

Lebensmittelverschwendung – auch bei Kartoffeln?

Die knapp 82 kg Lebensmittel, die nach einer aktuellen Studie durchschnittlich von jedem Bundesbürger weggeworfen werden, haben der gesellschaftlichen Diskussion über die Verschwendung von Lebensmitteln neuen Auftrieb gegeben. Dabei beziehen sich die Ergebnisse der vom Bundeslandwirtschaftsministerium in Auftrag gegebenen Studie nur auf die Bereiche (Weiter-)verarbeitung, Handel und Haushalte sowie Gastronomie/Großküche, während die Landwirtschaft unberücksichtigt bleibt. Gibt man jedoch in den einschlägigen Suchmaschinen des Internets die Begriffe „Kartoffeln“ und „Lebensmittelverschwendung“ ein, so wird mit Hinweis auf einen Fernsehbeitrag des WDR immer wieder davon berichtet, dass alleine 40-50 % aller Kartoffeln auf dem Acker verbleiben, da sie nicht vermarktbar sind.

Lebensmittelabfall

Dreh- und Angelpunkt jeder sachbezogenen Diskussion zu diesem Thema ist die Definition des Begriffs „Lebensmittelabfall“, der in der Presse mit „Lebensmittelverschwendung“ gleichgesetzt wird. In der aktuellen Studie (http://www.bmelv.de/lebensmittelabfaelle_studie.html) werden **Lebensmittelabfälle** als Lebensmittelreste definiert, die rohe und verarbeitete Lebensmittel enthalten, die genusstauglich wären. Diese Definition ist jedoch nicht uneingeschränkt auf die Landwirtschaft übertragbar, sondern es geht hier vielmehr um Erntegut, das unwiederbringlich aus der agrarischen Nutzung ausscheidet. Dabei steht die direkte Verwertung als Lebensmittel im Vordergrund, aber auch der Einsatz in der Verfütterung oder der Bioenergieerzeugung entspricht einer wertgebenden agrarischen Nutzung.

Unwiederbringliche Kartoffelverluste

Aufgrund langjähriger Dethlinger Messungen bleiben beim **Roden** etwa 0,5 bis 3 % der Kartoffeln auf dem Feld zurück und stehen nicht für eine weitere agrarische Nutzung zur Verfügung.

Durch die Ernte eines lebenden Organismus sind auch bei der **Kartoffellagerung** stoffliche Verluste über die Atmung und die Wasserabgabe unvermeidlich. Diese natürlichen Gewichtsverluste liegen in Abhängigkeit von der Lagerungstemperatur und –dauer bei etwa 4 bis 7 %. Als unwiederbringliche Verluste sind dagegen die Keime sowie trocken- und nassfaule Kartoffeln anzusehen, die sich im Mittel der Jahre auf unter 1 % belaufen.

Bei der **Aufbereitung** von Speise- und Veredelungskartoffeln erfolgt zumeist eine an den Vorgaben des Abnehmers ausgerichtete Größenfraktionierung. Die dabei zu großen oder zu kleinen Kartoffeln werden vorrangig für andere Marktsegmente oder Verwertungsrichtungen genutzt und bleiben somit dem Lebensmittelsektor erhalten. Der Einsatz in diesen Verwertungsalternativen steht auch für die lediglich aufgrund äußerer Mängel aussortierten Speisekartoffeln im Vordergrund. Der dann noch verbleibende Rest wird als Viehfutter oder für die Biogaserzeugung eingesetzt und bleibt somit dem produktiven Stoffkreislauf erhalten.

Auch bei einer konservativen Einschätzung der unwiederbringlichen Verluste in der Kartoffelproduktion liegen die durch viele Versuche belegbaren Werte mit 5-10 % deutlich unter den vorrangig in der Presse zitierten Angaben.