

Stefan Kreuzberger

Nahrungsmittelverschwendung stoppen!

In den Industrieländern landen jährlich etwa 222 Millionen Tonnen Essen auf dem Müll. Mit unserer Ernährungs- und Konsumweise vergeuden wir schwindende Ressourcen, heizen das Klima auf und tragen zum Hunger in der Welt bei. Was jahrzehntelang verdrängt wurde, muss nun Thema der Politik werden.

An den neuen Studienergebnissen der Welternährungsorganisation kommt keiner mehr vorbei: Rund ein Drittel der weltweit für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel geht verloren oder wird verschwendet (FAO 2011). Dies hat zur Folge, dass auch ein Drittel der zur Lebensmittelerzeugung eingesetzten Ressourcen vernichtet wird, die dabei entstehenden Treibhausgase jedoch zusätzlich das Klima belasten. Insgesamt werden weltweit rund 1,3 Mrd. t Nahrungsmittel im Jahr umsonst produziert (ebenda). Das entspricht fast der gesamten Produktion in Afrika südlich der Sahara. In den Industrieländern landen pro Jahr 222 Mio. t Essen auf dem Müll. In Europa und Nordamerika wirft jeder Bürger durchschnittlich im Jahr mehr als sein Körpergewicht in den Abfall. Bei Früchten, Gemüse, Wurzeln und Knollen liegen die weltweiten Verluste zwischen 40 und 55 %, bei Fisch bis zu 80 % (ebenda).

Die FAO stellt ebenfalls fest, dass bis zu 40 % der Nahrungsmittel in Entwicklungs- und Schwellenländern verderben, bevor sie überhaupt die Konsumenten erreichen, also bereits auf dem Feld, als Nachernteverluste und beim Transport. Die Ursachen hierfür liegen unter anderem in finanziellen und technischen Einschränkungen bei Erntetechnik, Lagerung und Kühlung, in schlechter Infrastruktur und mangelnder Verpackung. In Ländern mit mittleren und hohen Einkommen sieht es hingegen anders aus: Hier entstehen die Verluste besonders bei der Produktion, im Groß- und Einzelhandel sowie am Ende der Nahrungskette auf Verbraucherebene (FAO 2011).

Nahrungsenergie und Wasser werden vergeudet

Bereits im Mai 2008 hatte das Stockholm International Water Institute die weltweit verschwendeten Kalorien und die Wasservergeudung untersucht (SIWI 2008). Die Forscher wählten für die Studie *Saving Water: From Field to Fork* einen Meta-Ansatz und verglichen die täglich weltweit pro Kopf produzierten Energieeinheiten an essbaren Feld-