

Antrag

der Abgeordneten Karin Binder, Johanna Regina Voß, Dr. Kirsten Tackmann, Dr. Dietmar Bartsch, Herbert Behrens, Heidrun Bluhm, Steffen Bockhahn, Roland Claus, Katrin Kunert, Caren Lay, Sabine Leidig, Michael Leutert, Dr. Gesine Löttsch, Thomas Lutze, Kornelia Möller, Jens Petermann, Ingrid Remmers, Dr. Ilja Seifert, Kersten Steinke, Sabine Stüber, Alexander Süßmair und der Fraktion DIE LINKE.

Die Ursachen der Vernichtung und Verschwendung von Lebensmitteln wirksam bekämpfen

Der Bundestag wolle beschließen:

I. Der Deutsche Bundestag stellt fest:

Lebensmittel werden in großem Umfang vernichtet und verschwendet. Es wird geschätzt, dass weltweit etwa ein Drittel der erzeugten Nahrungsgüter auf dem Müll landet. In Wohlstandsländern wie Deutschland wird sogar nur die Hälfte der Lebensmittel verzehrt. In armen Ländern entstehen Verluste oft aus der alltäglichen Not heraus. Kriegerische Konflikte verhindern die Ernte oder es fehlen die technischen Voraussetzungen für verlustarmes Ernten, Lagern oder Verteilen. Hierzulande ist die Vernichtung und Verschwendung von Lebensmitteln ein Problem der zu geringen Wertschätzung infolge des erzeugten Überflusses. Statt einer bedarfsgerechten Lebensmittelerzeugung, die alle Menschen gleichermaßen erreicht und Verantwortung in Erzeugerländern übernimmt, stehen wir einer wachstumsgetriebenen Wirtschaftsweise gegenüber, die auf Dumpingpreise ausgerichtet ist und teilweise große Überschüsse verursacht. Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen müssen auch dieses systembedingte Grundproblem aufgreifen.

Wichtig ist es, dass die gesamte Kette von der landwirtschaftlichen Erzeugung über die Verarbeitung und den Handel bis hin zur Gastronomie und zu Privathaushalten in eine Strategie zur Vermeidung der Vernichtung und Verschwendung von Lebensmitteln einbezogen wird. Auch Lagerung und Transport sind zu berücksichtigen. Daneben muss der Frage nachgegangen werden, wie nicht vermiedener Lebensmittelmüll sinnvoll verwendet werden kann. Generell sollte beim Umgang mit Lebensmittelüberschüssen gelten: Vermeiden und Verschenken geht vor Verfüttern und Verfeuern.

Bereits in die Erzeugung von Lebensmitteln fließen große Mengen an Wasser, Energie, Dünger, Futter und Arbeitskraft. Was für unsere Ernährung bestimmt ist, sollte deshalb auch auf den Teller gelangen. Durch strenge Vorgaben der Lebensmittelindustrie und des Handels kommt es aber zu einer größeren Vorauswahl landwirtschaftlicher Erzeugnisse. Die Waren werden den Bedingungen der maschinellen Weiterverarbeitung und des globalen Handels unterworfen. Ein Teil genießbarer Lebensmittel kommt daher nicht zum Verkauf und wird verfüttert, verfeuert oder entsorgt.

Eine Hauptursache für die Vernichtung und Verschwendung von Lebensmitteln ist hierzulande im ruinösen Wettbewerb der Lebensmittelbranche begründet. Die Unternehmen versuchen, in einer schrumpfenden Gesellschaft weiter steigende Gewinne zu erzielen. Die Entwicklung findet ihren Ausdruck in der zunehmenden Marktbeherrschung durch den Discounter-Handel mit schmalen Angebot,

einheitlich verpackten Waren und knapp kalkulierten Gewinnspannen. Auffällig ist, dass die Vernichtung und Verschwendung von Lebensmitteln in dem Ausmaß zunimmt, in dem auch der Discounter-Handel und die Konzentration auf wenige große Unternehmen zunehmen. Durch Niedrigstpreise und aggressive Werbung entwerten Industrie und Handel viele Lebensmittel. Kundinnen und Kunden werden in ihrem Einkaufsverhalten manipuliert und zu unnötigen Käufen zu verleitet. Der tatsächliche Wert von Esswaren ist oft nicht mehr nachvollziehbar. In der Folge werden Verbraucherinnen und Verbraucher zum Wegwerfen der Produkte verleitet. Ein großer Anteil der Lebensmittelabfälle, die scheinbar bei den privaten Haushalten anfallen, hat seine Ursache deshalb bei der Industrie und im Handel.

Auch die Verbraucherinnen und Verbraucher haben ihren Anteil am unnötigen Lebensmittelmüll. Die Gründe für das Wegwerfen genießbarer Lebensmittel sind vielfältig und oft in der Alltagssituation begründet. Eine gute Einkaufsplanung, die angemessene Wertschätzung der Esswaren und Zeit zum gemeinsamen Vorbereiten und Einnehmen der Mahlzeiten kommen oft zu kurz. Voraussetzung für die Minderung der Wegwerfrate sind hier gute Informationen über die Zusammensetzung, Haltbarkeit und Zubereitung von Esswaren.

An Kindertagesstätten und Schulen muss das Thema Essen auf den Lehrplan gesetzt werden. Dazu gehört es nicht nur, ausgewogene Ernährung und gemeinsame Zubereitung zu lernen. Auch der kritische Konsum und der Umgang mit irreführenden Versprechungen der Lebensmittelwirtschaft gehören in den Unterricht. Projektpartner oder Sponsoren dürfen weder unmittelbar noch verdeckt Einfluss auf Lerninhalte und Kaufinteressen bei Minderjährigen ausüben. Unternehmen müssen konsequent von den Kindertagesstätten und Schulen fern gehalten werden.

Auch in der Gastronomie muss dem Wegwerfen von Lebensmitteln wirksamer begegnet werden. Oft sind Gerichte im Restaurant zu groß. Unterschiedliche Portionsgrößen werden nur selten angeboten. Kinder- oder Seniorenteller stellen ein sehr eingeschränktes Angebot dar und weichen vom üblichen Kartenangebot ab. Auch das Mitnehmen nicht verzehrter Reste ist hierzulande nicht üblich. Besonders verschwenderisch sind Buffet-Angebote. Hier wird oft mehr als die Hälfte der Esswaren entsorgt.

II. Der Deutsche Bundestag fordert die Bundesregierung auf, mit folgenden Maßnahmen der Vernichtung und Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken:

1. Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe sowie Groß- und Einzelhandel sollen dazu angehalten werden, Maßnahmen gegen die Vernichtung und Verschwendung von Lebensmitteln zu ergreifen. Dazu sollen größere Betriebe laufend eine Warenbilanz veröffentlichen. Vermeidungsstrategien werden dadurch nachvollziehbar. Die Halbierung der Menge an vermeidbarem Lebensmittelmüll bis 2020 soll als Ziel verbindlich festgeschrieben werden.
2. Die Wertschätzung von Lebensmitteln und verantwortungsvolle Kaufentscheidungen müssen durch mehr Transparenz in der Lebensmittelkette unterstützt werden. Die sozialen und ökologischen Bedingungen, unter denen Lebensmittel erzeugt und verarbeitet werden, sind offenzulegen. Verbraucherinnen und Verbraucher sowie Verbraucherschutzorganisationen müssen dazu mittels Verbraucherinformationsgesetz (VIG) ein ungehindertes und direktes Auskunftsrecht gegenüber den Unternehmen erhalten.
3. Hersteller und Handel sind anzuhaltend, bedarfsgerechte Verpackungsgrößen anzubieten, um den Kauf nicht benötigter Mengen zu vermeiden. Kleinverpackungen müssen im Preis dem günstigeren Großformate angeglichen werden. Für Waren wie Brot, Obst, Gemüse und Eier, die lose angeboten werden können, sollte der Stückverkauf generell möglich sein.
4. Verträge im Handel dürfen keine Verpflichtungen wie den Zwang zur Vorhaltung des vollen Sortiments bis Ladenschluss enthalten, die insbesondere bei Frischwaren zwangsläufig zu Lebensmittelmüll führen.
5. Das Lebensmittelhandwerk, die ökologische und regionale Erzeugung und Verarbeitung sowie örtliche Marktstrukturen sind durch den Bund konsequent zu fördern. Auch erzeugernahes und saisonbewusstes Einkaufen soll gezielt unterstützt werden. Die Stärkung regionaler Strukturen vermindert zudem die Vernichtung von Lebensmitteln durch weite Transportwege und hohen Lagerungsaufwand im globalisierten Handel.

6. Güteklassen und Vermarktungsnormen sind aufzuheben. Wo Kundinnen und Kunden Lebensmittel wie Obst, Gemüse und Eier einzeln auswählen und auf ihre Qualität prüfen können, ist die Klassifizierung nicht nötig. Über die Kundenauswahl erfolgt die Sortierung und Preisgestaltung von selbst.
7. In den Kindertagesstätten und Schulen muss neben einer guten Ernährungsbildung auch kritisches Konsumverhalten vermittelt werden. Werbung und die Einflussnahme auf Lerninhalte durch Unternehmen an Schulen und Kindertagesstätten sind grundsätzlich zu untersagen. Hierzu hat der Bund die Initiative IN FORM neu auszurichten.
8. Im Großhandel müssen Angebot und Nachfrage besser aufeinander abgestimmt werden. Insbesondere bei leicht verderblichen Waren kommt es hier im Tagesgeschäft zu hohen Wegwerfraten. Der Bund soll dazu Maßnahmen für den besseren und rechtzeitigen Datenaustausch zwischen Lieferanten und Einzelhandel zur Ermittlung der tatsächlichen Tagesnachfrage gezielt fördern.
9. Die Lebensmittelwirtschaft muss dazu angehalten werden, besser über die tatsächliche Haltbarkeit und Verwendbarkeit von Esswaren zu informieren. Der Einzelhandel soll zudem Lebensmittel rechtzeitig vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) billiger anbieten. Dazu kann mittels Barcode an der Kasse automatisch ein geringerer Preis ausgewiesen werden.
10. Es bedarf einer Umkehr der Rechtslage: Statt das „Containern“, also das Fischen nach essbaren Lebensmitteln aus dem Müll, als Straftat zu verfolgen, sollte das unmittelbare Entsorgen von Lebensmitteln ohne den nachweislichen Versuch diese weiterzureichen geahndet werden. Der Handel soll genießbare Waren nach Überschreitung des MHD an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, gemeinnützige Einrichtungen oder Bedürftige kostenfrei weiterreichen.
11. Die Gastronomie, einschließlich Kantinen und Catering-Unternehmen, soll angehalten werden, bedarfsgerechte Portionen in unterschiedlichen Größen anzubieten. Für Buffet-Angebote sollen Konzepte zur deutlichen Minderung der Wegwerfrate gefördert werden. Der Staat muss seinerseits geeignete haftungsrechtliche Voraussetzungen dafür schaffen, dass die Gastronomie Lebensmittelüberschüsse an soziale Einrichtungen oder Bedürftige weiterreichen kann.
12. Überschüsse aus der Erzeugung, der Verarbeitung, dem Handel und der Gastronomie, die nicht zum Verzehr weitergereicht werden können, sollen vorrangig der Verfütterung an Tiere zur Verfügung stehen. Dabei muss eine geeignete Vorbehandlung sichergestellt und die Kannibalismus-Verfütterung tierischer Essensreste ausgeschlossen werden. Darüber hinausgehende Lebensmittel-Abfälle sollen möglichst umfassend der Kompostierung oder energetischen Verwendung in Bioenergieanlagen zur Verfügung stehen.

Berlin, den 16. Oktober 2012

Dr. Gregor Gysi und Fraktion