

Von: Georg Keckl, Agrarstatistiker, Hannover [<mailto:georg.keckl@gmx.de>]

Gesendet: Sonntag, 16. Dezember 2012 20:38

An: 'spiegel@spiegel.de'

Betreff: Betreff: Artikel im SPIEGEL 50-2012 "Die Schönheit der Karotte" von Ann-Kathrin Nezig

Georg Keckl, Salzburger Str. 21a 30519 Hannover

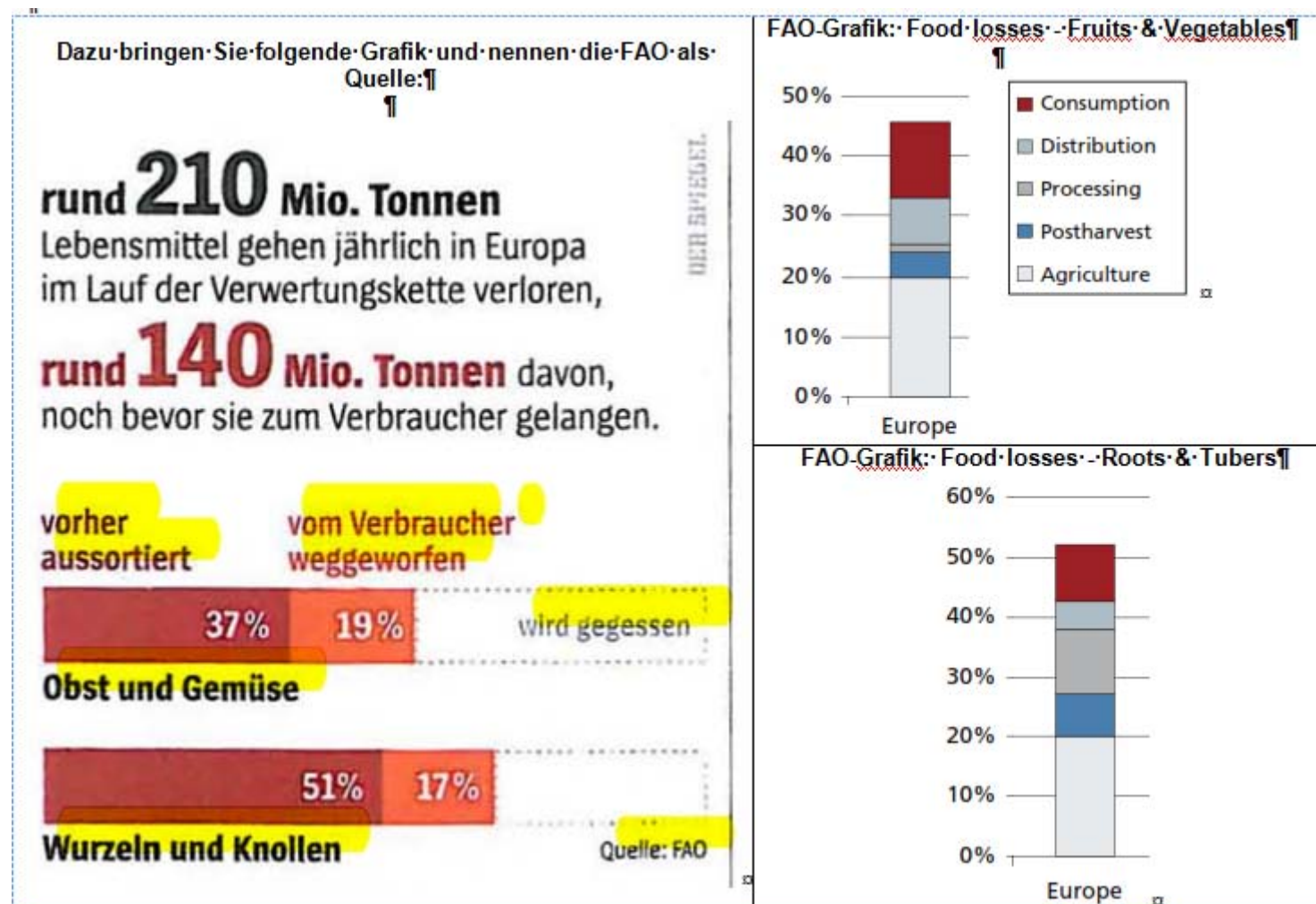
Betreff: Artikel im SPIEGEL 50-2012 "Die Schönheit der Karotte" von Ann-Kathrin Nezig

Sehr geehrte Frau Nezig,

es ist sehr löblich, wenn zum sparsamen Umgang mit Lebensmitteln aufgerufen wird. Die „Wegwerfraten“ sind heute hoch. Aber sie sind nicht so hoch, wie aktuell ein Wettbewerb in allerlei Studien und in den Medien um empörendste Zahl den Eindruck erweckt. Die von Ihnen genannten Zahlen im Text und in der Grafik reihen sich in diesen Wettbewerb um die schrecklichste Meldung ein. Bei Obst und Gemüse gibt es nach den Zahlen der FAO Gesamt-Verluste von rund 45%. Bei ihnen werden daraus 56%. Bei Wurzeln und Knollen sind es bei der FAO knapp über 50%. Bei Ihnen werden daraus 68%. Bei Ihnen, wie bei vielen anderen Medien auch, wird in den Zahlen übertrieben, es wird sehr oft Ursache und Wirkung falsch gewichtet und „Verbraucherschützer“ etc. werden ihre Scheinheiligkeiten unkritisch durchgehen lassen. Es wird nicht genügend zwischen „Food losses“ und Food waste“ unterschieden, zwischen teilweise unvermeidlichen Ernte- und Lagerverlusten und einem Luxus-Wegwerfen aus Schönheits-, Faulheits- oder Geschmacksgründen.

**Zu Ihren falschen, bzw. aus falscher Quelle übernommenen, Zahlen in Text und Grafik:**

ZITAT: „Bei Obst und Gemüse ist der Schwund besonders groß. Ein Fünftel der Ernte verlässt gar nicht erst den Bauernhof, weil es wegen Schönheitsmakeln keine Abnehmer findet. Bei Lagerung, Waschen und Verpacken sowie im Handel werden noch einmal 17 Prozent der Gesamtmenge aussortiert. Knapp 40 Prozent des angebauten Obstes und Gemüses gelangen deshalb nicht in den Kühlschrank der Verbraucher. ZITAT ENDE



Erklärung der FAO-Säulen in der FAO-Grafik: Vegetable commodities and products:

**Agricultural production:** losses due to mechanical damage and/or spillage during harvest operation (e.g. threshing or fruit picking), crops sorted out post harvest, etc.

**Postharvest handling and storage:** including losses due to spillage and degradation during handling, storage and transportation between farm and distribution.

**Processing:** including losses due to spillage and degradation during industrial or domestic processing, e.g. juice production, canning and bread baking. Losses may occur when crops are sorted out if not suitable to process or during washing, peeling, slicing and boiling or during process interruptions and accidental spillage.

**Distribution:** including losses and waste in the market system, at e.g. wholesale markets, supermarkets, retailers and wet markets.

**Consumption:** = including losses and waste during consumption at the household level.

#### **Definitionen der FAO (Seite 24):**

**Roots and Tubers:** potatoes, sweet potatoes, cassava, yams, other roots.

**Fruit and Vegetables** (including bananas): oranges and mandarins, lemons and limes, grapefruit, other citrus, bananas, plantains, apples (excl. cider), pineapples, dates, grapes (excl. wine), other fruit, tomatoes, onions, other vegetables.

Quelle der FAO-Grafik, Seite 6 und 7 in: <http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf>

Ihre Zahlen beruhen auf der Tabelle 77 Seite 133 einer Studie für das BMELV und nicht auf der FAO-Veröffentlichung selbst, [http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie\\_Lebensmittelabfaelle\\_Langfassung.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie_Lebensmittelabfaelle_Langfassung.pdf?__blob=publicationFile).

In dieser Datei sehen Sie in der Folie 10 von den Autoren der FAO-Studie Min- und Max-Zahlen, die mit Ihren FAO-Zahlen (bzw. denen in der BMELV-Studie so genannten FAO-Zahlen) nicht übereinstimmen: [http://www.save-food.com/doc/Praesentation\\_Sonesson.pdf](http://www.save-food.com/doc/Praesentation_Sonesson.pdf). Was die Studie des BMELV da als FAO-Zahlen ausweist, ist mir unklar. Was soll denn ein „Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft der Universität Stuttgart“, das für das BMELV die Studie gemacht hat, von der Lebensmittelkette vor Klo und Mülleimer verstehen?

Auch die FAO-Zahlen, bzw. die Zahlen des von der FAO beauftragten Institutes in Schweden, halten einer Prüfung auf Praxisplausibilität für Deutschland nicht stand. „Roots and Tubers“ sind in Europa vorwiegend Kartoffeln und dass da die Summenposition bei den Gesamtverlusten über 50% liegen könnte, ist praxisfern. Bei Kartoffeln, der dominierenden Position bei „Wurzeln und Knollen“, sind die Verluste allemal geringer als bei Obst und Gemüse. Bei Obst und Gemüse sind die Verluste leider hoch, aber eine Zahl zu nennen, wäre vorwitzig. Bei Eisbergsalat ist der Verlust geringer als bei normalem Kopfsalat (Grüner Salat), bei Erdbeeren ist er höher als bei Äpfeln, bei Scharlotten höher als bei der gewöhnlichen Zwiebel, im Handel viel höher als in der Verarbeitungsindustrie. Etwa 40% der deutschen Möhren gehen schon in die Industrie und da muss die Möhre nicht schön, sondern dick und saftig sein. Möhren sind gesund, machen schöne Augen und einen sexy Teint. Aber kauen ist mühsam, man trinkt sie heute lieber in diversen Frühstückssäften oder kauft sie salatfertig geschnitten. Wer sich da eine Durchschnittsbildung über die Verluste bei allen Arten und Verwendungen in der EU zutraut, muss hellseherische Statistikfähigkeiten haben.

Möhrenlieferung für ein Hamburger Hotel:



Für diese Ansprüche eignen sich nur sehr schöne Möhren, die auch wenig Arbeit bei Zubereitung machen, ca. 50% der Möhrenernte. Die Hotels und bestimmte Restaurants zahlen überdurchschnittlich, sonst lohnt sich die Mühe nicht. Die anderen 50% können aber immer noch über den Hofladen verkauft werden, bzw. die Übergrößen oder Bruchmöhren werden als Pferdefutter gern gekauft.

Möhren für einen Saffhersteller (Hof der Raiffeisen Leese)



Ich halte die FAO- und die BMELV-Studie für loblich in der Absicht, aber für zu unplausibel und theoretisch in den Zahlen, als dass ich sie verwenden würde. Demnächst erscheint ein Artikel von mir mit Vergleichen der „Flächeneffizienz“ von Hähnchen- und Schweinefleisch gegenüber bestimmten Obst- und Gemüsearten. Da habe ich lieber die Verlustzahlen der FAO im Handel und Haushalt weitgehend ignoriert, da man mir sonst eine Schönrechnerei zu Gunsten des Fleisches vorwerfen könnte. Fleisch, Milch und Eier haben sogar bei der FAO viel geringere Verlustraten (10% bis 20%), aber darüber wird nicht so gern berichtet. Was Vorteilhaftes über Fleisch zu sagen, ist gerade nicht so angesagt in den Medien.

#### **Vergessen: Die Verbraucherschützer etc. trifft eine „Mitschuld“**

Ob nun der Handel seine Kunden, ZITAT SPIEGEL: „Der Handel hat seine Kunden auch dazu erzogen, nur perfekte, einheitliche Ware zu akzeptieren.“ ZITAT ENDE zu so was erzogen hat oder vielmehr die Kunden den Handel, oder die Ansprüche und Angebote sich gegenseitig hochschaukelten, darf gerätselt werden. Nicht jedoch an der scheinheiligen Rolle der Verbraucherschützer, Ernährungsberaterinnen, Starköche und „Markt“-Sendungen im Fernsehen. Sie haben die Kunden ständig zur Frische gemahnt, Tipps gegeben, wie Frische zu erkennen ist: Nehmen sie nur die frischesten Sachen – das war das Credo! Damit haben sie gleichzeitig die Wegwerfraten gepusht. Nun werden die Zuschauer dafür kritisiert, dass sie den eigenen Empfehlungen von Gestern gefolgt sind. Diese Magazine kritisieren heute in einem Sendungsbeitrag die „Billigmentalität“ und geben anschließend Tipps, wo was im Internet oder Handel am billigsten zu kaufen oder gar umsonst ist. Der Kunde, Sie und ich, kauft bei Preisgleichheit das jüngere, schönere dargebotene Produkt, alles andere ist weltfremd, hat einen penetrant-missionarischem Ökoplus-Impetus.

Zum Schluss: Die FAO schürt gerade eine Kampagne, dass der Mehrkonsum der Dicken mehr oder weniger schuld am Hunger auf der Welt ist – der Mehrkonsum der Dicken überall, in den wohlhabenden Ländern, in Ägypten oder bei den dicken, schwarzen Frauen in Südafrika (dick = schick = aidsfrei). Zahlen der FAO verwende ich gerne, wenn sie als Grundlage eine amtliche Statistik haben, nicht wenn sie von irgendwelchen Studien oder den Ernährungsberaterinnen der FAO sind.

Grüße: Georg Keckl