

Wenn zu viel Essbares in der Tonne landet

Experten diskutieren bei Workshop an der Lüneburger Universität über Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

us Lüneburg. Was ist Abfall und wann wird ein Lebensmittel zu einem Abfallprodukt? Ist ein Joghurt, dessen Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, am folgenden Tag automatisch ein Wegwerfprodukt? Welche Kennzeichnungspflichten gibt es für Lebensmittel und welche Instrumente hat der Handel, Lebensmittelverluste zu vermeiden? Diese und weitere Fragen standen jetzt im Mittelpunkt eines Workshops der Lüneburger Universität. Im Kern ging es um die Frage, wie sich Lebensmittelabfälle vermeiden lassen.

Wie schwierig es mitunter ist, eine genaue Unterscheidung zwischen Lebensmitteln und Abfall zu treffen, machte Professor Dr. Thomas Schomerus von der Leuphana deutlich. Einerseits entstehe Abfall dadurch, dass ein Lebensmittel „als nicht mehr für den Verzehr geeignet“ definiert sei, andererseits dadurch, dass ein Produkt per unternehmerischer oder persönlicher Entscheidung „in die Biotonne geworfen wird“, auch wenn es nach objektiven Kriterien durchaus noch als verzehr-

bar gelten könnte. Was für den einen bereits Abfall ist, kann für den anderen unter Umständen noch wertvoller Grundstoff für weitere Verwertungsprozesse sein. So könne ein bei der Herstellung von Zucker entstehendes Abfallprodukt der Zuckerrübe im Rahmen der Erzeugung anderer Produkte durchaus noch für die Gewinnung von Aromastoffen geeignet sein.

Aber es gibt auch klare Abgrenzungen, denn „mit der Beförderung eines Lebensmittels in die Biotonne endet die Verantwortung des Unternehmers im Hinblick auf das Lebensmittelgesetz“, erklärte Schomerus. Dort greife dann das Abfallwirtschaftsgesetz, was wiederum zur Folge habe, dass die Entnahme und weitere Entsorgung dieser Produkte nur noch von ausgewiesenen Unternehmen ausgeführt werden dürfe. Denn: „Wer etwas aus der Biotonne nimmt, bewegt sich in einem anderen Rechtsbereich.“

Die Bedeutung unterschiedlicher Rechtsbereiche zeigte auch Dr. Andre Hupka von der Hamburger Behörde für Gesundheit

und Verbraucherschutz auf. Er machte am Beispiel zurückliegender Lebensmittelkandalen deutlich, dass Behörden stets eine Abwägung zwischen den Verbraucherinteressen einerseits und den Unternehmensinteressen andererseits vornehmen müssten. „Dem Recht auf umfassenden Informationszu-

gang seitens der Verbraucher steht das Recht auf informationelle Selbstbestimmung der Unternehmen entgegen“, sagte Hupka. Zwar stehe der Schutz der Gesundheit und der Umwelt an vorderster Stelle, doch dürften Unternehmen nicht ohne begründeten Verdacht „an den Pranger gestellt werden.“



Wie lassen sich Lebensmittelabfälle vermeiden? Der Workshop wurde gemeinsam durchgeführt von (v.l.) Dirk Jepsen (Ökopol GmbH), Dr. Ulrike Eberle (corsus) und Prof. Dr. Thomas Schomerus, Leuphana. Foto: us

Die bei Lebensmittelkandalen oft von den Medien und der Öffentlichkeit geforderte umfassende Information über den Verursacher und das Produkt erfolge dann, „wenn erhebliche Nachteile für die Hersteller oder Vertreiber gleichartiger oder ähnlicher Erzeugnisse nicht vermieden werden können“, zitierte Hupka die Gesetzeslage. Mit anderen Worten: Es sei sinnvoller, die genaue Quelle beispielsweise eines Fleischskandals zu benennen, als den flächendeckenden Zusammenbruch eines ganzen Marktes in Kauf zu nehmen. Denn das Wettbewerbsrecht schütze nicht nur das betroffene Unternehmen vor vorzeitigen und möglicherweise unzutreffenden Behauptungen, es schütze auch die Wettbewerber dieses Unternehmens, die ihrerseits durch Nichtinformation seitens der Behörden erhebliche wirtschaftliche Probleme bekommen könnten.

Inwieweit das Verbraucherinformationsgesetz selbst geeignet sei, zur Abfallvermeidung beizutragen – beispielsweise durch entsprechende Bio-Siegel auf

den Produkten –, ist nach Auffassung von Hupka nur indirekt vorstellbar: „Konkrete Auswirkungen auf die Abfallvermeidung gibt es so nicht.“ Auch sei die Vermeidung von Abfall nicht Ziel des Lebensmittelrechts, Lebensmittelüberwachung sei „in erster Linie Gefahrenabwehr, nicht Abfallvermeidung.“

Um dennoch zu einer stärkeren Abfallvermeidung beitragen zu können, sei neben einer stärkeren Verzahnung von Lebensmittelrecht und Abfallrecht beispielsweise die Einführung einer freiwilligen „Abfallampel“ denkbar, meinte Hupka. Mit Hilfe dieser Ampel könne ähnlich der Kennzeichnung, wie es sie für den Energieverbrauch bei technischen Geräten bereits gibt, anschaulich gemacht werden, wie hoch der Abfallanteil des betreffenden Produkts inklusive seiner Verpackung sei. Allerdings müsse dabei berücksichtigt werden, dass dem Interesse an einer hohen Abfallvermeidung immer auch das Interesse an der Lebensmittelhygiene und damit der Verbraucherschutz gegenüberstehe.

LZ, 8. 4. 2014