

Das Original seit 2020

(Teil 25)

Nr.01/2023

Liebe Leserinnen und Leser!

„In der Mitte von Schwierigkeiten liegen die Möglichkeiten“ (Albert Einstein)

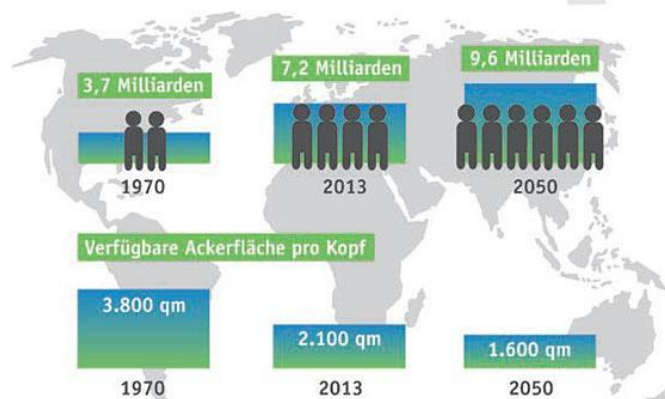
Mit diesem Zitat von Albert Einstein begrüßen wir Euch zu unserer ersten Ausgabe von Landwirtschaft informiert im Jahre 2023. Passend zur „Grünen Woche“ melden wir uns nach längerer Pause wieder mit interessanten Informationen, über die es sich lohnt, nachzudenken.

Der Freibrief für Alle!

Unser grüner „sogenannte“ Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir ruft auf der Grünen Woche die Bundesbürger dazu auf, weniger tierische Produkte zu essen. Denn der Verzicht auf tierische Produkte sei Klimaschutz. Solche Aussagen treffen uns Nutztierhalter wie ein Messerstich ins Herz und machen mal wieder deutlich, dass eine ganze Berufsgruppe (wir Tierhalter) für die Klimakrise verantwortlich gemacht wird. Gleichzeitig gibt es dadurch einen Freibrief für Alle, ihr Leben in gewohnter Weise (Auto, Flugreisen usw.) fortzuführen. Denn für´s Klima hat man ja, durch die Änderung der Essgewohnheiten, schon viel getan...

Welternährung

Weltweit schrumpft die Ackerfläche pro Kopf



Aber können wir es uns leisten, eine funktionierende Kreislaufwirtschaft (siehe Landwirtschaft informiert Teil 24) in der Nutztierhaltung an den Pranger zu stellen? Und das, mit dem Wissen, dass die Anbaufläche pro Kopf kontinuierlich sinkt? (siehe linkes Schaubild)

„Ja“, werden einige sagen, denn die Schweine, Geflügel und Rinder fressen uns die Nahrungsmittel weg. Stimmt das? (Siehe Teil 22)

Können wir es uns wirklich so einfach machen? Oder sollte sich jeder zuerst auch mal an die eigene Nase fassen? Habt Ihr schon mal über die Lebensmittelverschwendung nachgedacht?

Die Lebensmittelverschwendung

LASS MICH
NICHT EINFACH
FALLEN!

Eine Initiative des
Bundesministeriums
für Ernährung
und Landwirtschaft



zugut fuer dietonne.de



In Deutschland entstehen jährlich 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle. (Stand 2020). Laut Gutachten der wissenschaftlichen Beiräte für Ernährungs- Agrar- und Waldpolitik des BMEL könnten bei einer 50-prozentigen Reduzierung der Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten sechs Millionen Tonnen CO₂- Äquivalente an Treibhausgas-

Emissionen in Deutschland eingespart werden. Wer also die Lebensmittelverschwendung reduziert, der betreibt aktiven Ressourcen- und Klimaschutz und schont seinen Geldbeutel.

Wo entstehen Lebensmittelabfälle? (Quelle BMEL.de)

Diese 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle entstehen über die gesamte Versorgungskette hinweg.

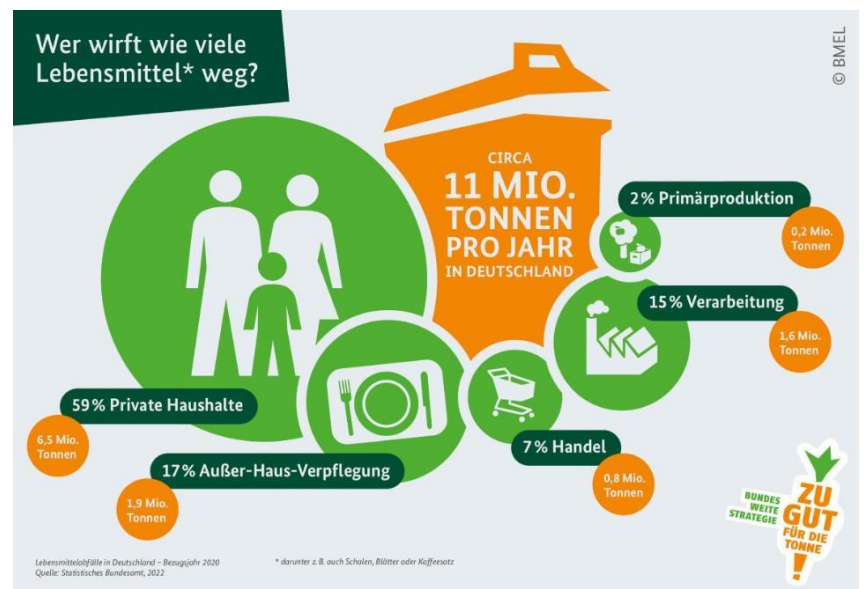
In der Landwirtschaft entstehen nach der Ernte oder Schlachtung 2% der Lebensmittelabfälle...z.B. beim Lagern, Sortieren oder Transportieren.

Bei der Verarbeitung fallen 15% der Lebensmittelabfälle an...z.B. durch beschädigte oder fehlerhafte Verpackungen.

Der Handel verursacht 7% der Lebensmittelabfälle...z.B. durch zu große Bestellmengen, die nicht vollständig verkauft werden.

In der Außer-Haus-Verpflegung (Restaurants, Kantinen etc.) entstehen 17% der Abfälle...z.B. durch zu große Mengen am Buffet.

Privathaushalte sind für mehr als die Hälfte (59%) der Lebensmittelabfälle verantwortlich- pro Person 78kg im Jahr. Darin sind allerdings auch Unvermeidbares wie z.B. Obst- und Nusschalen, Kaffeesatz, Knochen und Verdorbenes enthalten.



Jetzt wollen wir aber auch mal ein Gratislob verteilen. Unser Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir strebt zusammen mit dem deutschen Bundesjustizminister Marco Buschmann an, dass das sogenannte Containern straffrei wird. Unter Containern versteht man das Mitnehmen weggeworfener Lebensmittel aus Supermärkten. Danach soll das sogenannte Containern nur noch bestraft werden, wenn ein Hausfriedensbruch oder der Tatbestand einer Sachbeschädigung vorliegt.

Ja, hier bleibt uns nur die Aussage- richtig so! Wegwerfen von „zum Verzehr geeigneten Lebensmittel“, weil diese möglicherweise aus optischen Gründen nicht mehr im Regal liegen dürfen, ist ein Unding.

Nur zur Info: In Frankreich sind Supermärkte bzw. Lebensmittelläden ab einer gewissen Größenordnung schon seit 2016 per Gesetz verpflichtet, eine Partnerschaft mit einer Hilfsorganisation abzuschließen, die unverkaufte Lebensmittel abnimmt. In Tschechien müssen Supermärkte die unverkauften Lebensmittel an Wohltätigkeitsorganisationen spenden.

Deutschland, hier können wir was lernen! Alternativ: Wir lernen etwas von der Landwirtschaft: Lediglich 2% Lebensmittelabfälle in der Produktion zeigen unsere sorgfältige Arbeit.

Dass eine gesunde Ernährung ohne tierische Eiweißstoffe schwierig ist, haben wir Euch im letzten Jahr mit unseren Info-Briefen des Öfteren erklärt. Das weiß auch die EU. Deshalb wurde im Jahre 2021 der gelbe Mehlwurm als offizielles Lebensmittel zugelassen. Seitdem kommen nach und nach weitere Insekten für den menschlichen Verzehr hinzu. Diese „neuartigen Lebensmittel“ finden ihre Zulassung vor allem in verarbeiteten Lebensmitteln wie Cerealien, Riegeln, Fleischersatzprodukte und Backwaren.

Doch wie erkennen Verbraucherinnen und Verbraucher, ob in dem Lebensmittel, das sie gerade in der Hand halten, Insekten drin sind? Die Antwort lautet: an der Zutatenliste: Dort werden sie meist mit lateinischen Namen genannt. Da könnte es dann zum Beispiel heißen: „teilweise entfettetes Pulver aus Acheta domestica (Hausgrille) oder „Pulver aus Larven von Alphitobius diaperinus (Getreideschimmelkäfer)“...



gegrillte Mehlwürmer

Mahlzeit!!

Einfacher, gesünder und schmackhafter ist es, sich auf Produkte der eigenen, heimischen und leistungsstarken Landwirtschaft zu verlassen. Wir machen Euch satt und arbeiten mit heimischen Ressourcen.

Eure Landwirte von Nebenan