

Akademie der
Toblacher Gespräche

Accademia dei
Colloqui di Dobbiaco



Andrea Segrè

Ernährungswende – Stop Food Waste vom
Produzenten bis zum Konsumenten

Ernährungswende – Stop Food Waste vom Produzenten bis zum Konsumenten

Andrea Segrè, ordentlicher Professor für internationale und vergleichende Agrarpolitik an der Universität Bologna, Gründer des Sozialunternehmens „Last Minute Market“ (als Spin Off der Universität Bologna akkreditiert), Initiator der Kampagne „Spreco Zero“ zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung und wissenschaftlicher Direktor der Beobachtungsstelle „Waste Watcher International“.

Die Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung als wirtschaftliche, soziale, ethische und ökologische Aufgabe ist inzwischen ein wichtiger Bestandteil der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen. Darin ist das explizite Ziel festgelegt, die Lebensmittelverschwendung auf globaler Ebene um die Hälfte zu senken (Goal 12.3). Ob uns das gelingen wird, ist nur schwer vorherzusagen; auf jeden Fall erscheint dieses Ziel realistischer als die vollständige Überwindung von Hunger und Armut, vor allem in so kurzer Zeit.

Davon ausgehend haben wir mit Blick auf die italienische und auf die internationale Lage und in Zusammenarbeit mit Ipsos die Beobachtungsstelle „Waste Watcher International“ als erstes globales Instrument zur Analyse des Konsumverhaltens und zur Beobachtung öffentlicher und privater Maßnahmen zur Senkung der Lebensmittelverschwendung, insbesondere in privaten Haushalten, ins Leben gerufen.

Inzwischen liegt bereits der erste Cross Country Report für 8 Länder (Kanada, USA, Großbritannien, Spanien, Deutschland, Russland, China und Italien) vor. Er wurde am 28. September anlässlich des zweiten Internationalen Tages der UNO zur Förderung des Bewusstseins für Lebensmittelverluste und Lebensmittelverschwendung vorgestellt. In diesem Zusammenhang lohnt sich ein Blick auf die aktuelle Lage der Lebensmittelverschwendung in Italien, die aber im Wesentlichen auch für andere Industrieländer gilt. Die seit 2010 von „Last Minute Market“, einem akademischen Spin Off der Universität Bologna, umgesetzten Initiativen der Kampagne „Spreco Zero“ zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung (www.sprecozero.it) zeigen ganz deutlich, dass eine Verringerung dieses Phänomens durch die Wiederverwertung von Lebensmitteln zu karitativen Zwecken und auf Sensibilisierung ausgerichtete Präventionskampagnen einen konkreten Beitrag zur sozialen und ökologischen Nachhaltigkeit sowie zur Förderung der Kreislaufwirtschaft leisten kann.

Paradoxerweise spielt die Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung gerade in der aktuellen Covid-Pandemie eine strategische Rolle für unsere Zukunft und für die Erschaffung einer gerechteren, nachhaltigeren und solidarischeren Gesellschaft. Es gilt, die Grundsätze des Zugangs zu und des Überflusses an Lebensmitteln in konkrete Maßnahmen zu übertragen, die ich in der Folge vorstellen möchte.

Das halbvolle Glas

Die ersten Daten aus Italien sind ermutigend (s. „Waste Watcher International 2021: il caso Italia“). Während der Pandemie ist die Menge an verschwendeten Lebensmitteln zurückgegangen, und gleichzeitig ist das Bewusstsein in der Bevölkerung für das Thema Lebensmittelverschwendung gestiegen.

Dass Lebensmittel weggeworfen werden, wird von immer mehr Italienerinnen und Italienern als schädlich für die Gesellschaft, die Menschen und die Zukunft des Planeten angesehen. 85% halten Lebensmittelverschwendung für unnütze Geldverschwendung, 84% sind der Ansicht, es sei eine kontraproduktive Botschaft für junge Menschen, 83% betrachten das Wegwerfen von Lebensmitteln als unmoralische Handlung und für 80% ist es eine Verschwendung von lebenswichtigen Ressourcen. Außerdem unterstreichen die Befragten, dass dadurch die Verschmutzung zunimmt (77%), dass negative wirtschaftliche und soziale Konsequenzen damit einhergehen (76%), dass die Folgen für die Umwelt gravierend sind (76%), dass die Kluft zwischen Arm und Reich dadurch wächst (72%) und dass diese Form der Verschwendung zur Erderwärmung beiträgt (69%).

Das neue Bewusstsein für die mit Lebensmittelverschwendung einhergehenden Probleme (wie es aus der WWI-Studie von 2021 hervorgeht) hat auch zu einer Veränderung im Umgang mit Nahrungsmitteln und einem neuen Einkaufsverhalten geführt. Außerdem ist es inzwischen für viele zur Gewohnheit geworden, zunächst verderbliche Speisen zu kochen und zu konsumieren (98%), Produkte, die erst seit einem Tag verfallen sind, eventuell für den Konsum in Betracht zu ziehen (87%), Speisen, die nicht kurzfristig gegessen werden können, einzufrieren (87%), übrig gebliebene Lebensmittel wiederzuverwenden (86%), vor dem Kochen die benötigte Menge genau zu überprüfen (84%), Speisekammer, Kühlschrank und Gefrierfach immer unter Kontrolle zu halten (84%) und genaue Einkaufslisten zu verfassen, um Impulskäufe bzw. nur durch Preisrabatte induzierte Kaufentscheidungen zu vermeiden (83%).

Gerade dieser letzte Punkt zeigt, dass Menschen sehr wohl bereit sind, ihr Kaufverhalten zu ändern. Mehr als 40% der Haushalte entscheiden sich für einen differenzierten Einkauf, wonach haltbare Produkte nur seltener und frische Waren häufiger und regelmäßiger eingekauft werden. 37% der italienischen Konsumentinnen und Konsumenten kaufen lieber kleine Mengen, 26% bevorzugen große Mengen pro Einkauf, die dann in kleineren Portionen eingefroren werden. 33% entscheiden sich meist für den Kauf von Produkten mit langer Haltbarkeit.

Das halbleere Glas

Aus diesen Daten geht ein verantwortungsvolles Ernährungsverhalten hervor, doch betrifft es leider nur einen Teil der Bevölkerung, die ohnehin Zugang zu gesunden Nahrungsmitteln hat. Man könnte also im Zusammenhang mit dem sogenannten *Food Divide* - dem herrschenden Ernährungsgefälle – von einem „halbvollen Glas“ sprechen. Auf der anderen Seite zeigt sich aber das „halbleere Glas“, das sich auch in unserem Land zusehends entleert. In derselben Untersuchungszeit wurde eine rasante Verbreitung der Ernährungsarmut verzeichnet (das ist die Anzahl der Empfänger von Nahrungsmittelpaketen, Einkaufsgutscheinen oder sonstigen direkten oder indirekten Hilfsmaßnahmen). Diese hat sich im Vergleich zur Vor-Pandemiezeit beinahe verdoppelt: 2018 lebten in Italien nach Schätzungen der amtlichen Statistikbehörde 4,6 Millionen Menschen in absoluter und 8,8 Millionen in relativer Armut. Dabei wissen wir, dass eine verlässliche Zählung der Ernährungsarmen sehr schwierig ist, zumal ein Großteil der „neuen Armen“ als Schwarzarbeiter gar nicht in den Genuss der Hilfsmaßnahmen kommen und damit auch nicht in der Statistik erfasst wird. Außerdem müsste man zur Zielgruppe der Ernährungsarmen jenen Teil der absolut bzw. relativ armen Bevölkerung hinzu rechnen, deren Anzahl 2019 auf 5 bzw. 9 Millionen gestiegen war.

Billige Kalorien und „Durchschnittsessen“

Doch abgesehen von diesen an sich schon beunruhigenden und weiterhin steigenden Zahlen sowie von der jeweils heranzuziehenden Definition von Armut (relative, absolute oder Ernährungsarmut) zeigt sich in Italien auch eine verbreitete Erziehungs- und Bildungsarmut, die das Verständnis für den Wert und die Qualität von Nahrungsmitteln sowie für deren Auswirkungen auf die Gesundheit, die Umwelt und die Wirtschaft erschwert. Deshalb ist es nicht verwunderlich, dass die „Armen“ ständig billigere „Kalorienpreise“ suchen und immer häufiger Junk Food zu sich nehmen. Diese Negativspirale hat verheerende Folgen: auf die eigene Gesundheit genauso wie auf die Natur und auf das Wirtschaftssystem. Was wenige bedenken, ist, dass dadurch viel mehr Kosten für die Behandlung von Krankheiten und die Bekämpfung von Umweltschäden für die gesamte Gesellschaft entstehen, unabhängig davon, ob es sich um Fehl- oder Überernährung handelt. Deshalb müssen die Ernährung und ihre Qualität unbedingt in den Mittelpunkt unserer Bestrebungen der Post-Pandemiezeit gestellt werden. Unser vordergründiges Ziel muss es sein, das Ernährungsgefälle abzubauen, und das kann nur dadurch gelingen, dass qualitativ wertvolle Lebensmittel in ausreichender Menge und zu einem für Erzeuger und Verbraucher gerechten Preis gewährleistet werden. Was also wirklich den Unterschied für Gesundheit und Nachhaltigkeit macht, ist nicht das qualitative Topangebot auf dem Lebensmittelmarkt, sondern das für alle Bürger zugängliche „Durchschnittsessen“. (Vgl. dazu A. Segrè: „Cibo“, Il Mulino

2015, sowie „Il gusto per le cose giuste. Lettera alla generazione Z“, Mondadori 2017).

Der Wiederaufbauplan könnte eine Chance für einen Paradigmenwechsel werden. Aber wie soll das gelingen? Die Beobachtungsstelle „Waste Watcher International“ zeigt, dass derzeit durchaus günstige Voraussetzungen für ein steigendes Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung und für die Motivation zu verantwortungsvollen Entscheidungen vorliegen. Neben einer Verstärkung und effizienteren Gestaltung der Ernährungssysteme können auf diesem fruchtbaren „Nährboden“ innovative und nachhaltige Geschäftsmodelle entstehen. Viele Forschungsergebnisse unterstreichen außerdem die Notwendigkeit einer Tempobeschleunigung, denn trotz der Anzeichen für eine gewisse Verbesserung werden nach wie vor Tausende von Tonnen an Nahrungsmitteln verschwendet. Es bedarf also eines raschen Paradigmenwechsels im Konsumentenverhalten, damit allen bewusst wird, dass jedes von uns gekaufte Ernährungsprodukt den Verbrauch von (begrenzten) Ressourcen auf unserem Planeten erhöht. Es geht um gemeinsame Güter, die es zu pflegen und zu erhalten gilt. Nur mit diesem Bewusstsein kann das bedenkenlose Verschwenden oder Wegwerfen wertvoller Nahrungsmittel einem verantwortungsvollen Verhalten weichen, das auf sieben Grundsätzen beruht: Respekt, verantwortungsvoller Umgang, Genügsamkeit, Wiederverwendung, Reparatur, Verwertung und Vertrauen.

Aus dem Austausch verschiedener Erfahrungen im In- und Ausland entstand anlässlich des 8. Forums zur Vorbeugung der Lebensmittelverschwendung im Rahmen der Kampagne „Spreco Zero“ von Last Minute Market und der Universität Bologna die Idee, in Anlehnung an den „Recovery Plan“ das Programm „Recovery Food“ zu starten, das damit ein achter Grundsatz wäre. Dieses Programm soll in erster Linie drei Ziele anpeilen: a) höhere Effizienz der Nahrungsmittelproduktion, unter anderem durch weniger Lebensmittelverschwendung (Nachhaltigkeit); b) Förderung der Wiederverwendung des Lebensmittelüberschusses zu karitativen Zwecken (Solidarität); Förderung der Ernährungs- und Umwelterziehung zur Umsetzung eines gesünderen Essverhaltens (Gesundheit). Die Umsetzung des Programms „Recovery Food“ wäre also für unser Land ein dreifacher Sprung in Richtung Nachhaltigkeit.

Verpflichtende Spenden – Ein Oxymoron

Auffallend groß scheint in diesem Zusammenhang die Sensibilität der italienischen Bevölkerung für das bereits erwähnte Ernährungsgefälle zu sein: Während auf der einen Seite ein Teil der Gesellschaft uneingeschränkter Zugang zu Nahrungsmitteln genießt und immer mehr auf gesundes Essen und weniger Verschwendung achtet, sind gleichzeitig immer mehr Bürgerinnen und Bürger aufgrund ihrer – auch Corona-bedingten - Armut auf Hilfe angewiesen. Kein Wunder, dass laut *Waste Watcher International* ganze 85% der italienischen Wählerinnen und Wähler eine gesetzliche Verpflichtung zur Spende der im Lebensmitteleinzelhandel abgelaufenen oder nicht mehr verkäuflichen Waren fordern, die über karitative Einrichtungen an hilfsbedürftige Menschen verteilt werden sollten. Das vielerorts als allzu extrem abgetane Vorhaben Frankreichs, die Lebensmittelverschwendung zu einer Straftat zu machen und alle Lebensmittelgeschäfte mit einer Verkaufsfläche über 400 qm zur Schenkung zu verpflichten, mag wohl übertrieben erscheinen. Aber nichts destotrotz bin ich überzeugt, dass Italien konkret viel mehr tun kann und muss, um armen Menschen und den Hilfsorganisationen, die sich auf bewundernswerte Weise um sie kümmern, unter die Arme zu greifen. Es würde genügen, dass gezielte Vereinbarungen entlang der Wertschöpfungskette mit genau definierten Verfahren, einer gut funktionierenden Logistik und einer Koordinierung auf nationaler Ebene durch einen *Country Food Waste Manager* freiwillig unterzeichnet würden. Dadurch könnten fruchtbare Synergien unter allen beteiligten Akteuren entstehen, wie etwa Ministerien (für Gesundheit, Sozialwesen, Landwirtschaft, Umwelt und Wirtschaft), Städten und Kommunen, Vereinen und ehrenamtlichen Organisationen sowie Lebensmittelherstellern (Landwirtschaft, Gastronomie, Nahrungsmittelindustrie und -vertrieb).

Es bleibt zu hoffen, dass die politischen Entscheidungsträger nach dem pandemiebedingten Stillstand endlich wieder Mut zu politischen Maßnahmen im besten und konkretesten Sinne des Wortes finden.