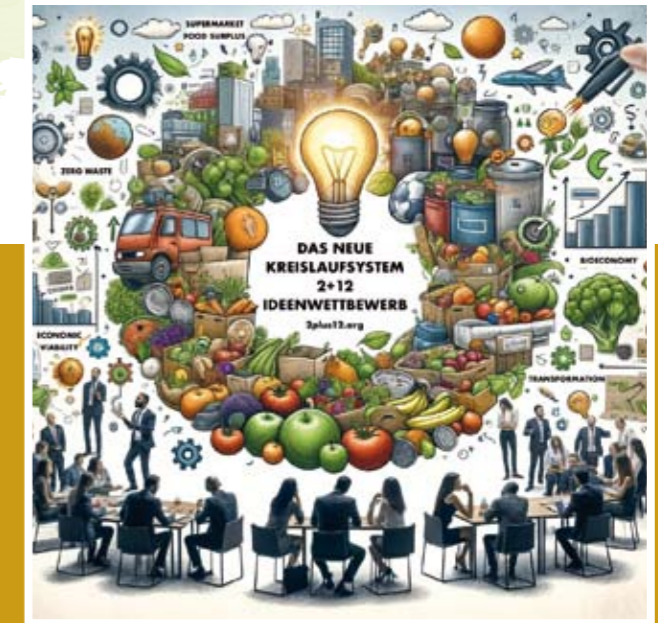


Das neue Kreislaufsystem 2+12 gegen Lebensmittelverschwendung

Musterregion Bodensee-Oberschwaben



Food processing in a box (FOX): Weiterverarbeitung von geretteten Lebensmitteln - ein von der EU unterstütztes Projekt.
www.fox-foodprocessinginabox.eu



Das Haus der Ideen in Aulendorf, das u.a. das Festival for Good veranstaltet, arbeitet zusammen mit dem World Development Forum am „Neuen Kreislaufsystem 2+12“.



Welthunger beenden

Jährlich fallen in Deutschland mehr als 10 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an, weltweit sind es sogar mehr als 1 Milliarde Tonnen. Dies führt zu weitreichenden ökologischen, ökonomischen und sozialen Folgen, die aufgrund der gegenwärtigen globalen Situation immer relevanter für die Bevölkerung werden und ein Umdenken erforderlich machen.

Laut der FAO (Food and Agriculture Organisation of the United Nations) werden 30% der weltweit produzierten Lebensmittel weggeworfen oder fallen als Verluste an. Die Verluste entstehen über die gesamte Produktions- und Lebensmittelkette, also vom Acker bis zum Teller. Eine Gegenüberstellung zwischen den über 1 Milliarde Tonnen an Lebensmittelabfällen weltweit und den 735 Millionen Menschen, die an Hunger leiden, verdeutlichen, dass rein rechnerisch eine Verringerung der Lebensmittelabfälle bzw. ein besseres Recycling das Potenzial birgt, die weltweite Hungerproblematik zu beseitigen.

Nur China und die USA emittieren mehr Treibhausgase

Die zunehmende Lebensmittelverschwendung stellt nicht nur ethische, sondern auch ökologische, ökonomische und gesellschaftliche Probleme dar. Ein Vergleich zwischen den größten Treibhausgasemittenten und den Auswirkungen von Lebensmittelabfällen zeigt, dass ein Land mit dem Co2 Profil aller Lebensmittelabfälle mit 3,6 Gigatonnen CO₂-Äquivalent – was 8% des globalen Gesamtemissionen entspricht - der drittgrößte Treibhausgasemittent ist. Nur China und die USA emittieren mit 10,6 bzw. 6,4 Gigatonnen mehr Treibhausgase. Die Lebensmittelverschwendung bekommt zunehmende Aufmerksamkeit in den Medien, was nicht zuletzt daran liegt, dass die Vereinten Nationen die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in ihre Nachhaltigkeitsziele (SDG) aufgenommen haben.

Laut SDG 12.3 sollen die Lebensmittelverluste innerhalb der Produktions- und Lieferketten, einschließlich Nachernteverluste, verringert werden und die globale Lebensmittelverschwendung pro Kopf bis 2030 halbiert werden. Zusätzliche Aufmerksamkeit wurde durch den „Europäischen Green Deal“ gewonnen, der in Reaktion auf den Ausbruch des Klimanotstandes im Jahr 2019, die globale Erderwärmung auf unter 1,5 Grad begrenzen möchte. Dieser ambitionierte Plan legt verbindliche Ziele fest, eine Reduzierung der Emissionen um 55% bis 2030 und die Erreichung der Klimaneutralität bis 2050, was ohne die Reduzierung der Lebensmittelabfälle nicht möglich ist.

Die Verschwendung von Lebensmitteln ist kein neuartiges Problem, sondern existiert seitdem Lebensmittel großindustriell gefertigt werden. Jedoch gewinnt die Thematik immer mehr an Relevanz, wenn vor Augen geführt wird, wie viele Menschen auf der Welt hungern, oder massiv unsere eigene Existenz durch den Klimawandel bedroht wird. Dieser Gedanke wird noch schlimmer, wenn man realisiert, dass die globalen Lebensmittelüberschüsse ausreichen würden, den Welthunger zu beseitigen. Dieses Ziel ist von der Weltgemeinschaft auch im SDG Ziel 2 festgeschrieben, welches besagt, den Hunger auf der Welt bis zum Jahr 2030 zu beenden.

Auch ist mit jedem weggeworfenen Lebensmittel ein hoher Verbrauch an Energie, Wasser und anderen Rohstoffen in der Kette vom Anbau bis auf den Teller verbunden. Beispielsweise werden für die Menge der weggeworfenen Lebensmittel knapp 30 Prozent der weltweit verfügbaren Anbauflächen unnötig genutzt. Wertvoller Ackerboden, Wasser und Dünger, Energie für Ernte, Verarbeitung, Transport und Entsorgung - jedes Lebensmittel verbraucht kostbare Ressourcen.

Das neue Kreislaufsystem 2+12 gegen Lebensmittelverschwendung

So funktioniert das neue Kreislaufsystem 2+12:

Das neue Kreislaufsystem 2+12 versucht durch die Erforschung neuer Recyclingmethoden einen Beitrag zu einer besseren Nutzung von Lebensmittelabfällen zu leisten.

Die 2 steht dabei für das SDG Ziel 2

= Kein Hunger bis 2030.

Die 12 steht für das SDG Ziel 12

= Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2030.

Der Grundgedanke des Forschungsprojektes ist es durch Haltbarmachung und Recycling von Lebensmittelresten Hunger zu bekämpfen. Zu Beginn sollen Obst- und Gemüsereste später auch alle anderen Lebensmittelreste in der Musterregion Bodensee-Oberschwaben aufgefunden gemacht und diese dann mit Hilfe einer digitalen Plattform innerhalb des Partnernetzwerkes verteilt werden. Ziel dabei ist es, die Obst- und Gemüsereste entweder schnell frisch wieder in den Kreislauf zurückzubringen oder in Form von Saft, Trocknung, Pulver, Konserven etc. durch Nutzung der regional produzierenden Infrastruktur haltbar zu machen und dann wieder zu verteilen. Teil des Projektes ist dabei ein von der EU geförderter mobiler Container, in dem man Obst- und Gemüsereste zu Saft, Smoothies und Suppe verarbeiten kann. Auch wird gerade in den nachfolgenden 8 verschiedenen Prozesskaskaden getestet, wie aussortierte Lebensmittelreste (Fleisch, Molkereiartikel, Backwaren, sowie Obst- und Gemüse) nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten bestmöglich verwertet werden können.

1. Abgabe an soziale Einrichtungen (Tafeln, Food Sharing)
2. Frische Verteilung (B2B, Rette Dein Obst, Too good to go)
3. Haltbarmachung (Saft, Trocknung, Konserven, Pulver)
4. Extrahierung von Nährstoffen (Proteine)
5. Herstellung von Tierfutter
6. Erzeugung von biologischem Kunststoff, Biotensiden und Fasern
7. Energetische Verwertung (Biogas)
8. Düngemittelproduktion

**MACH
MIT!**

Hast du Ideen gegen Lebensmittelverschwendung?

Dieses Projekt ist Teil des Festivals for Good, welches vom Haus der Ideen www.haus-der-ideen.org organisiert wird. Derzeit wird ein Ideenwettbewerb für die besten Verwertungskonzepte für Lebensmittelüberschüsse ausgeschrieben. Die Bewerbungsunterlagen sind unter www.2plus12.org ab dem 2. Mai 2024 abrufbar. Abgabetermin für die Verwertungskonzeptideen ist der 2. August 2024. Die Verkündung der Ergebnisse ist in der Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“ ab Ende September 2024 geplant.

Weitere infos gibt es bei: www.2plus12.org



Teilnehmer beim Forschungsnetzwerktreffen 2022