

Domänen-Recherche

Basis für die Domänenrecherche ist eine Studie die von der GfK (Growth for Knowledge) welche für das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft durchgeführt wurde. Gegenstand dieser Recherche ist die Erfassung von Lebensmittelabfällen der Privaten Haushalte in Deutschland. Diese Studie ist besonders relevant für die Entwicklung des Projektes FoodUse, da sie konkret darüber Auskunft gibt, welche Lebensmittel besonders oft entsorgt werden und was potentielle Gründe dafür sein könnten.

Die verschiedenen Arten von Lebensmittelabfällen

Die erste wichtige Erkenntnis die durch diese Studie erlangt wurde ist, dass „weggeworfene Lebensmittel“ nicht gleich „Dinge die der Mensch nicht mehr essen will“ sind. Bei Lebensmittelabfällen wird in der Regel zwischen zwei Arten unterschieden.

Zum einen gibt es die nicht vermeidbaren Abfälle. Hierbei handelt es sich um Lebensmittelabfälle die der Mensch auch mit gutem Willen nicht mehr selbst konsumieren oder anderweitig verbrauchen könnte. Beispiele hierfür sind Kaffeesatz der bei vielen verschiedenen Kaffeemaschinen entsteht oder auch die Schale verschiedener Obst- und Gemüsesorten -wie beispielsweise Bananenschalen. Diese Art von Lebensmittelabfällen kann der Mensch, wie der Name es bereits vermuten lässt, gar nicht oder nur schwer vermeiden bzw. verbrauchen.

Hierzu gegenüber steht die zweite Art von Lebensmittelabfällen - die vermeidbaren Abfälle. Bei diese Abfälle bestehen primär aus Lebensmitteln die der Mensch bis zu einem bestimmten Punkt hätte konsumieren können, dies aber aus verschiedenen Gründen nicht getan hat. Es handelt sich bei vermeidbaren Abfällen zum Beispiel um Lebensmittel deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten wurde. Die vermeidbaren Lebensmittel waren zu einem bestimmten Zeitpunkt verzehrbar und es wäre vermeidbar gewesen sie wegzuerwerfen.

Die vermeidbaren Abfälle machen circa 44% der gesamten Abfälle aus Privathaushalten aus. Dies ist eine sehr große Zahl, wenn man sich bewusst macht, dass es sich hierbei um Abfälle handelt, die wirklich komplett durch relativ einfache Maßnahmen verhindert werden könnten.

Nun werden diese 44% der vermeidbaren Abfälle genauer betrachtet. Woraus bestehen die Abfälle? Gibt es Lebensmittel die tendenziell öfter weggeworfen werden als andere Lebensmittel? Und wenn ja, woran könnte dies liegen?

Welche Lebensmittel werden am meisten entsorgt

Aus der Studie der GfK ging hervor, dass knapp 61% der entsorgten Lebensmittel „Frische Produkte“ waren. Hierzu gehören Produkte wie Fleisch und Fisch, Obst und Gemüse, Milchprodukte und jegliche Backwaren. Dies ist einleuchtend, da der Name „Frische Produkte“ bereits die Erwartung mit sich bringt, dass diese Produkte nur im frischen Zustand verzehrbar bzw. genießbar sind. In vielen Fällen ist diese Erwartung auch ein Fakt. Unter keinen Umständen sollte man Fleisch essen, welches nicht mehr frisch zu sein scheint. Andere Produkte, beispielsweise Milchprodukte, aber auch viele Obst und Gemüsesorten, sind oftmals noch genießbar, wenn sie nicht mehr als frisch bezeichnet werden würden. Besonders bei Obst und Gemüse spielt hierbei auch die richtige Lagerung eine große Rolle. Zusätzlich hierzu besteht bei Obst & Gemüse im Gegensatz zu anderen Frischen Produkten oftmals das Problem, dass die Verbraucher nicht wissen, wie lange diese Lebensmittel tatsächlich haltbar sind. Oft muss man sich auf die reine Optik des Lebensmittels verlassen, obwohl diese meist gar nicht wirklich Aufschluss über die tatsächliche Haltbarkeit der Lebensmittel gibt.

Weitere 16% der weggeworfenen Lebensmittel waren bereits zubereitete Speisen. Auch dies ist einleuchtend, da vor allem Familien oftmals viel mehr kochen, als sie überhaupt benötigen. Besonders Kinder sind hierbei unberechenbar, was ihren Appetit angeht, und somit bleibt oftmals doch mehr Tomatensoße übrig, als man ursprünglich einplante. Auch kann es vorkommen, dass man etwas kocht und vielleicht noch eine zweite Portion übrig hat, am nächsten Tag aber keine Lust mehr auf das Gericht hat, und lieber etwas neues zubereitet.

Gründe für das Entsorgen von Lebensmitteln

Die Studie der GfK gibt zusätzlich Auskunft über die genauen Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln.

58% der Lebensmittel werden laut Aussage von Privathaushalten entsorgt, „weil sie nicht mehr gut sind“. Diese Aussage lässt sich noch etwas weiter detaillieren. Nur 36,6% dieser 58% bestehen aus Lebensmitteln die wirklich verdorben sind. Hierzu gehören dann Lebensmittel, die eindeutige Anzeichen dafür zeigen, dass sie nicht mehr genießbar sind. Hierzu gehören zum Beispiel schlechter Geruch, Schimmel oder andere Arten von Fäule.

15,2% der 58% werden aufgrund von unansprechender (unappetitlicher) Optik entsorgt. Hierzu gehören die bereits zuvor erwähnten Obst und Gemüse Sorten, die zwar nicht mehr frisch, aber durchaus noch genießbar sind, dazu. Auch Käse welcher mit der Zeit zum Beispiel harte Kanten bekommt ist optisch zwar nicht mehr ansprechbar aber durchaus noch genießbar.

5,8% der 58% bestehen aus Lebensmitteln, welche das MHD überschritten haben.

21,3% der Lebensmittel werden entsorgt, weil zu viel gekocht wurde bzw. zu viel auf dem Teller serviert wurde. Dies ist ein Punkt der leicht nachzuvollziehen ist. Es passiert sehr oft, dass man den eigenen Appetit überschätzt und sich mehr auf den Teller legt als man essen kann. Ist man nun vorzeitig satt, so werden die Überreste oftmals entsorgt, anstatt sie zu einem anderen Zeitpunkt zu verzehren.

11,9% geben als Grund eine Falsche Mengenplanung an. Hierzu gehören Aspekte wie eine zu große Packung Nudeln, ein Einkaufsangebot welches nur für eine große Packung gilt obwohl die kleine auch ausgereicht hätte oder eine generell falsche Planung (wie beispielsweise zu viel für eine Party eingekauft zu haben).

Andere Gründe für das entsorgen sind außerdem die falsche Zubereitung von Lebensmitteln, beispielsweise verkochen, verbrennen oder versalzen, die falsche Lagerung der Lebensmittel oder aber auch das nicht schmecken der Lebensmittel.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum

Das MHD (oder auch Mindesthaltbarkeitsdatum) gibt an, wie lange ein Lebensmittel laut Hersteller garantiert genießbar ist, bzw. bis zu welchem Datum der Hersteller die makellose Qualität des Lebensmittels garantiert. Viele Konsumenten sehen das MHD nicht als Richtlinie an, sondern eher als „Ende der Genießbarkeit“ des Lebensmittels. Dies führt oftmals dazu, dass Lebensmittel entsorgt werden, obwohl sie noch genießbar gewesen wären.

Auf den ersten Blick könnte argumentiert werden, dass das MHD mit nur 5,8% als Entsorgungsgrund keine allzu große Rolle spielt, jedoch muss man sich vor Augen führen, dass viele Lebensmittel kein MHD haben.

Besonders Frische Produkte wie Obst, Gemüse, frisches Fleisch welches bei einem Metzger gekauft wurde, sowie Backwaren aus der Bäckerei besitzen kein MHD. Diese Produkte sind jedoch auch die Lebensmittel, die primär entsorgt werden, daher ist die Prozentzahl der entsorgten Lebensmittel aufgrund des MHD zwar nicht hoch, aber es besteht trotzdem ein Problem.

Lebensmittel die aufgrund eines abgelaufenen MHD entsorgt werden sind meist Milchprodukte. Vor allem Joghurts spielen hier eine große Rolle. Bei ihnen ist das MHD oft sehr knapp angesetzt obwohl der Joghurt noch eine weitere Zeit genießbar wäre. Da Joghurts jedoch sehr preisgünstig sind, denkt der Durchschnittskonsument, dass man sich lieber einen neuen kauft, bevor man das Risiko eingeht, ein schlecht gewordenes Lebensmittel zu verzehren.

Andere Lebensmittel die aufgrund des MHD entsorgt werden sind zu 11% Fleischwaren und Getränke, zu 13% Tiefkühlprodukte und zu 11,9% Fertig zubereitet gekaufte Lebensmittel und andere Produkte.

<https://www.zugut fuer dietonne.de/fileadmin/Neuigkeiten/PDF-Dateien/GfK-Studie.pdf>