

Plenarrede von Irene Köhne zum Thema „Wertschätzung von Lebensmitteln“ am 07.03.2013

1 Herr Präsident,
2 meine sehr verehrten Damen und Herren,

3 Lebensmittel sind Mittel zum Leben und oft auch vom Leben. Sie haben Wasser
4 verbraucht, Fläche genutzt und womöglich andere Pflanzen oder Tiere verwertet.
5 Und dennoch: Es ist ein erschreckendes Missverhältnis: In der EU werden jährlich
6 insgesamt 89 Millionen Tonnen an verzehrbaren Lebensmitteln weggeworfen, pro
7 Einwohner sind es durchschnittlich 82 Kilogramm pro Jahr. Gleichzeitig leben in der EU
8 aktuell nahezu 80 Millionen Bürgerinnen und Bürger an oder unter der Armutsgrenze und
9 können sich mancherorts nur noch bestimmte Sparten an Grundnahrungsmitteln leisten –
10 ganz zu schweigen von der Situation in den Entwicklungsländern.

11 Die Europäische Union beabsichtigt daher, das Jahr 2014 zum Jahr gegen
12 Lebensmittelverschwendung auszurufen. Doch was nützt diese Geste, wenn auf der
13 regionalen Ebene vor Ort keine Taten folgen?

14 Mit der Einrichtung des Forums „Wertschätzung von Lebensmitteln“ am 23. Januar 2013
15 hat die Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz auf die Thematik bereits
16 reagiert und eine breite Allianz aus Vertretern von Lebensmittelproduktion, Handel,
17 Transport und Gastronomie, Verbraucherverbände, Verbraucherzentrale, sozialen
18 Einrichtungen, Wissenschaft und Verwaltung zum Auftakt der Zusammenarbeit
19 eingeladen. Mit einer abgestimmten Strategie unter der Leitidee „Sensibilisieren und
20 informieren“ sollen zukünftig gezielt Verbraucherinnen und Verbraucher für das Thema
21 Lebensmittelverschwendung sensibilisiert und aufgeklärt werden. So ist vielen
22 Verbraucherinnen und Verbrauchern beispielsweise nicht bewusst, dass es bei
23 bestimmten Lebensmitteln einen Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeits- und
24 Verbrauchsdatum gibt – vieles, was noch intakt ist, landet auf diese Weise unnötig im
25 Abfall. „Ernährungsbildung“ sollte daher in der Gesellschaft einen zunehmenden
26 Stellenwert einnehmen.

27 Ein anderes Problem ist aber auch die Normierung von Lebensmitteln. Wenn zum Beispiel
28 Gurken nicht der Definition der einheitlichen Norm entsprechen, erreichen diese in der
29 Produktionskette oftmals nicht die Endverbraucher, obwohl eigentlich keine anderen
30 Gründe dagegen sprechen. Mit diesem Sachverhalt sollten sich auch die in der
31 Nahrungsmittelproduktion tätigen Gewerbe nochmals kritisch auseinander setzen.

32 Eine aktuelle Studie kommt außerdem zu dem Schluss, dass die 15- bis 29-jährigen
33 doppelt so viel an Lebensmitteln wegwerfen als die über 50-jährigen. Viele kennen oftmals
34 gar nicht mehr die Namen und die Unterschiede zwischen einzelnen Gemüsesorten. Im
35 Hinblick auf einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln ist es daher wichtig, gerade
36 diese Zielgruppe in Bildungs- und Präventionsangebote einzubeziehen. Eine verstärkte
37 Eingliederung in schulische Lehrpläne, wie mit dem anvisierten Wahlpflichtfach
38 „Verbraucherbildung“ für Berlin, ist daher sehr empfehlenswert. Zudem machen bereits
39 verschiedene soziale Einrichtungen in Berlin vor, wie es gehen kann: Im Evangelischen
40 Kinder- und Jugendzentrum „BUS-STOP“ in der Thermometersiedlung – in meinem Bezirk
41 Steglitz-Zehlendorf – muss seit kurzem ein geringer Kostenbeitrag fürs Mittagessen
42 entrichtet werden. Dies hat zur Folge, dass deutlich weniger Essen auf den Straßen der
43 Siedlung landet und die Wertschätzung gegenüber dem wertvollen Gut „Nahrung“ gestärkt

44 wird. Doch auch an anderen Stellen in Berlin wurden bereits Projekte zum Themenbereich
45 „Wertschätzung von Lebensmitteln“ in die Wege geleitet. Nur beispielhaft seien hierbei als
46 Akteure genannt: der Gutshof Britz, das gemeinnützige Unternehmen Bio Brot-Box, die
47 AOK, der Verein Slow Food, die Verbraucherzentrale oder die Vernetzungsstelle
48 Schulverpflegung bei der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft.

49 Viele Projekte – wie auch das DRK Familienzentrum des DRK-Kreisverbandes Berlin
50 Nordost – nehmen die Kinder und Jugendlichen mit zu den Lebensmittelproduzenten auf
51 dem Land, sowie zum Einkaufen und lassen sie schließlich ihr Mittagessen in Lehrküchen
52 selbst zubereiten.

53 Denn klar ist: Mit richtiger Planung, guter Lagerhaltung und pfiffigen Rezeptideen lassen
54 sich auch noch die Reste an Lebensmitteln zu schmackhaften Gerichten verarbeiten. Der
55 Einkauf von Lebensmitteln sollte stets getreu der Formel „selektiv statt emotional“
56 erfolgen.

57 In diesem Sinne: Lassen Sie uns also darauf achten, dass künftig weniger Lebensmittel in
58 der Tonne und mehr auf dem Teller landen und die VerbraucherInnen sowie Handel und
59 gegebenenfalls Hersteller dahingehend aufklären.
60 Danke sehr!