweltschonend und unter fairen Arbeitsbedingungen erzeugt worden sind.

Leider gibt es derzeit keine einheitlichen und allumfassenden Öko-Bilanzkriterien für Lebensmittel. Aber regionale und saisonale Produkte, viel Gemüse und wenig Fleisch, der Verzicht auf hochverarbeitete Lebensmittel und Produkte wie Fast

Food, Süßigkeiten und Knabbereien verbessern die Klimabilanz und helfen sowohl der Umwelt als auch der Gesundheit.

Caren Lay (Die Linke) [von Mitarbeiter Silvio Lang]

Sachsen | Wahlkreis 156 Bautzen I



Aber auch vor Ort, im Wahlkreis, ist Frau Lay immer wieder zu diesem Themenkomplex unterwegs. So besuchte Frau Lay zum Beispiel bereits im Rahmen ihrer Sommertour 2018 mehrere Erzeuger regional produzierter Lebensmittel im Wahlkreis, wie die KEKILA Saftkellerei oder die Krabat-Milchwelt. Auch die Lausitzer HöfeLaden uG in Nebelschütz wurde bereits mehrfach besucht. Bei all diesen Gesprächen ging es stets u.a. darum, wie regionale Wirtschaftskreisläufe gestärkt werden könnten. Frau Lay ist darüber hinaus bestrebt, bei eigenen Veranstaltungen im

Wahlkreis mit Verköstigungsangebot nur regionale Erzeuger*innen zu nutzen.

Kirsten Lühmann (SPD)

Niedersachsen | Wahlkreis 044 Celle-Uelzen



Zuerst müssen wir die vorhandene Infrastruktur unterstützen und stärken. Bei uns in der Region sind das vor allem die Dorf- und Hofläden. Seit kurzem gibt es in Celle natürlich auch noch einen „Unverpackt“-Laden. Wichtig ist aber auch, dass konventionelle Anbieter und Anbieterinnen mitziehen. Bei mir vor Ort setzen die Edeka-Märkte ein besonderes Augenmerk darauf regionale Produkte anzubieten und sichtbar auszuweisen. Das stärkt nicht nur die regionalen Betriebe, sondern hilft auch den Verbrauchern und Verbraucherinnen bei der Auswahl. Für Menschen,

die nicht so mobil sind, können lokalen Bio-Kisten eine zusätzliche, sinnvolle Option sein. Dabei ist es natürlich ebenso wichtig auch die regionale Produktion von Lebensmitteln zu fördern. Auch die Bürger und Bürgerinnen müssen mitziehen. Mein Eindruck ist aber, dass viele mittlerweile umdenken und sich bemühen saisonale und regionale Lebensmittel zu kaufen. In gewisser Weise müssen wir idealerweise wieder an einen Punkt kommen, an dem wir genau wissen wer unsere Äpfel angebaut hat.

Amira Mohamed Ali (Die Linke)

Niedersachsen | Wahlkreis 027 Oldenburg-Ammerland



DIE LINKE. setzt sich seit jeher für eine regionalere und nachhaltigere Lebensmittelerzeugung ein. Derzeit werden Lebensmittel in Deutschland möglichst billig und für einen möglichst großen, weltweit ausgerichteten Markt produziert. Dadurch werden regionale Kreisläufe und die regionale Wertschöpfung verdrängt. Ein Ansatz, dies in Zukunft zu verhindern, wäre es zum Beispiel, die Bedingungen für Fördergelder an Faktoren wie die Etablierung regionaler Wertschöpfungsketten, aber auch an den Umwelt-, Klima- und Tierschutz zu koppeln. Auch die Intransparenz am Bodenmarkt hindert eine nachhaltigere, regionalere Produktion. So ist es landwirtschaftsfremden Investoren immer noch möglich, Boden aufzukaufen, ohne dass ansässige Landwirte ein Vorkaufsrecht hätten. Nur, wenn wir von dem System der Gewinnmaximierung für wenige Großkonzerne durch billige und auf den Export ausgerichtete Produktion wegkommen, kann der enorme Preisdruck auf kleinere Agrarbetriebe gesenkt werden. Nur so kann ein fairer Wettbewerb auch für die Erzeuger regional und nachhaltig produzierter Lebensmittel gewährleistet werden.

Filiz Polat (Bündnis 90/Die Grünen)

Niedersachsen | Wahlkreis 038 Osnabrück-Land



Regionale Lebensmittelproduktion und Vermarktungsstrukturen wollen wir im Rahmen der Gemeinschaftsaufgaben (GAK und GRW) sowie durch ein Bundesprogramm Regionalvermarktung stärken. Denn eine regionale Vermarktung und direkte Verbindungen zwischen Erzeugern und Abnehmern bieten den Vorteil, dass weniger Lebensmittel beispielsweise durch Handelsnormen aussortiert werden.

Wir wollen:

- dem Rückgang des regionalen Lebensmittelhandwerks, etwa von Bäckereien und Metzgereien, durch eine nachhaltige, partizipative und integrative Regionalentwicklung aktiv entgegenwirken, um qualifizierte Arbeitsplätze in der Fläche zu erhalten und die Nahversorgung im ländlichen Raum sicherzustellen;
- mit einem Bundesprogramm Regionalvermarktung den Aufbau regionaler Wirtschaftskreisläufe fördern und einen eigenen Schwerpunkt zur Förderung des regionalen Lebensmittelhandwerks innerhalb der GAK festschreiben;
- die Kosten der Energiewende gerecht verteilen, so dass nicht weiter der Mittelstand und inhabergeführte Betriebe belastet werden, während Großbetriebe in direkter Konkurrenz von der EEG-Umlage ausgenommen werden;
- auf eine EU-weit einheitliche und verbindliche Regionalkennzeichnung hinwirken;
- uns aktiv für den Erhalt einer breiten Vielfalt von Obst- und Gemüsesorten sowie von alten, robusteren Nutztierassen einsetzen, um die genetische Vielfalt

in der Landwirtschaft zu erhalten. Dafür müssen die ökologische Pflanzenzucht sowie Erhaltungszucht-Initiativen und kleine Züchter unterstützt werden.

Dennis Rohde (SPD)

Niedersachsen | Wahlkreis 027 Oldenburg-Ammerland



Auch hier gehen Klimaschutz und bewusster Umgang mit Lebensmitteln Hand in Hand. Damit Lebensmittel frisch und hochwertig sind, sind die Lieferketten im Idealfall nicht so lang. Kurze Wege sind gut für das Klima und für regionale Produzenten.

Viele unserer vorgeschlagenen Maßnahmen zielen genau darauf ab: Regionalität stärken um auch Lebensmittelverschwendung zu minimieren. Dazu gehören regionale Kooperationen genauso wie zum Beispiel transparente Informationen zu Transportwegen, Produktionsaufwand und Saisonalität einzelner Lebensmittel. Auch gibt es heute zum Beispiel schon Apps, mit deren Hilfe überschüssige Lebensmittel in der Nachbarschaft oder örtlichen Gastronomie weitergegeben werden können.

Matthias Seestern-Pauly (FDP)

Niedersachsen | Wahlkreis 038 Osnabrück-Land



Als Freie Demokraten wollen wir regionale Strukturen in der Lebensmittelversorgung stärken, denn aus unserer Sicht sind sie unerlässlich. Deshalb wollen wir die Möglichkeiten der Direktvermarktung ausbauen. Außerdem setzen wir uns dafür ein, dass regionale und saisonale Lebensmittel noch häufiger gerade in Schulen und Kitas vor Ort verwendet werden.

Regionale Strukturen stärken

Rainer Spiering (SPD)

Niedersachsen | Wahlkreis 038 Osnabrück-Land



Zu Ihrer Frage nach der Stärkung regionaler Strukturen in der Lebensmittelversorgung hier eine Passage aus einem Positionspapier zur SPD-Agrarpolitik, welches in den nächsten Wochen veröffentlicht werden wird:

„Wir wollen die regionale Zusammenarbeit fördern. Denn die Leistungsfähigkeit ländlicher Regionen bestimmt, ob sie zukünftig attraktiv und lebenswert bleiben. Deshalb brauchen wir eine Neubelebung dezentraler Produktions- und Veredelungsstrukturen und unterstützen entsprechende Netzwerke. Nur auf diesem Weg lassen sich die

*von Verbraucher*innen gewünschten kürzeren Lieferketten erreichen und Wertschöpfung vor Ort schaffen. Dies bedeutet auch eine gezieltere Förderung der Direktvermarktung.*

Regionale Strukturen, die einmal zerstört sind, lassen sich nur in einem großen gemeinsamen Kraftakt wiederherstellen. Dies beweist derzeit die Situation in der Fleischbranche. Eine stärkere Regionalisierung der Wertschöpfungsketten muss politisch gewollt, begleitet und finanziell unterstützt werden. Gerade in der Tierhaltung führen kurze Wege für Futter und Nutztiere zu einer klar verbesserten Ökobilanz und deutlich weniger Tierleid. Für mehr regionale Schlachtmöglichkeiten sind auch eine Anpassung der hygienerechtlichen Rahmenbedingungen und die Aufstockung des Kontrollpersonals unerlässlich, damit die Lebensmittelsicherheit gewährleistet und den wachsenden Anforderungen an die Lebensmittelüberwachung Rechnung getragen werden kann.

*Ländliche Räume leben von attraktiven, vielfältig gestalteten Kulturlandschaften, die wir durch eine gezielte Förderung der von den Landwirt*innen erbrachten Gemeinwohlleistungen dauerhaft erhalten wollen.*

Die Mehrheit der Menschen wird zukünftig in Städten leben. Daher sind innovative Lösungen zur Erzeugung von Nahrungsmitteln innerhalb und im Umfeld der Metropolen gefragt. Der Trend zu Urban Gardening und Solidarischer Landwirtschaft hilft zudem, den Bezug zu den natürlichen Lebensgrundlagen auch im großstädtischen Bereich zu erhalten. Dies trägt zu einem besseren gegenseitigen Verständnis von ländlicher und städtischer Bevölkerung bei.“

Ergänzen möchte ich noch, dass das Konsumverhalten der Verbraucher*innen wichtig ist zur Unterstützung einer regionalen Lebensmittelerzeugung. Deshalb brauchen wir klarere gesetzliche Vorgaben für die Regionalkennzeichnung, denn viele Verbraucher*innen wollen Produkte aus ihrer Region. Voraussetzung für eine bewusste Kaufentscheidung ist eine glaubwürdige Regionalkennzeichnung mit klaren Kriterien. Die Vielfalt an Regionalkennzeichnungen ist unüberschaubar: Länderzeichen, regionale Handelsmarken, Regionalauslobungen des Handels und Regionalinitiativen mit eigenen Labeln erschweren die Orientierung und Kaufentscheidung für Verbraucher*innen. Das freiwillige bundesweite Regionalfenster ist ein Schritt in die richtige Richtung, um den Problemen irreführender Regionalwerbung entgegenzuwirken. Die Kriterien des Regionalfensters sollten aber im Hinblick auf den Mindestanteil regionaler Zutaten und die Definition der Regionsgröße verbessert werden. So sollte die Definition der „Region“ den Verbrauchererwartungen entsprechen, und mindestens 75% der Zutaten eines Produkts aus dieser Region stammen müssen.

Regionale Strukturen stärken

Albert Stegemann (CDU)

Niedersachsen | Wahlkreis 031 Mittelems



Ich setze hier erstens auf die Unterstützung der Arbeit der Tafeln vor Ort. Der Bund unterstützt die Tafeln derzeit mit 1,65 Millionen Euro, indem er Projekte der Tafeln fördert. Zweitens setze ich auf digitale Lösungen, um die Weitergabe von Lebensmitteln an Nachbarn oder gemeinnützige Organisationen zu verbessern. Hier gibt es bereits interessante foodsharing-Ansätze über Apps, die anzeigen, wo in meiner Nachbarschaft Lebensmittelreste aus der Gastronomie und Hotellerie abholbereit sind. Ich messe zudem der Ernährungsbildung in den Kitas und Schulen unserer

Region einen großen Wert bei – gerade vor dem Hintergrund, dass in jüngeren Haushalten vergleichsweise viele verwertbare Lebensmittel weggeworfen werden. Daher müssen wir Kindern und Jugendlichen deutlich stärker vermitteln, dass Lebensmittel Mittel zum Leben sind und daher auch entsprechend wertgeschätzt werden sollten. Das hat übrigens auch Auswirkungen für die Akzeptanz der Landwirtschaft in der Gesellschaft. Denn wer aus persönlicher Erfahrung, aus Hofbesuchen oder aus Gesprächen mit Bauern weiß, mit welcher harter Arbeit und Ressourceneinsatz unsere Bauernfamilien Tag für Tag für unser Essen und Trinken sorgen, der lernt Lebensmittel und ihre Erzeuger viel stärker wertzuschätzen. Ich möchte an dieser Stelle aber auch einen großen Dank an unsere Landfrauen in der Region aussprechen, die Kindern und Jugendlichen über die Projekte „Ernährungsführerschein“ und „SchmExperten“ in den Schulen Kochkompetenzen und Wertschätzung für Lebensmittel vermitteln. Ohne diese tollen ehrenamtlichen Initiativen in unserer Region geht es nicht!

Regionale Strukturen stärken

Weitere Fragen, die an die Politiker*innen gestellt wurden:

Stephan Albani (CDU)

Niedersachsen | Wahlkreis 027 Oldenburg-Ammerland



Ist Lebensmittelverschwendung auch privat für Sie ein Thema und was tun Sie persönlich, um sie zu vermeiden?

Das Thema ist schon seit 2001 ein zentrales Thema bei uns. Damals eröffnete meine Frau einen Bio-Laden in Petersfehn und die Familie war quasi der Ausgleichspuffer für den so genannten „Verderb“, also Ware, die noch einwandfrei war, aber durch Mängel nicht mehr verkauft werden konnte. So erinnere ich noch heute, wie wir damals fast eine Woche überschüssigen Blumenkohl verarbeitet haben. Aber es machte auch Spaß. Heute - ohne den Bioladen - haben wir es selbst in der Hand und es fängt beim guten alten Einkaufszettel an. Die ganze Familie verwendet eine Einkaufszettel-App, in die jeder jederzeit (auch ich aus Berlin) eintragen kann, was er/sie braucht und wenn es gekauft wurde, wird es gestrichen. So kann jeder nach Möglichkeit einkaufen und wir vermeiden Doppelleinkäufe. An Wochenenden besprechen wir vorher in der Familie, was wir essen/kochen wollen. Bevorratung vermeiden wir, Reste sind aber auch nichts Schlechtes und wenn doch mal was übrig bleibt, ist es immer auch eine Herausforderung - wir kochen alle gerne - daraus etwas zu machen, meint: nach Rezept, also „vom Blatt“ kochen ist einfach

Kirsten Lühmann (SPD)

Niedersachsen | Wahlkreis 044 Celle-Uelzen



Welche erfolgreichen Ansätze auch aus Ihrem Wahlkreis sollten weiter verfolgt und ausgebaut werden?

Ein Ansatz ist zum Beispiel das Abernten von Straßenbäumen. Genau das habe ich vor einigen Wochen gemeinsam mit dem SPD-Ortsverein Südheide im Rahmen der bundesweiten Aktionswoche unter dem Motto „Deutschland rettet Lebensmittel“ getan. Den Ertrag haben wir an die Hermannsburger Tafel gespendet. In unserer Region stehen viele Obstbäume, deren Früchte nicht abgeerntet werden. Oft ist aber nicht klar, ob ich die Früchte einfach so ernten darf. Die Besitzer haben zum Beispiel die Möglichkeit ein gelbes Band am Baumstamm zu befestigen um zu zeigen „Hier darf geerntet werden“. Mit Erlaubnis der zuständigen Straßenmeisterei darf auch von Bäumen ohne gelbes Band, die sich an den Kreisstraßen befinden, geerntet werden. Auch ein Ausbau und die Förderung der Tafeln ist ein wichtiger Schritt, da diese aktiv zu der Rettung von Lebensmitteln beitragen und dabei einen wichtigen sozialen Dienst leisten. Das Vorhandensein der Tafeln wird häufig als Argument genutzt um zu sagen, dass die Sozialpolitik schlecht ist. Das finde ich problematisch.

Es degradiert die Empfänger und Empfängerinnen. Tafel erlauben es den Menschen auch zu sparen und das ist okay. Wir müssen also auch das Image der Tafeln verbessern.

Natürlich sind es nicht nur Unternehmen und Restaurants, die etwas gegen die Verschwendung von Lebensmittel tun können. Ein beachtlicher Anteil der Lebensmittel landet bei uns zuhause im Müll. Was machen wir mit Lebensmitteln, die nicht mehr ganz frisch sind? Ein Entsafter ist zum Beispiel eine gute Möglichkeit Obst oder Gemüse zu verwerten. Reste-Rezepte, wie sie zum Beispiel vom Elbers Hof in Wrestedt oder von Tante Hanna in Faßberg angeboten werden, können helfen die nötige Inspiration für die Resteverwertung zu finden. Mit dem richtigen Werkzeug und den richtigen Ideen lassen sich leckere Verwertungsmöglichkeiten für unsere Reste finden.

Dennis Rohde (SPD)

Niedersachsen | Wahlkreis 027 Oldenburg-Ammerland



Ist Lebensmittelverschwendung auch privat für Sie ein Thema und was tun Sie persönlich, um sie zu vermeiden?

Ja, natürlich. Wir versuchen Zuhause so geplant wie möglich einzukaufen und wo möglich auch regional zum Beispiel auf dem Wochenmarkt zu kaufen. Auch behandle ich das Mindesthaltbarkeitsdatum als das was es ist: Nur weil ein Lebensmittel "abgelaufen" ist, bedeutet das nicht, dass es nicht mehr genießbar ist.

Amira Mohamed Ali (Die Linke)

Niedersachsen | Wahlkreis 027 Oldenburg-Ammerland



Ist Lebensmittelverschwendung auch privat für Sie ein Thema und was tun Sie persönlich, um sie zu vermeiden?

"Lebensmittelverschwendung ist auch privat ein Thema für mich. Ich versuche, stets gezielt und bewusst einzukaufen und dabei möglichst wenig Überfluss zu produzieren. Außerdem sollten sich Verbraucherinnen und Verbraucher ins Bewusstsein rufen, dass ein abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum noch lange kein Grund ist, Lebensmittel wegzuerwerfen.

Ich möchte an dieser Stelle jedoch darauf hinweisen, dass ich die Verbraucherinnen und Verbraucher nicht als Hauptverantwortliche für die Lebensmittelverschwendung in Deutschland sehe. Es stimmt zwar, dass rund 55 Prozent der Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten anfallen. Einer Studie des Thünen-Instituts von 2018 zufolge sind jedoch wiederum 56 Prozent dieser Abfälle nicht vermeidbar. Zum Vergleich: Im Handel sind laut derselben Studie 84 Prozent der Lebensmittelabfälle sehr wohl vermeidbar.

Hier gilt es für die Politik, den Hebel anzusetzen. Eine Verlagerung der Verantwortung auf die Verbraucherinnen und Verbraucher ist nicht zielführend, wenngleich ich es natürlich absolut unterstütze, auch privat darauf zu achten, so wenige Lebensmittel wegzuwerfen, wie möglich."

[alle Bilder: bundestag.de]

tere Fragen – weitere Fragen – weitere Fr