

Räade

Kiel, 06.09.2018

Pressesprecher Per Dittrich, Tel. (04 31) 988 13 83

## SSW im Landtag

Düsternbrooker Weg 70  
24105 Kiel

Tel. (04 31) 988 13 80  
Fax (04 31) 988 13 82

Norderstraße 74  
24939 Flensburg

Tel. (04 61) 144 08 300  
Fax (04 61) 155 08 305

E-Mail: [landtag@ssw.de](mailto:landtag@ssw.de)

## Lebensmittelverschwendung verringern

*Flemming Meyer zu TOP 9 - Nachhaltige Strategie gegen  
Lebensmittelverschwendung*

„Wir verschwenden Ressourcen noch und nöcher. Dabei könnte vieles davon verhindert werden.“

Wir freuen uns, dass Kirsten Eickhoff-Weber für die SPD-Fraktion die Debatte um Lebensmittelverschwendung noch einmal angestoßen hat.

Wir haben dieses Thema hier im Plenum ja bereits vor nicht allzu langer Zeit diskutiert und auch auf Bundesebene liegen hierzu Beschlüsse vor. Sowohl die SPD als auch die Regierungskoalition mit ihrem Alternativantrag stellen ja ganz richtig fest, dass Deutschland zwar Mitunterzeichner der SDGs ist und sich verpflichtet hat, die Lebensmittelverschwendung bis zum Jahr 2030 zu halbieren, aber obwohl der Beschluss dazu seit März 2017 im Bundesrat vorliegt, eben dahingehend noch nichts Nennenswertes passiert ist.

Wir finden für beide Anträge eine Ausschussüberweisung sinnvoll, in der wir gemeinsam diskutieren können, welche der jeweiligen Punkte der Anträge am zielführendsten sind und welche Punkte sich ohnehin schon sehr ähnlich



sind. Denn in der Sache sind sich die auf dem Tisch liegenden Ansätze ja sehr einig. Beide haben die Entwicklung einer nachhaltigen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung zum Ziel.

Und die ist ja auch bitter nötig. Elf Millionen Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland jedes Jahr in den Müll geworfen, durch die gesamte Produktionskette hinweg. Bei der Erzeugung, der Verarbeitung, im Großverbrauch, bis die Lebensmittel dann in den Handel gehen und an Privathaushalte verkauft werden. Wir verschwenden Ressourcen noch und nöcher.

Dabei könnte vieles davon verhindert werden.

Das fängt schon bei den Verlusten der Landwirtschaft an, wenn Gemüse und Obst vom Aussehen her nicht den Anforderungen entsprechen, oder bei der Schlachtung von Tieren dann nur bestimmte Teile verwertet werden. Es geht weiter wenn im Handel aussortiert wird, wenn in Kantinen und Restaurants zu viele Reste bleiben und wenn in privaten Haushalten über die Maßen weggeschmissen wird. Hier liegt mit 6,7 Millionen Tonnen verschwendeter Lebensmittel im Jahr aus unserer Sicht der Faktor, der am einfachsten vermieden werden könnte. Und da sind wir dann natürlich auch schnell bei der Diskussion um das Mindesthaltbarkeits- oder Verfallsdatum. Während das Mindesthaltbarkeitsdatum Auskunft darüber gibt, bis zu welchem Tag ein Lebensmittel bei vorgesehener Aufbewahrung in jedem Fall und ohne jedwede Geschmacks- und Qualitätseinschränkung oder gesundheitliche Auswirkungen verzehrt werden kann, ist das Verfallsdatum der Tag, ab dem das Lebensmittel tatsächlich verderblich ist und gesundheitsgefährlich sein kann. Diese Produkte sollten dann auch wirklich nicht mehr verkauft oder verzehrt werden.

Ein Problem mit der Lebensmittelverschwendung haben wir dann, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum in Privathaushalten wie ein Verfallsdatum behandelt wird. Das kennen wir wohl von zu Hause alle, wenn ich ehrlich bin, so schnell kann ich manchmal gar nicht gucken, da hat meine Frau mir schon die Leberwurst weggeschmissen.

Offensichtlich sind wir uns einig, das Problem der Lebensmittelverschwendung ernsthaft angehen zu wollen. Nun haben wir sich leicht unterscheidende Wege dorthin präsentiert bekommen. Die SPD möchte gerne einen Runden Tisch einrichten, Jamaika lieber ganz in alter Habeckscher Manier zur freiwilligen Teilnahme an aufklärerischen Projekten motivieren. Beide Anträge sehen die Vermittlung von Wissen über die Vermeidung von Lebensmittelabfällen und das Wertschätzen von



Lebensmitteln in Schulen vor.

Uns beim SSW ist in erster Linie das Mindesthaltbarkeitsdatum ein Dorn im Auge. Am angebrachtesten wäre es aus unserer Sicht, beide Anträge im Ausschuss weiter zu besprechen, vielleicht können wir da auch zu einer gemeinsamen Lösung kommen.