

„Studie zu Lebensmittelverlusten im Bereich der Landwirtschaft greift zu kurz.“

Kommentar des iSuN (Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft der Fachhochschule Münster) zum Bericht des BMELV über Nachernteverluste in der Landwirtschaft“

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) hat am 29. Mai 2013 die Ergebnisse der in Auftrag gegebenen Studie „Einschätzung der pflanzlichen Lebensmittelverluste im Bereich der landwirtschaftlichen Urproduktion“ veröffentlicht. Fazit des Ministeriums aus den Ergebnissen der gemeinsam von den Forschungsinstituten Thünen-Institut, Max-Rubner-Institut und Julius-Kühn-Institut bearbeiteten Studie: „Die Nachernteverluste bewegen sich in der Landwirtschaft auf einem relativ niedrigen Niveau (...). Bei den einzelnen untersuchten Agrarprodukten liegen die Nachernteverluste zwischen drei Prozent (Weizen) und elf Prozent (Tafeläpfel). Ertrag und Verderb bei pflanzlichen Produkten hängen wesentlich von den Witterungsbedingungen ab. Witterungsbedingte Einbußen in Menge und Qualität sind jedoch kaum beeinflussbar. Dank guter Transport- und Lagerungsbedingungen sind die Verluste nach der Ernte in Deutschland im internationalen Vergleich gering.“

Das iSuN begrüßt die Initiative des Ministeriums, eine Studie zur Einschätzung der Lebensmittelabfälle in der Urproduktion in Auftrag gegeben zu haben. Jedoch überrascht das Ergebnis die Wissenschaftler des iSuN, die sich seit Jahren mit der Thematik „Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Lebensmittelkette“ beschäftigen (GÖBEL et

al. (2012): Verringerung von Lebensmittelabfällen – Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in Nordrhein-Westfalen“)

„Unsere Erkenntnis aus den vielen Experteninterviews der letzten Jahre ist, dass die landwirtschaftliche Urproduktion zwar technisch optimiert ist, aber dennoch leider ein großer Teil der Produkte für den menschlichen Verzehr verloren gehen, da sie nicht geerntet oder nur in einer Zweitverwertung als Futtermittel oder zur Energieerzeugung genutzt werden“, führen die Professoren Dr. Petra Teitscheid und Dr. Guido Ritter aus.

Leider wurde in der Studie des Ministeriums genau dieser Punkt nicht erfasst, da die Definition „Lebensmittelverlust“ mit Verderb und Totalverlust gleichgesetzt wurde. Diese Betrachtung ist zu eng. Sie spart all die Effekte aus, die sich aus der extremen Orientierung auf permanente „Frische“, „Verfügbarkeit“ und „Vielfalt“ auf die Landwirtschaft ergeben und dort zu Verschwendung führen. Verlustarten wie das „Unterpflügen aufgrund von optischen Qualitätsmängeln“ wurden in der Studie des BMELV erst gar nicht erfasst. Da aber Ressourcen wie Energie, Wasser und Boden bereits bei der Herstellung der Lebensmittel verbraucht werden, ist es aus Sicht des iSuN dringend erforderlich, diese ursprünglich für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel in die Gesamtrechnung miteinzubeziehen

Dies macht aus Sicht der Münsteraner Wissenschaftler den weiterhin bestehenden Forschungsbedarf im Bereich der Urproduktion sehr deutlich.

„Bereits die FAO Studie „Global Food Losses and Food Waste“ aus dem Jahr 2011 hat gezeigt, dass das Problem „Lebensmittelverschwendung“ in Deutschland und allen entwickelten Ländern nicht ein Problem von fehlender Technologie in Lagerung und Logistik der einzelnen Stufen ist.

Die hohe Menge an Lebensmittelverschwendung ergibt sich durch überzogene Frische- und Verfügbarkeitsanforderungen bei gleichzeitig fehlender Wertschätzung der Produkte auf allen Stufen der Lebensmittelkette. Die Zweitverwertung kann nicht Ziel von Lebensmittelherstellung sein“, resümieren Ritter und Teitscheid.

„Darauf geht die Studie leider nicht ein und das Ministerium greift diese Problematik in der Bewertung aus unserer Sicht nicht deutlich genug auf. Wir benötigen weitere Untersuchungen, die diese Daten und Zusammenhänge erfassen. Nur so lassen sich Maßnahmen ableiten, die in der ganzen Kette Wirkung zeigen und den vermeidbaren Verlust tatsächlich senken. Hierdurch kann die Wertschätzung für die jeweiligen Lebensmittel gestärkt werden sowie eine größere Menge der jeweiligen Produkte zum menschlichen Verzehr zur Verfügung stehen – für den sie zumeist ursprünglich angebaut wurden und vorgesehen waren“, sind sich die Wissenschaftler einig.