

Lebensmittelverschwendung – Position von SFD

Slow Food erkennt die zentrale Rolle von Ernährung als die grundlegendste Bedingung des menschlichen Überlebens an, ebenso die wichtige Rolle, die Ernährung in vielen Bereichen unseres persönlichen und öffentlichen Lebens spielt, sowie ihre Bedeutung für Ökonomie, Ökologie, Kultur und viel mehr. Ernährung und damit Lebensmittel sind von prinzipieller und unschätzbar wichtiger Bedeutung für unsere Gesundheit, unser Wohlergehen und unseren Wohlstand. Aus diesem Grund hält Slow Food Lebensmittelverschwendung für unverantwortlich und macht daher den Kampf gegen Lebensmittelverschwendung zu einem der zentralen Aspekte seiner Arbeit.

Dabei geht Slow Food von einem seiner Grundprinzipien aus: Die Herstellung von Lebensmitteln und die Lebensmittel an sich können nicht auf das Konzept von Waren und Konsumgütern reduziert werden. Anders gesagt: Lebensmittelverschwendung kann so lange nicht strukturiert und radikal bekämpft werden, so lange Lebensmittel und ihre Herstellung nicht als eine Angelegenheit begriffen wird, die uns alle angeht und als solche auch anerkannt wird.

An den Anfang meiner kurzen Ausführungen zur Lebensmittelverschwendung möchte ich drei simple aber interessante Überlegungen stellen:

1. Abfall entsteht in der Lebensmittelproduktionskette bereits vor dem Anpflanzen der künftigen Ernte: so zum Beispiel wenn die Menge der zu erzeugenden Lebensmittel anhand von Parametern geplant wird, die nicht der tatsächlichen Nachfrage entsprechen (etwa vertragliche Vereinbarungen mit Händlern). Die Gesamtmenge des Lebensmittelabfalls kommt auch erst nach der Zubereitung und dem Verzehr eines Gerichts zum wirklichen Ende. Denn auch hier entstehen noch einmal Abfälle und Überreste, deren Entsorgung einmal mehr Ressourcen beansprucht und verbraucht.
2. Am Umfang der Lebensmittelverschwendung wird sichtbar, wie fortgeschritten der Prozess der Kommerzialisierung und des Werteverlusts ist. Unzweifelhaft verlieren Lebensmittel den wahren Wert, den sie für die Menschheit haben, zunehmend.
3. Die Bedeutung dieses Paradigmenwechsels von Wertschätzung zur Kommodifizierung nicht anzuerkennen und nicht zu berücksichtigen, heißt, dass der Mechanismus der Verschwendung nicht vollständig verstanden ist und somit nur die Auswirkungen analysiert werden, statt deren Ursachen anzugehen.

Daher betrachtet Slow Food Lebensmittelverschwendung aus einer anderen Perspektive: Für Slow Food ist Lebensmittelverschwendung die Folge der fehlenden Wertschätzung von Lebensmitteln und des Prozesses ihrer Herstellung in allen Stufen der Erzeugungskette.

Erst wenn Verschwendung als Konsequenz fehlender Wertschätzung von Lebensmitteln angesehen wird, können Strategien entwickelt werden, die weniger darauf bedacht sind, ein nicht funktionierendes Lebensmittelsystem zu reparieren, sondern die sich vielmehr darauf richten, Lebensmittelverschwendung vom Beginn der Erzeugungskette an zu reduzieren oder gar zu vermeiden. Ein solcher Ansatz beruht auf einer Vision eines Argar- und Lebensmittelsystems, für das die Wertschätzung von Lebensmitteln zentral ist.

Lebensmittelverschwendung kann und muss in erster Linie durch weniger und bedachtere Produktion bekämpft werden.

Lebensmittelverschwendung in Europa erfassen: Ein unvollständiges Bild

Eine Reihe von Studien, von der EU in Auftrag gegebene und solche aus den Mitgliedsstaaten, bemühen sich, das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung zu erfassen. Aus Slow Food Sicht haben sie einen Fehler: die Ausklammerung der Verluste in der landwirtschaftlichen Erzeugung. **(Vorbereitende Studie zu Lebensmittelabfällen (2010))** Die landwirtschaftliche Erzeugung wird als nicht relevant erachtet. Nichtsdestotrotz wird darin konzediert, dass man im Agrarsektor vermutlich wichtige Ursachen und auch einen beträchtlichen Anteil an Lebensmittelabfall ausmachen würde. Einem weiteren Dokument der Europäischen Kommission zufolge könne der

Abfall in der Landwirtschaft ein ähnliches Volumen aufweisen wie das in den Haushalten, erstere könne aber nicht definiert werden, da bisher keine detaillierten Daten zu Verlusten in der europäischen Landwirtschaft vorliegen.¹

Doch berichtet die **Vorbereitende Studie** über Fälle, in denen Felder nicht abgeerntet wurden, weil der Marktpreis der Feldfrucht die Ausgaben für das Abernten nicht decken und den Aufwand deshalb nicht rechtfertigen würde.² Ganz offensichtlich ist die Landwirtschaft ein wichtiger Bereich für die Erhebung und Erforschung weiterer statistischer Daten.

Sich auf das Ende der Lebensmittelkette zu konzentrieren und die vorgelagerten Stufen zu ignorieren, kann aus unserer Sicht aber nur zu falschen Analysen und daraus folgenden falschen Strategien zur Eindämmung von Verschwendung führen.

Da die Europäische Kommission nur auf Lebensmittelverschwendung nach der landwirtschaftlichen Urerzeugung blickt, kommt sie auch bei den Hauptgründen für Lebensmittelverlust und -verschwendung in Europa zu folgendem Ergebnis. Auf der Produktionsseite:

- Lebensmittelüberproduktion
- hohe ästhetische Marktstandards
- Ineffizienz bei der Lagerung
- Verpackungsschäden
- Marketingstrategien (z.B. kauf 2 für den Preis von 1), welche Anreiz für übermäßigen Kauf schaffen
- Ineffizienz in der Versorgungskette
- überreichliche Portionsgrößen in der Gastronomie / im Catering Service.³

Auf der Verbraucherseite sieht es etwas anders aus: als Hauptursachen für Lebensmittelabfälle im Haushalt wurden ausgemacht:

- geringe Wertschätzung von Lebensmitteln, die zur mangelnden Umsicht führt, diese effizient zu nutzen
- Präferenzen für bestimmte Lebensmittel, auch Schnitte oder Teile von Tieren – dadurch werden andere marktuntauglich und müssen anderweitig entsorgt werden
- mangelnde Planung beim Einkaufen und Zubereiten
- mangelndes Wissen und Kenntnis der Lebensmittel und ihrer Zubereitung
- unzureichende Lagerung und Verpackung
- Verwirrung bei „Mindesthaltbarkeitsdatum“ und „Verbrauchsdatum“⁴

Denkwürdig erscheint aus unserer Sicht, dass als einer der wichtigen Gründe für die Lebensmittelverschwendung auf der Verbraucherebene, die Vorliebe für ‚ästhetische Qualität‘ (gutaussiehende Produkte), sowie die Verfügbarkeit einer breiten Produktpalette ausgemacht werden. Produkte werden oft kontextlos und unabhängig von ihrem Herstellungsort, der Saison, oder auch der Tageszeit ausgewählt (z.B. müssen die Brotregale im Supermarkt bis zum Ladenschluss bis oben hin gefüllt sein). Ein Verhalten, das auf mangelndes Wissen über Lebensmittel und das Lebensmittelsystem sowie auf mangelnde Wertschätzung zurückzuführen ist.

Slow Food zufolge sind alle die bekannten, oben genannten Ursachen eigentlich nur Konsequenzen dessen, was in unserer Sichtweise die treibende Kraft der Lebensmittelverschwendung ist: nämlich die Tatsache, dass Lebensmittel nur noch als Ware betrachtet werden.

Im bestehenden, globalen Lebensmittelsystem sind Lebensmittel – und die mit ihnen verbundenen Werte und Rechte – zu einer Handelsware geworden. Der Wert der Lebensmittel ist in diesem System allein durch ihren Preis bestimmt. Lebensmittel werden verkauft, gekauft und verschwendet.

¹ Europäische Kommission. 2014. *Impact Assessment On Measures Addressing Food Waste To Complete Swd (2014) 207 Regarding The Review Of EU Waste Management Targets*. Brüssel.

² Europäische Kommission, DG ENV. 2010. *Preparatory Study on Food Waste Across EU 27*. Brüssel

³ http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/causes_en.htm

⁴ Ibid

Es ist notwendig herauszustellen, dass dieses System, dem wir als Verbraucher, Produzenten oder Zwischenhändler angehören, auf Mechanismen der Verschwendung, d.h. Überproduktion und schnellem Verkauf und Warenumsatz beruht, um Platz für neue Produkte auf dem Markt zu schaffen. Mit anderen Worten, Verschwendung ist kein Zufall, sondern systemimmanent. Industrielle Lebensmittelproduktion setzt auf niedrige Kosten und hohe Handelsspannen: dies ermöglicht Überproduktion, ohne dabei wirtschaftliche Gewinne einbüßen zu müssen. Dies ist der Schlüsselfaktor, welcher Lebensmittelverschwendung in so einem System überhaupt funktionieren lässt.

Auch die Europäische Kommission unterstreicht dies. Zu den treibenden Kräften der Lebensmittelverschwendung gehört laut Europäischer Kommission eine Gesellschaft, die günstige Lebensmittel fordert und ihnen wenig Wert beimisst. Die niedrigen Kosten für Lebensmittel im Vergleich zu anderen Waren und in Bezug auf das verfügbare Einkommen (durchschnittlich sind das in Europa derzeit weniger als 10%, im Vergleich zu den mehr als 30% Mitte des letzten Jahrhunderts), seien eine der Hauptursachen für Lebensmittelabfälle, besonders in der Gastronomie und im Haushalt, da dort weniger finanzielle Anreize bestehen, Lebensmittel nicht zu vergeuden. Aus Bequemlichkeit mehr zu kaufen – „nur für den Fall“ – ist dann möglich, wenn Lebensmittel relativ günstig sind, und wenn Lebensmittel generell als reichlich vorhanden und als immer verfügbar angesehen werden. Hauptverursacher der Verschwendung sind die niedrigen Kosten der Lebensmittelproduktion; diese sind zum Großteil auf die historischen Fortschritte in landwirtschaftlicher Technik und Technologie zurückzuführen. Niedrige Produktionskosten jedoch befördern ein Verhalten, demzufolge Lebensmittel, die nicht den ästhetischen Erwartungen entsprechen, oder auch übrig gebliebene Lebensmittel ohne erhebliche finanzielle Einbußen einfach weggeworfen werden.⁵

Ein agro-industrieller Denkansatz denkt Lebensmittel als preisgesteuerte Ware, mit der man spekulieren kann. Dazu müssen Lebensmittel wie andere Handelswaren schnell und ungehindert zirkulieren. Die Verbrauchergesellschaft – oder eher Wirtschaft –, in der wir heute leben, gründet sich auf einen ununterbrochenen Kreislauf von Produktion – Verbrauch – Entsorgung – Produktion. Ziel ist es dabei, die Geschwindigkeit dieses Kreislaufs so stark wie möglich zu beschleunigen.

Um da herauszukommen, brauchen wir erst einmal eine offen und ehrlich geführte Diskussion um Preise von Lebensmitteln und ihrer Qualität. Wie viel dürfen, müssen Lebensmittel kosten und was ist eigentlich ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel. Erkennt man gutes Obst am guten, d.h. billigen Preis?

Den absurden Verschwendungsmechanismus kann sich eine Gesellschaft aus vielen Gründen nicht leisten; insbesondere wenn es dabei um Lebensmittel geht. Lebensmittel sind ein Erzeugnis von Natur und Kultur, und sie sind damit untrennbar verbunden. Lebensmittel aus diesem, ihrem Entstehungs- und Wirkungskontext herauszulösen, kann nur im gegenwärtig vorherrschenden System aus Überproduktion und Verschwendung resultieren.

Ein Nahrungsmittelsystem, das solche Unmengen an Lebensmittelverschwendung erzeugt und doch nicht alle Menschen auf diesem Planeten ernähren kann, ist **keineswegs nachhaltig** und auf Dauer unhaltbar. Unsere Erde muss für die Menge an erzeugter Lebensmittelverschwendung einen hohen Preis bezahlen: ökologisch, wirtschaftlich, ethisch sowie kulturell besehen.

Trotz der Tatsache, dass die weltweite Lebensmittelproduktion gegenwärtig genug hervorbringt, um 12 Milliarden Menschen mit Lebensmitteln zu versorgen – die Weltbevölkerung lag 2014 bei knapp über 7 Milliarden – werden 40% der Gesamtproduktion verschwendet; gleichzeitig hungert eine Milliarde Menschen tagtäglich.

Und so müssen wir vielleicht auch einmal denken dürfen, dass es unter Umständen sinnvoller wäre, weniger aber dafür bessere Lebensmittel zu erzeugen, um eine wachsende Weltbevölkerung zu ernähren.

Das aktuelle Ausmaß und die Dynamiken der Lebensmittelverschwendung lassen deutlich werden, dass es, um die Ernährung der Weltbevölkerung sicher zu stellen, eben nicht nur um Produktivität, also um die Menge der erzeugten Lebensmittel geht, sondern vielmehr darum, wie sie erzeugt, verteilt und verbraucht werden und wie dabei mit den Ressourcen (Ökonomie, Ökologie, Menschen und Tiere) umgegangen wird.

Auswirkungen der Verschwendung betreffen unsere Umwelt, Wirtschaft und viel mehr; ich will hier die Zahlen nicht wiederholen, sondern nur einen Blick auf die kulturellen und ethischen Auswirkungen richten.

⁵ Europäische Kommission. 2014. *Impact Assessment On Measures Addressing Food Waste To Complete Swd (2014) 207 Regarding The Review Of Eu Waste Management Targets*. Brüssel

Kulturelle Auswirkungen

Ein Lebensmittel als bloßen Rohstoff zu behandeln heißt, dass man es seines eigentlichen sozialen und kulturellen Werts beraubt. Lebensmittelerzeugung und Lebensmittelverzehr wurzeln tief in unserer Kultur: Wir pflanzen Nahrung an und essen sie, damit wir überleben und leben, aber auch, um wichtige Ereignisse zu feiern, unsere Identität abzugrenzen und nicht zuletzt des Genusses wegen. Nahrung ist untrennbar mit unseren Kulturen verbunden, mit unserer individuellen und kollektiven Geschichte und unserer Identität. In Nahrung eingeschrieben ist wertvolles Wissen – vom Feld bis zur Küche –, das über Jahrhunderte weitergegeben wurde.

Ethische Auswirkungen

Während Millionen an Tonnen Lebensmittel auf der Müllhalde landen, steigt die Anzahl an Menschen, die keinen Zugang zu adäquaten Lebensmitteln und einer gesunden Ernährung haben – nicht nur in Ländern mit geringem Einkommen, sondern auch in Europa. Laut Eurostat sind in Europa 81 Millionen Menschen von Armut bedroht (das sind 17% der Bevölkerung Europas) und 42 Millionen leben bereits jetzt unter der Armutsgrenze.

Das System der Überproduktion und Lebensmittelverschwendung geht zu Lasten des Rechts auf Nahrung, das in der Definition von Olivier De Schutter das Recht ist, unmittelbar oder durch Kauf regelmäßigen, dauerhaften und uneingeschränkten Zugang zu quantitativ und qualitativ angemessener und ausreichender Nahrung zu haben – einer Ernährung, die den kulturellen Traditionen der Bevölkerung entspricht, denen der Verbraucher angehört und die ein physisch und psychisch, individuell und kollektiv erfülltes und würdevolles Leben ohne Angst gewährleistet.⁶

Überall auf der Welt entwürdigt jedoch das gegenwärtig bestehende System Landwirte und Lebensmittelerzeuger zu reinen Rohstoffproduzenten; und höchst fragwürdig ist, inwieweit ihre Grundrechte in der intensiven Landwirtschaft geachtet werden.

Im Globalen Süden verwehrt dieses System Landwirten den Zugang zu Land und Wasser und es verwehrt dörflichen Gemeinschaften als Ganzes den Zugang zu Nahrung: dann wenn Land zum Beispiel genutzt wird, um Tierfutter für die Massentierhaltung zu produzieren, welches weit entfernte Märkte beliefert, anstatt lokal von der örtlichen Bevölkerung bewirtschaftet zu werden, um den Lebensmittelbedarf vor Ort zu decken und somit ihre Ernährungssouveränität zu achten.

In anderen Fällen wird Land genutzt, um Exportkulturen anzupflanzen (wie etwa kenianische Bohnen, die außerhalb der Saison nach Europa exportiert werden), die wiederum den Import von Lebensmitteln aus dem Ausland fördern, deren Preise stark schwanken und die mitverantwortlich für die Nahrungsmittelkrisen und Unruhen im Globalen Süden sind.

Das aktuelle Lebensmittelsystem geht in seiner Perversion sogar so weit, dass es Lebensmittel, die im Globalen Norden produziert werden, dort aber unerwünscht sind (wie z.B. Hähnchenflügel), auf den Märkten im Globalen Süden entsorgt, und das zu Dumping-Preisen, die die lokalen Erzeuger vom Markt verdrängen.

Schließlich ist das System der Überproduktion und Verschwendung dafür verantwortlich, dass unsere **Gemeingüter** verschwendet, gefährdet und verschmutzt werden: Wasser, Boden und Luft. Es entwürdigt Lebewesen wie Pflanzen und Tiere zu reinen Rohstoffen, die ausgebeutet werden, um so schnell wie möglich so viel wie möglich zu produzieren.

So wirft Lebensmittelverschwendung einige **unbequeme ethische Fragen** auf: Welche Haltung haben wir zum Rest der Menschheit? Und zu unseren Gemeingütern wie Luft, Wasser, Böden, die über die Zukunft der nächsten Generationen entscheiden? Wie stehen wir zu allem Lebendigen? Schließlich werden in einem Verschwendungssystem Lebensmittel, ganz gleich ob es sich um Pflanze, Tier oder verarbeitete Produkte handelt, gleichermaßen als Ware behandelt. So landet auch das Fleisch von Tieren, die wie die meisten in Deutschland erbarmungslosen Haltungsformen ausgesetzt waren, nicht auf dem Teller, sondern im Müll.

Die Ursachen der Lebensmittelverschwendung bekämpfen: der Vorschlag von Slow Food

⁶ <http://www.srfood.org/en/right-to-food>

Slow Food sieht es als zwingend notwendig an, die gegenwärtige Situation radikal und strukturell zu verändern. Der Versuch, das derzeitige System zu korrigieren oder die Schiefelage auszugleichen, nachdem sie entstanden ist, ist nicht ausreichend.

Es ist bei allem, was gegen Verschwendung unternommen wird, mit zu bedenken, dass die Verschwendung von Lebensmitteln noch vor ihrer Herstellung, ihrem Vertrieb und ihrem Verzehr bekämpft werden kann.

Um dies zu tun, ist es von grundlegender Bedeutung, alle Bereiche des Lebensmittelsystems gründlich zu analysieren – sei es den Einzelhandel, die Landwirtschaft oder den Verbrauch in privaten Haushalten –, um so auch die Widersprüche der Lebensmittelverschwendung deutlich werden zu lassen.

Aus Slow Food Sicht kann der Verschwendung von Lebensmitteln allein dadurch Einhalt geboten werden, dass man Lebensmitteln wieder Wert beimisst.

Der Wert, den Lebensmittel haben, kann wiederum nur durch die Anerkennung des grundlegenden **Rechts auf Genuss** von Lebensmitteln guter Qualität wieder eingeführt werden. Daraus ergibt sich die logische Konsequenz, dass jeder Verantwortung für den Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen sowie des kulturellen Erbes übernehmen muss, die Voraussetzung für den Genuss sind.

Das Recht auf Genuss von guten Lebensmitteln wird häufig als überflüssig angesehen, als Luxus, obwohl doch in der Tat der Genuss tief im menschlichen Verhalten, in den Kulturen durch alle Zeiten an allen Orten verwurzelt ist. Dem Recht auf Genuss zu entsagen, hat die Nachfrage nach guten Lebensmitteln gebremst und sich als wahrer Komplize für die industrielle Lebensmittelproduktion erwiesen, welche das Konzept „gut“ mit beliebigen Lebensmitteln verbunden hat, ganz gleich von welcher Qualität diese sind (ernährungsphysiologisch, ökologisch, technisch, sozial oder kulturell besehen).

Genuss und Wertschätzung müssen wieder gelernt und ins Zentrum des Denkens gerückt werden, wenn es um Ernährung und Lebensmittel geht. Doch ohne Bildung kann es kein Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln geben; und ohne diese Kompetenz – die Fähigkeit, Qualität und Wert zu erkennen – bleibt das einzige Auswahlkriterium der Preis. Und mit Blick auf den Preis steht eine marktorientierte industrielle Landwirtschaft an der Spitze, denn sie hat die Macht und/oder die Arroganz, die Preise zu beeinflussen und zu drücken.

All dies erfordert Zeit, einen langen Atem und gemeinsame Anstrengungen aller Akteure entlang der Lebensmittelkette. Slow Food schlägt Folgendes vor:

Erzeuger können:

- Marktischen schaffen durch die Vermarktung von „hässlichem“ (d.h. deformiertem) Obst und Gemüse.
- direkt an den Verbraucher verkaufen, um das Angebot an die Nachfrage anzupassen und Überproduktion zu vermeiden.

Einzelhändler können:

- Marktischen schaffen, die im Zusammenhang mit Lebensmittelverschwendung stehen, z.B. im Zusammenhang mit „hässlichen Gemüse“⁷.
- vertragliche Vereinbarungen mit den Lieferanten (Landwirte oder Produzenten, die sich um die Weiterverarbeitung kümmern) abschaffen, die eine Überproduktion und den Verkauf von Überproduktion forcieren oder befördern: derzeit ist das Nicht-Nachkommen der vertraglich festgelegten Mengen ein Grund, Landwirten und Weiterverarbeitern zu kündigen; daher sind sie gezwungen, mehr als tatsächlich erforderlich zu produzieren, um Spielraum für Ertragsausfälle zu haben und trotzdem ihre Verträge einhalten zu können.

Verbraucher können:

- ihre individuelle und kollektive Macht nutzen: zusammengenommen können die Konsumententscheidungen der Verbraucher große Veränderungen dahingehend bewirken, wie unsere Lebensmittel angebaut und hergestellt werden. Um dies deutlich zu machen, hat Slow Food den Begriff Ko-Produzent geprägt – das ist ein Verbraucher, der die Grenzen des Passiven überschreitet und sich aktiv für das Lebensmittelsystem

⁷ Man siehe zum Beispiel die Kampagne „Inglorious Fruits and Vegetables“: https://www.youtube.com/watch?v=p2nSECWq_PE

interessiert, Anteil nimmt, was sich in seinen Entscheidungen widerspiegelt.

Die Zivilgesellschaft kann:

- ein Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln und die Konsequenzen unserer täglichen Ernährungsentscheidungen schaffen.
- Verbraucher aufklären und dazu ermutigen, direkt beim Produzenten – wenn möglich Lebensmittel ohne Barcode – zu kaufen. Beispiele dafür sind etwa Gemüseboxen, Boxen mit Bioprodukten oder Formen solidarischer Landwirtschaft (SoLaWi).

Staatliche Institutionen können:

- Strategien entwickeln, die auf einer umfassenden Definition von Lebensmittelverschwendung und -verlust und auf diesbezüglich zuverlässigen Daten beruhen.
- **die politische Diskussion neu ausrichten, eine Preis- und Qualitätsdiskussion führen.**
- **Vermarktungsnormen setzen, welche die Qualität der Lebensmittel (wobei Qualität im Hinblick auf gut, sauber und fair definiert wird) wieder in den Mittelpunkt rücken, und nicht nur auf ihre Ästhetik setzen.**
- **Maßnahmen vermeiden, die den Wert von Lebensmittelabfällen steigern und einen Markt für sie schaffen.**
- **Anreize für ein lokalisiertes Lebensmittelsystem schaffen: familienbetriebene, nachhaltige Kleinproduktion unterstützen.**
- **direkte Vermarktungskanäle unterstützen, kurze Lieferketten stärken und alle Aktivitäten, welche Erzeuger und Verbraucher enger verbindet, unterstützen – so zum Beispiel Entfernungen reduzieren, die Interaktion zwischen Erzeugern und Verbrauchern erleichtern, faire Preise für Verbraucher und Erzeuger sicherstellen, da diese die lokale Wirtschaft stärken.**
- nützliche Informationssysteme unterstützen.
- **Aktivitäten und Kampagnen lancieren, die das Verständnis von Verbrauchern für den Wert von Lebensmitteln erweitern und ein umfassendes Verständnis über die Probleme der Lebensmittelverschwendung sicherstellen.**
- **Ernährungsbildung und generelle Fakten über Lebensmittel und das Produktionssystem in Schullehrpläne (vom Anfang bis zum Ende der Schulausbildung) zu integrieren.**
- **Lebensmittelkennzeichnungen unterstützen, die auch Angaben zur Herkunft der Zutaten, dem Landwirtschaftstyp und der Verarbeitungsweise angeben, um bewusstes Einkaufen mit Folgen auf Umwelt, Wirtschaft und das soziale Umfeld zu ermöglichen.**
- **die Rechtsvorschriften zur Lebensmittelsicherheit überprüfen: davon ausgehend, dass das Leben und die Gesundheit von Verbrauchern unter keinen Umständen in Gefahr gebracht werden dürfen, würde es trotzdem helfen, Lebensmittelabfälle zu vermeiden, wenn der derzeitige strikte Rahmen auf der Grundlage neuer Forschung überarbeitet werden würde.**
- Mit öffentlichen Vergabevorschriften dazu auffordern, dass die Prävention von Lebensmittelverschwendung als Priorität angesehen wird, wie es die Europäische Kommission schon im Fall der erneuerbaren Energien mit Energiesparmaßnahmen gehandhabt hat.
- Anreize zur Minimierung von Lebensmittelabfällen schaffen (über Steuervergünstigungen und Gebühren): zum Beispiel die Versteuerung von Lebensmittelabfällen anhand des Gewichts, Steuern auf die Entsorgung von Lebensmittelabfällen und keine Anreize für die Umwandlung von Lebensmittelabfällen in Biogas schaffen.
- Lebensmittelweitergabe-Projekte in ganz Europa unterstützen, z.B. karitative Einrichtungen wie Food Banks und Tafeln oder Netzwerke für die gemeinsame Nutzung von überschüssigen Lebensmitteln. Hindernisse in der Nahrungsmittelweiterverteilung abbauen.
- **Organisationen aus der Zivilgesellschaft bei Sensibilisierungsmaßnahmen unterstützen und den Austausch von bewährten Praktiken zwischen Erzeugern, Herstellern und dem Einzelhandel fördern.**
- die Kooperation auf der Angebotsseite fördern, so zum Beispiel zwischen dem Einzelhandel und der Regierung (wie in Großbritannien) oder zwischen den Einzelhandelsketten und den Lieferanten (wie in den Niederlanden).

Slow Food in Aktion

Auf dem Weg zu nachhaltigem Konsum und weniger Lebensmittelabfällen: Sensibilisierung – Verkürzung der Lieferkette

Der Ansatz von Slow Food zum Kampf gegen Lebensmittelverschwendung gründet sich auf einem koordinierten Maßnahmenpaket, welches Interessenvertretung, Sensibilisierung und Graswurzel-Projekte miteinander verknüpft und die sich gegenseitig befördern. Unser Ansatz beabsichtigt gleichzeitig die Unterstützung von:

- Verbrauchern, damit sie den Markt mit ihren Entscheidungen verändern; damit sie sich aktiv für neue Richtlinien einsetzen; und damit sie sich der Bedeutung von Vermeidung von Lebensmittelabfall und ebenso den Auswirkungen von Lebensmittelverschwendung auf das globale Lebensmittelsystem bewusst werden.
- Produzenten, um sie bei der Umsetzung von nachhaltigen Produktionsmethoden zu unterstützen und ihre Forderungen besonders im Zusammenhang mit Lebensmittelverlusten anzuhören. Dies ist vor allem wichtig, um zu verstehen, welche Anforderungen des Marktes oder welche rechtlichen Rahmenbedingungen die Produzenten dazu zwingen, Lebensmittelabfall zu erzeugen.
- Institutionen, um Entscheidungsträger mit Best Practice Beispielen vertraut zu machen und ihnen die Bedürfnisse der Verbraucher und Lebensmittelerzeuger nah zu bringen, damit sie diese in künftige politische Maßnahmen einfließen lassen, die hauptsächlich der Prävention von Lebensmittelverschwendung dienen und die keinen Absatzmarkt für überschüssige Lebensmittel schaffen.

Mit nur einer der oben genannten Gruppen zu arbeiten, ist nicht wirksam, da die Handlungsfelder aller eng miteinander verwoben sind.

Slow Food organisiert lokale, regionale und internationale Veranstaltungen, entwickelt Kampagnen und setzt diese um, knüpft Netzwerke rund um das Thema Lebensmittelverschwendung und schafft Raum für den Dialog zwischen Interessenvertretern und den Entscheidungsträgern.

Bewusstsein schaffen

Beispiele für von Slow Food entwickelten und organisierten Veranstaltungen, die dazu beitragen, für das Problem der Lebensmittelverluste und Abfälle zu sensibilisieren:

- **„Schnippeldisko“** („Disco soup“) in Deutschland, Frankreich, Griechenland und den Niederlanden, aber auch über Europa hinaus: Hunderte Freiwillige, meist junge Menschen, sammeln Gemüse von Landwirten, das nicht verkauft werden kann, da es den Marktstandards nicht entspricht. Sie waschen, schneiden und verarbeiten das nicht marktkonforme Gemüse zu Suppen und Salaten, begleitet vom Klang von Disco-Musik. Das Ergebnis, eine Mahlzeit, wird bei öffentlichen Veranstaltungen mit bis zu 6.000 Personen kostenfrei angeboten.
- **Workshops zu Lebensmittelabfällen und praktische Kurse zu Lebensmittelabfällen:** Teilnehmer lernen Rezepte, Tipps und Ideen kennen, die aus einer Mischung aus Kreativität und Tradition bestehen und bereiten köstliche Gerichte zu.
- **Teller statt Tonne Aktionstage:** gemeinsam mit Freiwilligen Erntereste beim Bauern sammeln, schnippeln und küchenfertig machen des gesammelten Gemüses, das normalerweise ‚ausgemustert‘ würde, kochen und gemeinsames Essen an einer langen Tafel, begleitet von Tischgesprächen, in denen die Betroffenen der Wertschöpfungskette vom Acker bis auf den Teller und des Globalen Südens ihre Sicht und ihre Probleme des Lebensmittelmülls vortragen. Es geht bei diesen Veranstaltungen darum, die Zusammenhänge und Konsequenzen des Ernährungsverhaltens im Norden auf die Länder der Südhemisphäre aufzuzeigen.
- **Teller statt Tonne: Globales Lernprojekt von Slow Food Deutschland** (Laufzeit 2012 bis 2015; gefördert von BfD, BMZ, Inkota u.a.), modular angelegtes Schulprojekt mit Praxistagen, das Schüler aller Altersstufen Verschwendung, das Lebensmittelsystem im Zusammenspiel von Globalem Norden und Globalem Süden aufschließt, Leitung Lotte Heerschop.
- **Zu gut für die Tonne:** bundesweite Aktionstage gegen Lebensmittelverschwendung organisiert von Slow Food Deutschland e. V. und dem Bundesverband der Tafeln für die gleichnamige Kampagne des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Über Lebensmittelverschwendung nachzudenken, sich ihrer Ursachen und Auswirkungen bewusst zu werden, ist für viele Menschen ein Einstieg. Es ist ein Anfang, der weiter führt hin zu einem Interesse an und einer Sensibilisierung für das komplexe, vernetzte Handlungsfeld Essen und Ernährung. Sich mit der Verschwendung von Lebensmitteln zu

befassen, kann ein erster Schritt auf dem Weg sein, Genuss und Verantwortung zu verbinden, persönlich Verantwortung zu übernehmen.

Für Slow Food geht es letztlich darum, mit seinen Aktionen und seinem Ansatz den Aspekt der Wertschätzung positiv und genussvoll näher zu bringen, und zum andern allen Akteuren – auch den Entscheidungsträgern – zu vermitteln, dass es im Kern um mehr geht als um Verschwendung von Lebensmitteln: es geht darum, dass die Lösung des Verschwendungsproblems im gemeinsamen Engagement für ein gutes, sauberes und gerechtes Lebensmittelsystem liegt.