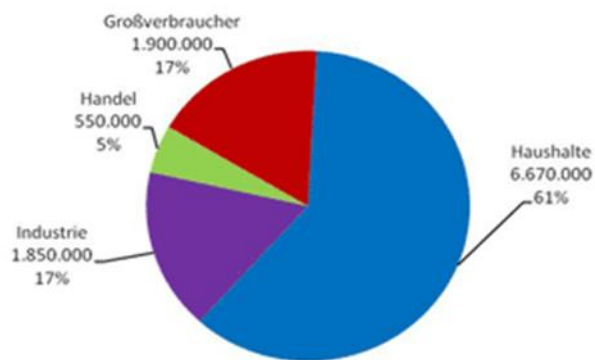


## Ein kleiner Schritt zu weniger Lebensmittelverschwendung

Nach der Ernte gelangen sie über den Handel beim Verbraucher zum Zwecke der Ernährung: normalerweise soll das so sein. Tatsächlich werden in Deutschland jährlich rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeschmissen. Auch die Mengen, die beim Handel auf dem Müll landen, sind beachtlich. Elf Millionen Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland jährlich als Abfall entsorgt, davon entfallen etwa 6,7 Millionen Tonnen auf die Privathaushalte. Im Schnitt wirft jeder Bundesbürger 82 Kilogramm Lebensmittel im Wert von 230 Euro pro Jahr weg (Universität Stuttgart, Prof. Kranert u.a. 2012, nahezu zweidrittel entfallen auf die privaten Haushalte)

Verteilung der Lebensmittelabfälle nach Bereichen der Nahrungsmittelkette (Median) [t/a]



Quelle: BMELV/Universität Stuttgart

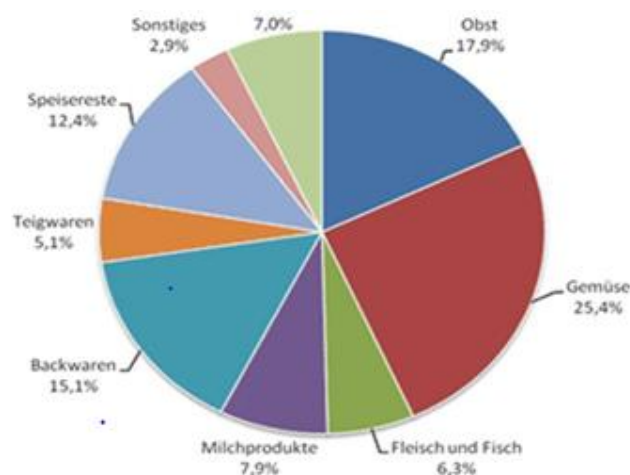
Nach Schätzungen von Verbraucherverbänden ist der Anteil weggeworfener Lebensmittel deutlich höher, da die Verluste auf dem Acker nicht erfasst wurden.

Die Lebensmittel wurden sozusagen für die Mülltonne hergestellt, verursachen aber trotzdem Umweltbelastungen wie andere Lebensmittel auch (z.B. Klimagase, Energieverbrauch, Gewässer- und Bodenbelastungen). Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen schont deshalb nicht nur den Geldbeutel, sondern auch die Umwelt.

Der Handel sieht es ähnlich, dass allein schon aus wirtschaftlichen Gründen das Interesse bestehe, „durch eine gute Disposition die Menge der aussortierten Lebensmittel so gering wie möglich zu halten. Bevor Lebensmittel weggeworfen würden, nutze man andere Möglichkeit, diese „einer Verwendung zuzuführen“. Entweder man

setzt auf die Vernunft der Verbraucher aber man „manipuliert“ die Haltbarkeit von Obst und Gemüse (N. der Grafik in der Summe >40%).

Der Lebensmittelverschwendung durch eine Schutzschicht entgegen zu wirken, hat das US-Unternehmen ‚Apeel Sciences‘ eine Schutzschicht auf pflanzlicher Basis entwickelt, die die Haltbarkeit von frischem Obst und Gemüse verlängert: ‚Apeel‘ wird aus pflanzlichen Materialien hergestellt, die in den Schalen, Samen und im Fruchtfleisch verschiedener Obst- und Gemüsesorten enthalten



Quelle: BMELV/ Universität Stuttgart

In Bayern verteilen sich die Lebensmittelabfälle folgendermaßen: Obst mit 19,1 Prozent, Speisereste mit 16,5 Prozent und frisches Gemüse mit 15,9 Prozent, Backwaren mit 14,4 Prozent

sind. So wird der Oberfläche frischer Produkte eine zusätzliche Schicht hinzugefügt, um den Wasserverlust und das Eindringen von Sauerstoff zu verlangsamen – zwei Hauptfaktoren, die deren üblichen Verderb verursachen. Die dünne Extrahülle von Apeel dient als eine Art „zweite“ Haut für Obst und Gemüse und ist geruchs- und geschmacksneutral. Als Schutzschicht schafft sie ein optimales Mikroklima, das Obst und Gemüse weiter atmen und reifen lässt – aber langsamer. Von der Technologie profitieren somit auch die Erzeuger, weil näher am optimalen Reifezeitpunkt geerntet werden. Was bedeuten Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum. Mit Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ist ein Lebensmittel nicht automatisch schlecht. Vielmehr sollte jetzt die Qualität des Lebensmittels vor Verzehr genauer geprüft werden. Vertrauen Sie auf

Ihren eigenen Geruchs- und Geschmackssinn und entscheiden Sie selbst. Bei leicht verderblichen tierischen Produkten dagegen, wie zum Beispiel Fleisch und Fisch, gilt es, das Verbrauchsdatum zu beachten. Ist dieses überschritten, müssen die Produkte weggeworfen werden, sonst besteht die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung.

„Apeel“ ist eine natürliche Antwort auf die Frage, wie frisches Obst und Gemüse länger haltbar bleibt und obendrein Plastikverpackungen eingespart werden können. Für über 30 verschiedene Obst- und Gemüsesorten hat das US-amerikanische Unternehmen ‚Apeel‘ Rezepturen entwickelt. Den Eintritt in den deutschen Markt macht Edeka als die in 2018 vom Time Magazin gekürte „Genius Company“.

Jährlich würden elf Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen, erklärte die zuständige Bundesministerin Frau Klöckner. "Das will ich ändern." Die Wertschätzung für Nahrungsmittel müsse gesteigert werden. So seien etwa Unternehmen gefordert, Lebensmittelabfälle schon während der Produktion und des Transports zu minimieren. Das Bundeskabinett beschloss die Nationale Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung (Halbierung der Abfallmenge bis 2030), die unter anderem Millioneninvestitionen in die Forschung an intelligenten Verpackungen vorsieht. Diese sollen anzeigen, ob Nahrungsmittel noch genießbar sind, etwa über einen Farbverlauf.

Zunächst wurden den Kunden Avocados mit ‚Apeel‘ in ausgewählten Edeka-Märkten in Teilen von Norddeutschland und Nordrhein-Westfalen angeboten sowie in Netto-Filialen zusätzlich in Teilen von Bayern, Baden-Württemberg und Niedersachsen. Eine bundesweite Verfügbarkeit ist für 2020 geplant. Eine entsprechende marktübergreifende Etikettierung signalisiert Produktqualität, Nachhaltigkeit und längere Frische.

© Klaus-Dieter Koss, Kirchenkreis Jülich

Mitarbeit: Horst-Dieter Springer und Hans Stenzel