

# **Lebensmittelabfall in Deutschland – eine kritische Studien-Übersicht**

Von Dipl.-Pol. Stefan Kreutzberger  
Journalist und Buchautor  
Bonn, Februar 2021

## Unterschiedliche Definitionen...

➡ „Lebensmittelabfall ist jedes Lebensmittel, sowie dessen ungenießbarer Anteil, welches der Lebensmittelwertschöpfungskette zur Rückgewinnung oder Entsorgung entnommen wird (einschließlich kompostierte Lebensmittel, untergepflügte Pflanzen, nicht geerntete Pflanzen, anaerobe Gärung, Bio-Energie Produktion, Verbrennung, Entledigung in Kanalisation, Mülldeponie oder Einleitung ins Meer).“ (FUSIONS 2014)

## ... unterschiedliche Folgen:

➡ „Lebensmittelabfälle sind alle Lebensmittel, im Sinne von Artikel 2 der Verordnung(EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates, die zu Abfall werden.“ (EG-Abfallrahmenrichtlinie 2008)

➡ Nicht zu „Lebensmitteln“ (und damit auch nicht zu LMA) gehören demnach:

- Futtermittel
- lebende Tiere, soweit sie nicht für das Inverkehrbringen zum menschlichen Verzehr hergerichtet worden sind
- Pflanzen vor dem Ernten

## Die meisten Studien zum Thema sind Auftragsarbeiten...

- Sie folgen den Vorgaben ihres Auftraggebers (... keine Landwirtschaft!)
- Sie betrachten das Thema im Rahmen der Vorgaben (... einheitliche EU-Richtlinien)
- Sie orientieren sich an einer bestimmten Definition (EU-Verordnung)
- Kritik, Vorbehalte und Einschränkungen findet man/frau eher in der Langfassung und in den Fußnoten

# Was wird eigentlich erfasst und gemessen?

- Massen in Kilogramm
- Ohne Qualifizierung (Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch etc.)
- In der Regel auch Getränke
- Gesamtes Produkt mit Schalen, Haut und Knochen, Gräten, Kernen etc.
- Aber ohne Verpackungen
- Anschließend erst Unterteilung in vermeidbare und unvermeidbare LMA

# Vergleich der wichtigsten Studien zur LMV

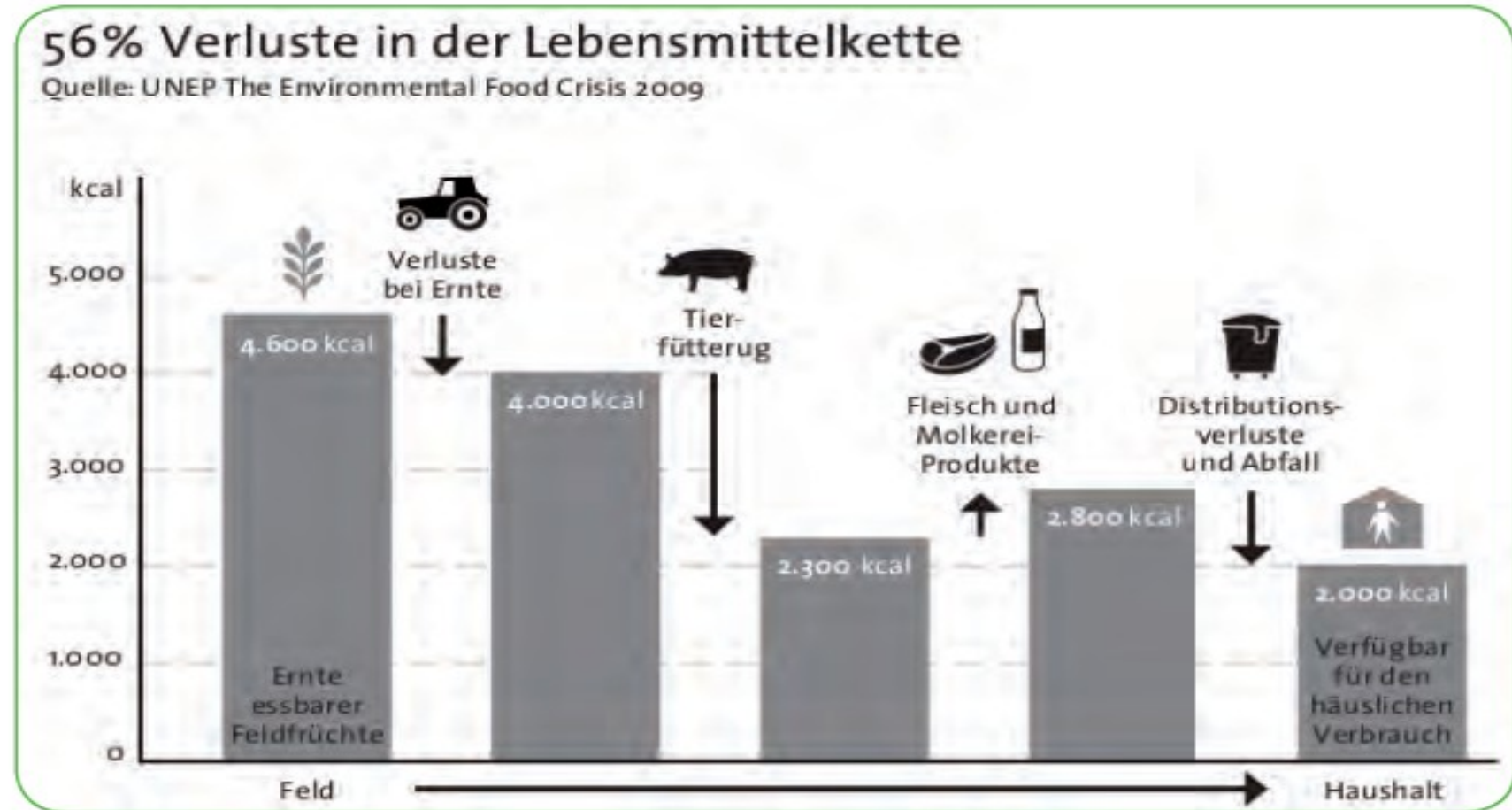
Wichtige Studien u. Schätzung

Lebensmittelverschwendung in Deutschland

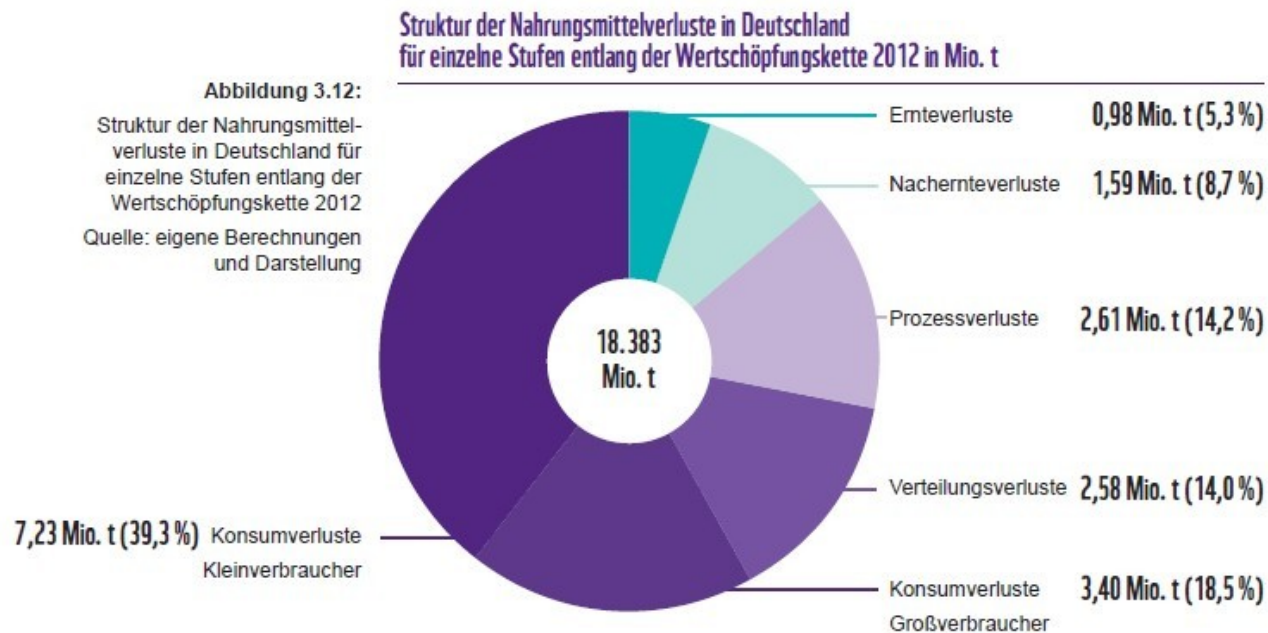
(c) S. Kreutzberger 2021

	Uni Stuttgart	WWF	Thünen Baseline	REFOWAS	Kreutzberger/Thurn	
<i>Jahr</i>	2012	2015	2019	2019	2011	
<i>Gesamtabfall/a</i>	10,97 Mio/t	18,38 Mio/t	11,86 Mio/t	12,7 Mio/t	<20 Mio/t	
<i>Vermeidbar gesamt</i>	4,34 Mio/t (nur HH)	9,9 Mio/t	6,68 Mio/t	7,05 Mio/t	10-12 Mio/t	
<i>Anteil Endverbraucher</i>	61,00 %	39,30 %	52,00 %	55,00 %	30-40 %	
<i>Landwirtschaft einb.</i>	nein	ja	ja	ja	ja	
<i>Tierverfütterung raus</i>	nein	nein	ja	ja	nein	
<i>Ernteverluste</i>	nein	ja	nein	nein	ja	
<i>Vorernte/Aufzuchtverluste</i>	nein	nein	nein	nein	ja	
<i>Ind. Verarbeitung raus</i>	nein	nein	ja	ja	nein	
<i>Tafeln/foodsharing raus</i>	nein	nein	ja	ja	nein	
<i>Teilweise vermeidbar</i>	nein	ja	nein	nein	ja	
<i>Haushalte (vermeidbar)/a</i>	53,1 kg/Kopf	61 kg/Kopf	32,9 kg/Kopf	37,3 kg/Kopf	kA.	
<i>Vermeidungspotenziale best.</i>	jein	Ja	jein	jein	ja	
<i>Flächenfußabdruck</i>	nein	ja	nein	nein	ja	
<i>Klimafußabdruck</i>	nein	ja	nein	ja	ja	
<i>Agrartreibstoffproduktion</i>	nein	ja	nein	nein	ja	
<i>Kanalisationsentsorgung</i>	ja	kA.	nein	ja	ja	

# Andere Betrachtung: Die Mutter aller LMV-Studien - UNEP 2009



# Andere Betrachtungen des LMV-Problems 1



DAS GROSSE WEGSCHMEISSEN • Verluste und Verschwendung von Nahrungsmitteln | 43

Aus: WWF 2015

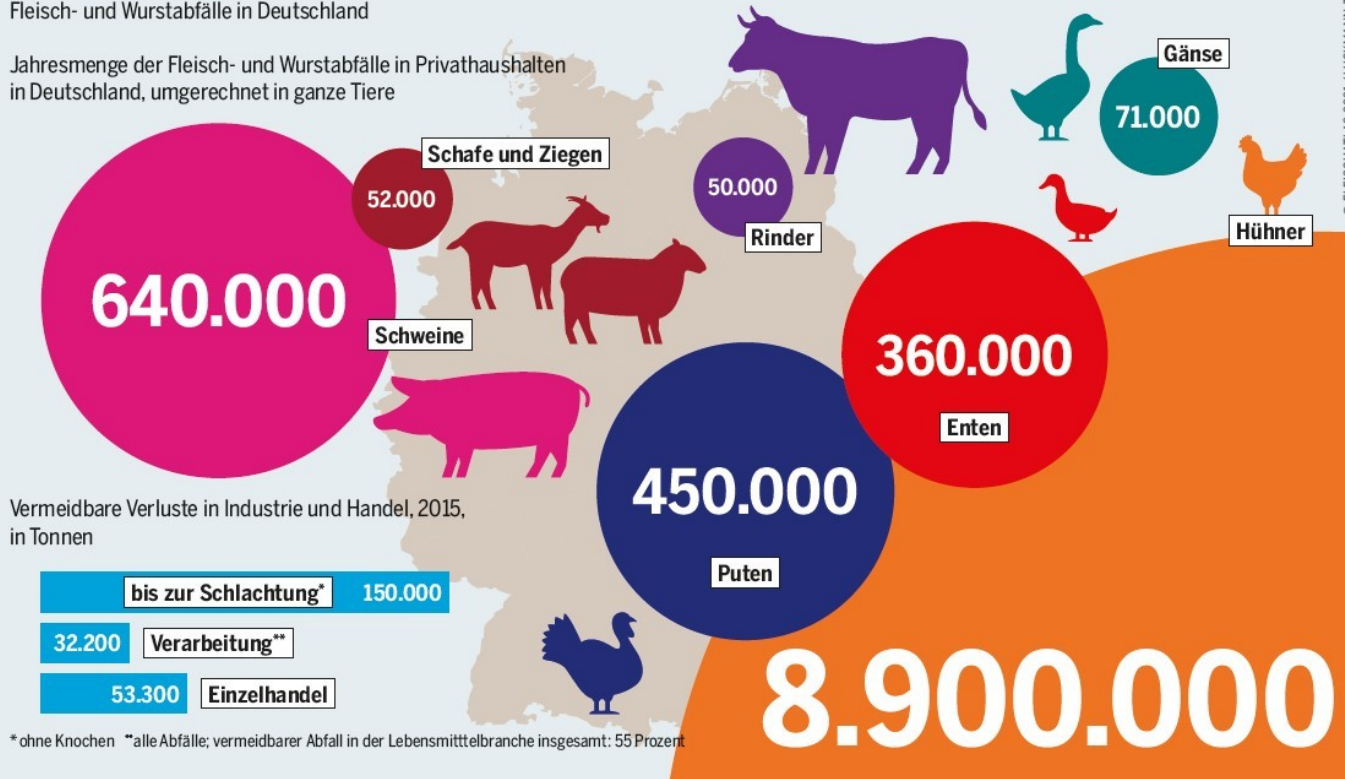


# Andere Betrachtungen des LMV-Problems 2

## PRODUZIERT FÜR DEN MÜLL

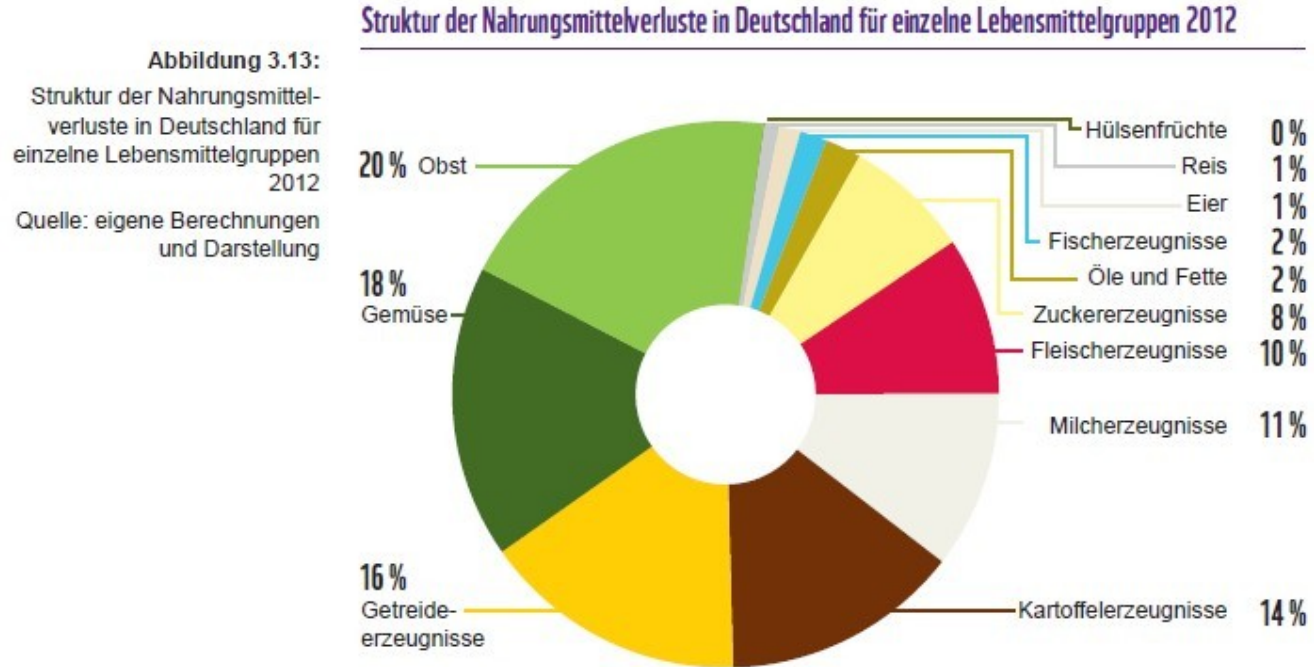
Fleisch- und Wurstabfälle in Deutschland

Jahresmenge der Fleisch- und Wurstabfälle in Privathaushalten in Deutschland, umgerechnet in ganze Tiere



Aus: Fleischatlas 2021

# Andere Betrachtungen des LMV-Problems 3



Aus: WWF 2015

## Kausale Abhängigkeiten aufzeigen: UBA-Studie 2020

„Vor allem im Obst- und Gemüsebau werden aufgrund ästhetischer Ansprüche an Form, Größe oder Farbe Erzeugnisse nicht vom Handel angenommen und müssen einer alternativen Verwendung (z. B. Vermostung) bis hin zur Vernichtung zugeführt werden. Es handelt sich also zu einem bestimmten Teil nicht um unvermeidbare Verluste, wie zum Beispiel durch Krankheitsbefall oder Verderb, sondern um Lebensmittel ohne jegliche Mängel hinsichtlich Ernährungsqualität und -hygiene ...“

Aus: UBA 2020

## ... und ökologische Folgen benennen

„Beispiel bei Kohlrabi, Möhren oder Radieschen: Hier verlangt der LEH oft, diese mit dem Blattwerk zu verkaufen, um die Frische der Produkte zu signalisieren. Die Blätter müssen allerdings „makellos“ sein und eine satte grüne Farbe aufweisen. Um dies zu erreichen, setzen die Anbaubetriebe häufig kurz vor der Ernte zusätzlichen Dünger ein, der von den Pflanzen jedoch nicht mehr vollständig aufgenommen wird. Nährstoffüberschüsse und Einträge in Grund- und Oberflächengewässer sind die Folge. Dabei werden die Blätter von Verbraucherinnen und Verbrauchern bereits im Geschäft oder zuhause in der Regel entsorgt.“

Aus: UBA 2020

# Aufgeführte Studien u. Quellen:

**FUSIONS 2014** = Östergren K. u.a., (2014) FUSIONS Definitional Framework for Food Waste. Full Report. Europäische Kommission.

**Uni Stuttgart 2012** = Universität Stuttgart Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft: Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland, Stuttgart Februar 2012

**WWF 2015** = DAS GROSSE WEGSCHMEISSEN Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umwelteffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland, Berlin Juni 2015

**Thünen Baseline 2019** = Thünen Report 71: Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015 –, Braunschweig September 2019

**REFOWAS 2019** = Thünen Report 73 - Volume 1: Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen - Pathways to reduce food waste (REFOWAS) Maßnahmen, Bewertungsrahmen und Analysewerkzeuge sowie zukunftsfähige Ansätze für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln unter Einbindung sozio-ökologischer Innovationen, Braunschweig Oktober 2019

**UBA 2020** = Umwelt- und klimarelevante Qualitätsstandards im Lebensmitteleinzelhandel (/publikationen/umwelt-klimarelevantequalitaetsstandards-im); DBU: Vom Acker bis zum Teller: Weniger Gemüse verschwenden ([https://www.dbu.de/123artikel38646\\_2442.html](https://www.dbu.de/123artikel38646_2442.html))

**UNEP 2009** = Grundlage: Lundqvist, J., C. de Fraiture u. D. Molden. Saving Water: From Field to Fork – Curbing Losses and Wastage in the Food Chain. SIWI Policy Brief. SIWI, 2008.

**Kreutzberger/Thurn 2011** = Kreutzberger S. u. Thurn V.: Die Essensvernichter – Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist, Köln 2011/2012