Artikel vom 04.10.2021

Presseerklärung von Marlene Mortler MdEP

Aussortiert und weggeworfen – Lebensmittelverschwendung reduzieren

Brüssel. 4. Oktober 2021. Weltweit gehen zwischen der Ernte auf dem Feld und dem Handel etwa 14 Prozent der produzierten Lebensmittel verloren. „Das ist viel zu viel. Wir müssen die globale Lebensmittelverschwendung eindämmen und die Verluste entlang der Produktions- und Lieferketten verringern", fordert die CSU-Agrar- und Ernährungspolitikerin im Europäischen Parlament, Marlene Mortler, anlässlich der Aktionswoche Deutschland rettet Lebensmittel des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft und des anstehenden Welternährungstags am 16. Oktober. „Das beginnt bereits auf den Feldern rund um den Erdball und endet in unseren heimischen Küchen. Die Reduzierung der Verluste ist eine zentrale Schraubstelle bei der Bekämpfung des Hungers, zur Ernährungssicherung sowie zum Schutz von Umwelt und Klima."

Die bundesweite Aktionswoche sowie der Welternährungstag machen darauf aufmerksam, wie wertvoll die Lebensmittel sind, wie viel Fleiß und Arbeit der Bäuerinnen und Bauern dahintersteckt und dass weltweit immer noch Millionen Menschen an Hunger leiden. Und doch bleibt ein Teil der Ressourcen weltweit ungenutzt. Sei es, weil bereits Frischwaren, die vom Ideal abweichen, aus der Lieferkette aussortiert werden, noch genießbare Lebensmittel an der Grenze des

Mindesthaltbarkeitsdatums frühzeitig weggeworfen werden oder ungenutzte Lebensmittel einfach im Müll landen. Lebensmittelverschwendung hat weitere gravierende Auswirkungen. Inger Andersen, Exekutivdirektorin vom Umweltprogramm der Vereinten Nationen, erklärte Ende September auf einer Veranstaltung, dass die Lebensmittelverluste und -verschwendung bis zu 10 Prozent der Treibhausgasemissionen ausmachten.

„Wir müssen unsere Agrar- und Ernährungssysteme effektiver und nachhaltiger ausrichten, um die Lebensmittelverluste und -verschwendung einzudämmen. Nur so kann es gelingen, den Hunger in vielen Teilen der Welt endlich auszurotten", so Mortler. „Gleichzeitig schonen wir unsere natürlichen Ressourcen, wie Boden und Wasser, unsere Umwelt und das Klima."

Wichtiger Partner auf dem Weg zur Verringerung der Verluste sind Innovationen entlang der Agrar- und Lebensmittelversorgungskette, sei es im Rahmen von Entwicklungen bei den Produkten selbst oder im Rahmen von neuen nachhaltigen Geschäftsmodellen.

„Jede und jeder Einzelne von uns kann etwas gegen die Verschwendung tun. Wir müssen uns des Wertes unserer Lebensmittel immer bewusst sein", sagt die EU-Politikerin.