

Die Schöne und das Biest – Makellose Ware im Supermarkt und ihre Schattenseiten

Anna Geiger und Dominik Frieling, GLOBAL 2000,
Moderationssprache: Deutsch

Strenge optische Qualitätskriterien verursachen große Mengen von Lebensmittelabfällen in der Obst- und Gemüseproduktion, und führen zu einem erhöhten Einsatz von Pestiziden, teilweise bis kurz vor der Ernte.

Über 30% der weltweit produzierten Lebensmittel werden im Laufe der Wertschöpfungskette weggeworfen. Im Gemüse- und Obstsortiment ist dieser Anteil besonders hoch. In industrialisierten Ländern entstehen die meisten Lebensmittelabfälle am Feld, bei der Sortierung und sowie bei den KonsumentInnen. Im Zuge der Lagerung, des Transports und der Verteilung geht dank guter Infrastruktur vergleichsweise wenig verloren. Trotzdem wird knapp die Hälfte der gesamten Gemüse- und Obsternten in Europa weggeworfen. Eine grobe Berechnung ergibt, dass allein in Österreich aufgrund strenger Qualitätskriterien jährlich rund 175.000 Tonnen essbares Obst und Gemüse noch auf den Betrieben aussortiert werden – das entspricht ca. 25% der gesamten Produktion.

Die Anforderungen an die äußere Qualität von Obst und Gemüse sind laut Aussagen vieler landwirtschaftlicher Betriebe in den letzten Jahren weiter gestiegen. Auch die Aufhebung von einigen Qualitätsnormen durch die EU hat hier zu keiner Trendwende geführt. Neben der erwähnten Verlusten führen die Anforderungen an die äußere Qualität auch zu einem erhöhten Einsatz von Pestiziden, um die strengen Kriterien zu erfüllen. Insbesondere späte Pestizid-Anwendungen erhöhen dabei auch das Risiko von Pestizid-Rückständen auf den Produkten.

GLOBAL 2000 kooperiert mit ProduzentInnen und Österreichs größter Handelskette (REWE), um den „ökologischen Rucksack“ von Obst und Gemüse zu berechnen und „Hot-Spots“ in der Wertschöpfungskette zu eliminieren. In Fachbeiräten mit ProduzentInnen und ExpertInnen werden Abfälle und erhöhter Pestizid-Einsatz aufgrund von Qualitätsrichtlinien der Handelsketten immer wieder diskutiert. Vermehrter Ausschuss verschlechtert auch den „ökologischen Rucksack“ der verkauften Produkte drastisch, da die eingesetzten Inputs gleich bleiben.

Um Verlusten am Feld vorzubeugen und den Pestizideinsatz auf ein möglichst geringes Level zu reduzieren, ist es unbedingt erforderlich, eng mit allen Teilnehmern der Wertschöpfungskette – und im besonderen mit den Handelsketten zusammen zu arbeiten.

Zusätzlich muss verstärkt auf Bewusstseinsbildung gesetzt werden. Möglichkeiten, die Verluste zu vermindern könnten sein, die optischen Anforderungen an Obst und Gemüse zu lockern, die Kommunikation entlang der Wertschöpfungskette zu verbessern, Produkte zweiter Klasse anzubieten und den Verkauf von Gemüse pro Kilo statt pro Stück (Porree, Kraut, etc.) zu forcieren.

Dieser interaktive Workshop bietet viel Raum für Diskussion. Die TeilnehmerInnen benötigen keine Vorbildung in diesem Bereich, um über Ursachen des Problems und über praktische Lösungen diskutieren zu können.

Zu Beginn des Workshops wird die Thematik kurz theoretisch erörtert. Eine pointierte Darstellung der Ergebnisse einer LieferantInnen-Befragung gibt den TeilnehmerInnen einen Einblick in Prozesse, die zwischen Feld und Supermarktregal stattfinden.

Anschließend werden in einer Gruppendiskussion Antworten auf die folgenden Fragen gesucht: Wie kann das Bewusstsein der KonsumentInnen verbessert werden, um Produkte, die kleine optische Mängel aufweisen, besser vermarkten zu können? Wie könnte man Handelsketten überzeugen, Anforderungen an das Aussehen von frischen Produkten zu lockern? Soll die Politik (auf EU- bzw. Bundesebene) regulierend eingreifen, um die Voraussetzungen für weniger strenge Qualitätskriterien zu schaffen? Welche anderen Vermarktungsformen gibt es für Lebensmittel, die den Qualitätsanforderungen nicht entsprechen?