

Lebensmittel wertschätzen

Uns als Katholische Landjugendbewegung sind die Wertschätzung von sowie der Umgang mit Lebensmitteln ein zentrales Anliegen. Wertschätzung bedeutet für uns in diesem Zusammenhang den Respekt gegenüber der erbrachten Arbeit, der genutzten Ressourcen und der Produktionsabläufe bei der Erzeugung von Lebensmitteln. Dies schließt die Verantwortung für Natur und Tier ein, einem Grundpfeiler zur langfristigen Bewahrung der Schöpfung. Lebensmittel sind weit mehr als nur Produkte, die wir zu jeder Tages- und Nachtzeit und in einem scheinbar unendlichen Angebot konsumieren können. Sie gehören zum Bedarf des täglichen Lebens, sind aber im Gegensatz zu vielen anderen Gütern lebensnotwendig. Lebensmittel sind in Deutschland verhältnismäßig so günstig, wie kaum anderswo. Der Anteil der Ausgaben für Lebensmittel im Verhältnis zu den gesamten Konsumausgaben ist im EU-Vergleich weit niedriger, als der Durchschnitt¹. Wir stellen außerdem mit Sorge fest, dass das Wissen um Produktion von Lebensmitteln von der Bestellung landwirtschaftlicher Nutzflächen bis hin zum Verkauf in unserer Gesellschaft zunehmend in den Hintergrund rückt. Außerdem sinkt das Verständnis für Regionalität und Saisonalität durch die ganzjährige Angebotsbreite von Obst und Gemüse. Interessanterweise erhalten jedoch Bewegungen des Selbstanbauens und Urban Gardenings² starken Zulauf.

Produktion von Lebensmitteln

Für viele LandwirtInnen bedeutet die aktuelle Lage des Marktes für Agrarerzeugnisse existenzbedrohende Zustände. Gerade jungen Menschen in ländlichen Räumen, die einen landwirtschaftlichen Betrieb übernehmen wollen, bieten diese wirtschaftlichen Bedingungen keine Perspektive. Betriebsübernahmen verlieren dadurch an Attraktivität. Nicht nur LandwirtInnen, sondern auch viele Menschen mit Tätigkeiten im vor- und nachgelagertem Bereich sind davon betroffen. Derzeit steht insbesondere die Arbeit der LandwirtInnen im Fokus der gesellschaftlichen und politischen Diskussionen. Verantwortungsvolle LandwirtInnen gehen sorgsam mit der Schöpfung um, werden jedoch häufig durch Gesellschaft und Medien diffamiert.

Verarbeitung von Lebensmitteln

Zu einer hohen Wertschätzung trägt für uns auch die Verarbeitung zu hochwertigen Lebensmitteln bei. Industrielle Verarbeitung von Lebensmitteln hat heute in vielen Bereichen die Oberhand. Dies hat den Vorteil, dass die entstehenden Kosten weit unter den Kosten einer handwerklichen Verarbeitung liegen und hohe Hygiene- und Qualitätsstandards vergleichsweise problemlos garantiert werden können. Wir bedauern jedoch die dadurch geringe Diversifizierung von Lebensmitteln und Produktvarianten, den Verlust regionaler Besonderheiten und deren Beachtung sowie das Aufgeben traditioneller handwerklicher Betriebe und deren Verarbeitungsmethoden. Auch kleine Betriebe sind in der Lage, hochwertige Produkte für den Markt der Grundversorgung herzustellen. Allerdings können sie den strengen Dokumentationsanforderungen nur mit hohem Aufwand gerecht werden. Kleine und mittelgroße Strukturen bieten große Vorteile für die Verarbeitung und Vermarktung von diversifizierten Produkten mit z.B. besonderen Tierwohlstandards und integrierten Produktionsmethoden³. Hierfür bildet sich zudem seit einiger Zeit ein Markt speziell für individuelle, handwerklich verarbeitete Produkte als besondere Genussprodukte und für die Gastronomie.

¹ Statistisches Jahrbuch 2016, internationaler Anhang

² meist kleinräumige, gärtnerische Nutzung städtischer Flächen innerhalb von Siedlungen oder im direktem Umfeld

³ naturnahe und tierfreundliche Landwirtschaft als Bindeglied zwischen konventioneller und ökologischer

Lebensmitteleinzelhandel

Mit großer Skepsis sehen wir die Entwicklung des Einzelhandels in Deutschland, der in erster Linie aus wenigen großen Handelsketten besteht⁴. Preisdruck durch Marktmacht drückt sich auf regionaler und nationaler Ebene aus. Im regionalen Kontext wirkt sie sich vor allem auf die kleinen und mittelgroßen verarbeitenden Betriebe aus. Als Beispiel sehen wir Discounter-Brötchen zu Preisen, mit denen kein regionaler Handwerksbetrieb konkurrieren kann. Im nationalen Kontext hat die Marktmacht der fünf großen Einzelhandelsunternehmen⁵ erheblichen Einfluss auf die Erzeugerpreise⁶. Dies sowie Präsentation und Verkauf von Lockangeboten teils unter Einstandspreis⁷ führen zu einer geringen Wertschätzung für den Aufwand und die notwendigen Ressourcen zur Erzeugung von Lebensmitteln. Im Gegensatz dazu begrüßen wir die Initiative Tierwohl, die durch den Einzelhandel finanziert wird. Die Missachtung von Qualität und Bedeutung von Lebensmitteln durch geringe Preise führen zur Verschwendung und Vernichtung. Neben der Verantwortung bei VerbraucherInnen, sehen wir einen großen Anteil an dieser Entwicklung beim Einzelhandel⁸. Mit der Vielfalt an frischen und makellosen Lebensmitteln zu jedem Zeitpunkt im Jahr ist auch ein hoher Anteil an entsorgten Produkten verbunden. Häufig sind diese trotz optischer Mängel und abnehmender Frische noch uneingeschränkt genießbar, genügen jedoch nicht mehr den Ansprüchen an Produktpräsentation und Einheitlichkeit. Wir begrüßen daher laufende Bemühungen des Inverkehrbringens solcher Produkte⁹. Ein weiterer Auslöser der Vernichtung von Lebensmitteln ist die gesetzlich vorgeschriebene Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums für viele verpackte Lebensmittel. Es wird teilweise als Verfallsdatum missinterpretiert und führt zu einer häufigen Entsorgung aus Handel und Haushalt noch vor dem Erreichen des aufgedruckten Datums der Mindesthaltbarkeit. Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist das Datum, „bis zu dem dieses Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält“¹⁰, es sagt jedoch nichts über die tatsächliche Genießbarkeit aus.

Macht von VerbraucherInnen

Eine große Macht über Qualität, Wert und Vielfalt im Lebensmittelbereich liegt auch bei VerbraucherInnen. Sie haben durch ihr Konsumverhalten Einfluss auf den Markt und somit drauf, welche Produkte gefragt sind, zu welchem Preis sie angeboten werden und entscheiden über die Genießbarkeit von Lebensmitteln trotz überschrittener Mindesthaltbarkeit. Daher ist es ausgesprochen wichtig, dass VerbraucherInnenbildung in den Themenbereichen Produktion, Transport, Lagerung, Haltbarkeit, Ernährung und Einkauf schon im jungen Alter ansetzt.

Gemeinsam Verantwortung übernehmen

Wir wollen uns deshalb für ein stärkeres Verantwortungsbewusstsein bei ProduzentInnen, verarbeitenden Betrieben, dem Einzelhandel sowie bei VerbraucherInnen einsetzen und die Rolle der Landwirtschaft in unserer Gesellschaft hervorheben. Dazu gehört für uns eine faire Entlohnung und ein verantwortungsvoller Umgang von allen Beteiligten mit den eingesetzten Ressourcen, wie Boden, Luft und Wasser, Tiere und Pflanzen sowie den arbeitenden Menschen. Gleichzeitig ist uns für einen gelingenden Dialog zwischen ProduzentInnen und

Produktion

⁴ Die fünf größten Unternehmen im Lebensmitteleinzelhandel beanspruchten im Jahr 2016 einen Marktanteil von 72,6 Prozent. Quelle: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/4916/umfrage/marktanteile-der-5-groessten-lebensmitteleinzelhaendler>.

⁵ EDEKA, REWE, Schwarz-Gruppe, Aldi, Metro

⁶ Vgl. „Die Macht der Supermarktketten“ (Oxfam, 2013).

⁷ Der Einstandspreis umfasst neben dem Einkaufspreis auch die direkt zurechenbaren Nebenkosten wie z.B. Transport- und Versicherungskosten, Umschlagskosten und Zölle.

⁸ Elf Millionen Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland jährlich als Abfall entsorgt. Quelle: Grünbuch Ernährung und Landwirtschaft (BMEL, 2017).

⁹ Es gab in der Vergangenheit bereits Bemühungen u.a. von EDEKA, Penny und weiteren Ketten.

¹⁰ Quelle: Verordnung [EU] 1169/2011 - Lebensmittelinformationsverordnung (kurz: LMIV)

VerbraucherInnen eine offene und reflektierte Haltung im Hinblick auf Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln wichtig. Darüber hinaus sind für uns sinnvolle und zukunftsorientierte Förderung und Beratung im Bereich regionaler Erzeugergemeinschaften und Direktvermarktung (Hofladen, Marktstand, Abo-Kiste,...) wesentliche und unverzichtbare Bausteine. Wir selbst möchten aus unserem christlichen Glauben heraus und aus Verantwortung für die Schöpfung unsere verbandliche Bildungsarbeit, unsere Arbeitskreise und Netzwerke nutzen, um den Dialog in diesem Themenfeld zu fördern.

Deshalb fordern wir

von ProduzentInnen

- der Verantwortung für Mensch, Tier und Umwelt noch besser gerecht zu werden,
- einen verantwortungsvollen Umgang mit biologischen und insbesondere chemischen Pflanzenschutzmitteln und Düngern,
- die Stärkung zusätzlicher Absatzwege, z.B. durch die Bildung von Verarbeitungsgemeinschaften zur Stärkung des Absatzes landwirtschaftlicher Produkte sowie die Entwicklung innovativer Konzepte zur Direktvermarktung,
- passives und aktives Engagement in der Öffentlichkeitsarbeit (z.B. Plakate, Hofbesichtigungen, grünes Klassenzimmer,...) sowie die Bündelung dieser in Verbänden und Vereinen,
- den Dialog mit VerbraucherInnen über die Wertschätzung von Lebensmitteln und die Landwirtschaft der Zukunft zu suchen,
- die Ausbildung und Praxis von Berufsverbänden im Hinblick auf ökologische und soziale Zusammenhänge zu intensivieren;

von Verarbeitung und dem Einzelhandel

- die Vermarktung von Obst und Gemüse, welches aufgrund von „Farb- und Formfehlern“ bislang nicht in den Handel gelangt,
- einen Kundenhinweis zur Saisonalität von Obst und Gemüse im Zuge der Warenpräsentation,
- die Erhöhung des Angebotes regionaler und saisonaler Produkte,
- eine Selbstverpflichtung der LebensmitteleinzelhändlerInnen, Möglichkeiten zur Vermarktung für regionale und saisonale Produkte von DirektvermarkterInnen zu schaffen, z.B. durch separate Verkaufsflächen,
- die Stärkung der handwerklichen Verarbeitung von Lebensmitteln,
- eine faire Entlohnung aller an der Lebensmittelproduktion Beteiligten,
- eine zusätzliche Honorierung sowie die entsprechende Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln hoher Produktionsqualität, z.B. mit besonderen Tierwohlstandards und integrierten Produktionsmethoden,
- den Verzicht auf die volle Angebotsbreite bei Lebensmitteln in den Frischeauslagen und im Vorkassenbereich¹¹ bis Ladenschluss,
- die Zusammenarbeit mit Tafeln und anderen karitativen Einrichtungen, um Lebensmittel so weit wie möglich zu verwerten, bevor sie im Müll landen;

von der Politik

- die Stärkung regionaler Erzeugergemeinschaften und Direktvermarktung durch Förderung und Beratung,
- die Aufnahme der Ernährungsbildung, konkret der Produktion, Verarbeitung, Einkauf, Aufbewahrung, Haltbarkeit und Zubereitung von Lebensmitteln in schulische Lehrpläne,
- die Verpflichtung von Kindertagesstätten, Kinder in die Zubereitung der Mahlzeiten einzubeziehen, sie an frische Lebensmittel und deren Zubereitung heranzuführen,

¹¹ Verkauf von z.B. Backwaren in einem separaten Shop im Eingangsbereich von Lebensmittelmärkten

- das Verbot von Präsentation und Verkauf von Lockangeboten unter Einstandspreis,
- eine Kampagne, die zum Kauf von Lebensmitteln „zweiter Wahl“ animiert,
- die Ergänzung des bisherigen Mindesthaltbarkeitsdatums um einen produktabhängigen Verzehrkorridor,
- den sofortigen Verzicht des Aufdrucks eines Mindesthaltbarkeitsdatums auf besonders lange haltbare Produkten wie z.B. Nudeln, Mehl und Wasser,
- die Internalisierung externer Umweltfolgekosten bei der Preisgestaltung von Produkten,
- den Abbau von Bürokratie und insbesondere eine Entlastung von kleinen DirektvermarkterInnen durch größere Spielräume bei Dokumentationsanforderungen,
- die finanzielle Förderung der Inanspruchnahme von betriebsübergreifenden Dienstleistungs- und Beratungsstrukturen für kleine und mittelgroße Betriebe der Lebensmittelverarbeitung in der Einhaltung rechtlicher Bestimmungen und deren Dokumentation,
- die Vielfalt im Lebensmitteleinzelhandel und in der -verarbeitung in Regionen zu erhöhen und Marktdominanz auf regionaler Ebene zu begrenzen, z.B. durch Stärken der Kompetenzen der Kartellbehörden und ein Hinwirken auf die Aufstellung kommunaler Einzelhandelskonzepte,
- die finanzielle Förderung von gesetzlich notwendigen technischen Neuerungen für kleine und mittelgroße Betriebe;

von VerbraucherInnen

- den verantwortungsvollen Kauf von Lebensmitteln,
- den bewussten Kauf von Lebensmitteln „zweiter Wahl“,
- den bewussten Kauf von regionalen und saisonalen Lebensmitteln (z.B. über Handwerksbetrieb, Hofladen, Marktstand, Abo-Kiste,...),
- das Überprüfen von Produkten auf Genießbarkeit nach dem Prinzip Sehen, Riechen, Schmecken, auch nach dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums,
- eine Stärkung des Bewusstseins für den Wert der eigenen Zubereitung und von gemeinsamen Mahlzeiten in der Familie,
- sich mit der Produktion von Lebensmitteln auseinanderzusetzen,
- Offenheit für einen Dialog mit produzierenden und verarbeitenden Betrieben;

von uns als KLJB

- die Organisation von Veranstaltungen und Bildungsarbeit zu Produktion, Verarbeitung und Wertschätzung von Lebensmitteln,
- als Vermittlerin und Ansprechpartnerin im Dialog zwischen ProduzentInnen und VerbraucherInnen zu fungieren,
- bei unseren Veranstaltungen auch auf die Wertschätzung der Lebensmittel zu achten,
- eine Weiterarbeit an den Themen zur Wertschätzung von Lebensmitteln und insbesondere zur Darstellung der Leistung der Landwirte.