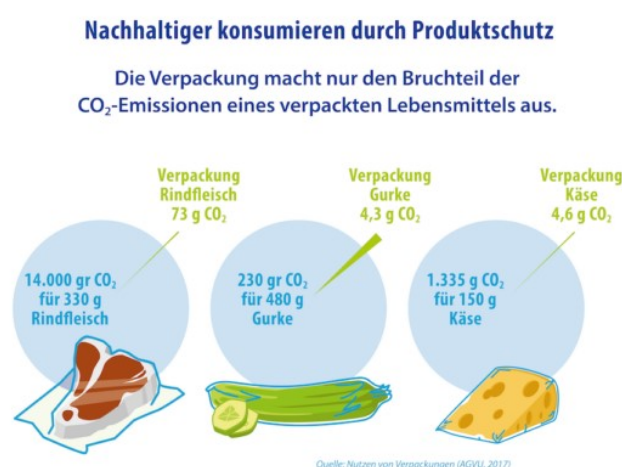


Studie bestätigt: Lebensmittelschutz ist Klimaschutz

Lebensmittel gehören auf den Tisch und nicht in die Mülltonne – das ist gesellschaftlicher Konsens. Dennoch beträgt der Anteil vermeidbarer Lebensmittelabfälle 20 bis 25 % der deutschen Lebensmittelproduktion. Das geht gar nicht. Und das hat auch negative Konsequenzen für den Klimaschutz.

Für die faktenbasierte Debatte zu Klimaschutz und Lebensmittelschutz legt die [Arbeitsgemeinschaft Verpackung + Umwelt](#), kurz AGVU, erneut eine Studie aus der Reihe „Nutzen von Verpackungen“ vor.

An der Untersuchung zum CO₂-Effekt von Lebensmittelverpackungen mitgearbeitet haben das Beratungsunternehmen „denkstatt“ und die [Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung GVM](#).



20 % der CO₂-Emissionen resultieren aus Ernährung

20 % der Treibhausgasemissionen in Deutschland resultieren aus Ernährung. „Wenn ein Lebensmittel verdorben oder beschädigt in der Tonne landet, fallen seine CO₂-Emissionen doppelt an, denn es muss Ersatz produziert werden“, so der AGVU-Vorsitzende Carl Dominik Klepper.

Doch eine Verpackung, die Lebensmittel zuverlässig schützt und die Abfallrate damit

reduziert, verhindert dies. Die konsequente Reduktion von Lebensmittelabfällen könnte den deutschen Klimafußabdruck so um bis zu 5 % reduzieren.

Gute Verpackung bietet Doppelschutz für Lebensmittel und Klima

93 % aller Lebensmittel sind heute verpackt, so die Studie. Eine gute Verpackung entfaltet eine Hebelwirkung zum Schutz des Klimas, denn der Klimafußabdruck des verpackten Lebensmittels ist im Schnitt 16 bis 30 Mal höher als der Fußabdruck der Verpackung.

„Eine Verpackung muss die Abfallrate des Lebensmittels nur um wenige Prozentpunkte senken, um unter dem Strich eine positive Klimawirkung zu entfalten“, erklärt Carl Dominik Klepper. Eine Butterverpackung trägt beispielsweise nur 0,4 % zum CO₂-Fußabdruck des Gesamtprodukts bei, eine Milchtüte rund 4 %. Dies berücksichtigt den gesamten Lebenszyklus der Verpackung, also auch ihre Entsorgung.

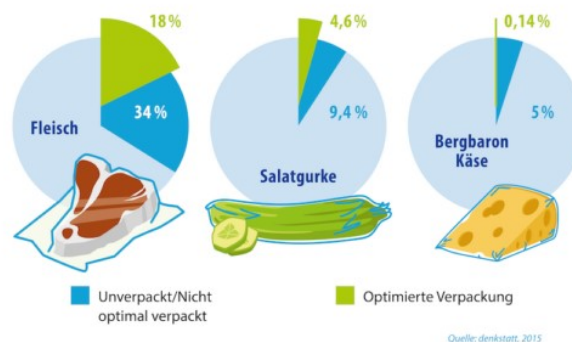
Mit wenig ganz viel schützen

Insbesondere an in Kunststoff verpackten

Nachhaltiger konsumieren durch Produktschutz

Verpackungen tragen wirksam zu weniger Lebensmittelabfällen bei und sparen dadurch mehr CO₂ ein als durch ihre Produktion entsteht.

Lebensmitteln entzündet sich oft Kritik. „Bei Plastikverpackungen gibt es viele Vorurteile, die keinem Faktencheck standhalten. Ohne die schützenden Eigenschaften von Kunststoff würden Lebensmittel verderben oder Produkte beim Transport beschädigt. Die dadurch erzeugten CO₂-Emissionen wären um ein Vielfaches höher als die der Verpackungen“, so Mara Hancker, Geschäftsführerin der Industrievereinigung Kunststoffverpackungen, in Bad Homburg.



Zum Beispiel bleiben die viel zitierten Salatgurken, die in Kunststofffolie eingeschweißt sind, im Supermarkt länger frisch. Damit verringert sich die Menge, die der Supermarkt entsorgen muss, um 51 Prozent. Der CO₂-Fußabdruck der Gurke ist 53 x größer als jener der Folienverpackung. In Deutschland werden pro Jahr 383.000 Tonnen Salatgurken gegessen.

„Insofern ist der Nutzen für die Umwelt und das Klima aufgrund des Vermeidens von CO₂-Emissionen durch die eingesetzte Kunststoff-Folie erheblich,“ ergänzt Sven Weihe, Leiter Information und Kommunikation bei PlasticsEurope Deutschland, dem Verband der Kunststoffherzeuger.

Mehr als ein Drittel der Verbraucher meint, Lebensmittelverpackungen seien unnötig

Die Wahrnehmung vieler Verbraucherinnen und Verbraucher ist allerdings eine andere: Laut einer denkstatt-Umfrage sind 36 % der Meinung, Verpackungen seien bei Lebensmitteln nicht nötig.

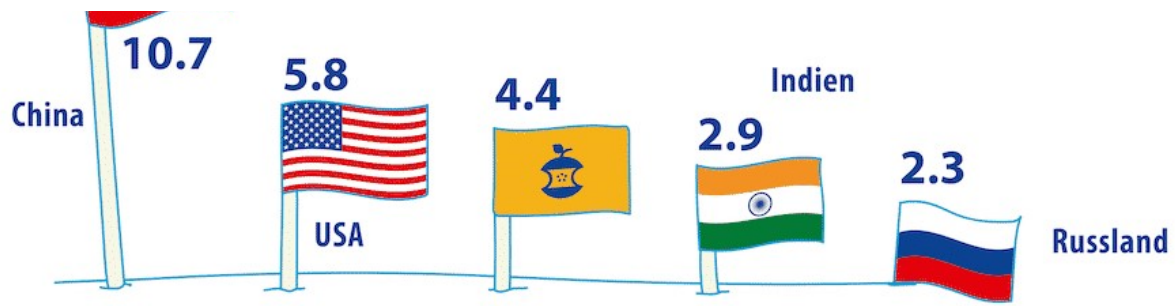
Die AGVU will einen Anstoß geben, Verpackungen differenzierter zu betrachten: Es kommt unter anderem darauf an, ob ein Lebensmittel lange Transportwege zurücklegen muss oder aus der Region kommt – je nachdem kann eine Verpackung für die CO₂-Bilanz sehr sinnvoll sein.

Eine schützende Verpackung, die Lebensmittelabfälle vermeidet und für ein hochwertiges Recycling geeignet ist, lohnt sich aus Sicht des Klimaschutzes schnell.

Wenn Lebensmittelverluste ein Land wären, wären sie weltweit der drittgrößte Verursacher von CO₂-Emissionen.

Ein Drittel aller für Menschen produzierten Nahrungsmittel weltweit werden weggeschmissen. In einkommensstarken Regionen liegt dies zum Großteil an Verlusten in der Verarbeitung, im Vertrieb und Konsumphase. Verpackungen reduzieren Lebensmittelverluste.





Quelle: Food Waste Footprint & Climate Change (FAO, 2019)

4. Dezember, 2020