

Nachhaltigere Ernährung – Politik und Experten setzen auf Verbraucherkompetenz und freiwillige Selbstverpflichtung

Berlin, 8. Oktober 2020. Über die Zukunft der nachhaltigeren Ernährung diskutierten bei der ersten digitalen Ausgabe der KOSTBAR – Die Lebensmitteldebatte am Morgen“ beim Deutschen Tiefkühlinstitut Uwe Feiler, Parlamentarischer Staatssekretär bei der Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Dr. Barbara Kaiser, Referatsleiterin Lebensmittel und nachhaltige Ernährung im Bundeszentrum für Ernährung und Dr. Axel Kölle, Leiter des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung der Universität Witten-Herdecke, mit rund 90 Gästen aus Politik, Industrie, Verbänden und Verbraucherorganisationen.

„Wir sind überzeugt, dass man eine nachhaltige, eine gesunde Ernährungsweise mit einer wirtschaftlichen Lebensmittelproduktion verbinden kann“, stellte Dr. Sabine Eichner, Geschäftsführerin des Deutschen Tiefkühlinstituts zur Eröffnung der Lebensmitteldebatte fest. Durch die spannende Diskussion führte die freie Journalistin Ute Welty.

WAS IST NACHHALTIGERE ERNÄHRUNG?

Staatssekretär Uwe Feiler betont, *„die bewusste Lebensmittelauswahl ist wichtig. Ich bin kein Freund von Verzicht. Ernährung sollte abwechslungsreich sein, vielleicht muss nicht jeden Tag Fleisch auf den Tisch. Wenn Verbraucher sich dessen bewusst sind, dann ist es ein erster Schritt in Richtung eines nachhaltigeren Konsums“.* Auch Axel Kölle unterstrich: *„nachhaltige Ernährung bedeutet für mich, sich Schritt für Schritt bewusster zu ernähren. Es geht nicht um Verzicht, sondern darum, sich bewusst zu machen, wo kaufe ich meine Lebensmittel und woher kommen sie.“* Barbara Kaiser ergänzte, dass *„es viele Kriterien für eine nachhaltige Ernährung gibt, wie überwiegend pflanzenbasiert zu essen, regional, saisonal einzukaufen, wenig verarbeitete Lebensmittel zu bevorzugen, Lebensmittel fair zu bezahlen und noch einiges mehr. Wichtig ist mir auch, vielseitig zu kochen und zu genießen, und dies mit machbarem Aufwand.“*

NACHHALTIGE ERNÄHRUNGSWEISEN SCHMACKHAFT MACHEN

„Wir sollten nicht Verzicht und Verbote propagieren, sondern die positiven Seiten herausstellen. Nachhaltige Ernährung ist ein Gewinn an Vielfalt, sie macht den Teller bunter“, sagte Barbara Kaiser. Axel Kölle ging noch einen Schritt weiter. Er will die Menschen begeistern: „Dafür müssen wir einen größeren Zusammenhang herstellen, damit dem Verbraucher die eigenen Teilhabemöglichkeiten bewusster werden“.

FREIWILLIGKEIT ODER REGULIERUNG?

Die EU setzt mit der Farm-to-Fork-Strategie stark auf eine freiwillige Selbstverpflichtungen der Wirtschaft zur Erreichung der Nachhaltigkeitsziele, der Wissenschaftliche Beirat des BMEL hingegen fordert starke regulative Eingriffe des Staates. Das BMEL setzt auf Freiwilligkeit, Stärkung der Verbraucherkompetenz und auf Selbstverpflichtung aus der Wirtschaft. In einigen Bereichen greifen wir aber auch regulierend ein, wie beim Verbot von Zucker in Säuglingsnahrung“. Auch für Sabine Eichner ist Freiwilligkeit der richtige Weg, den die Tiefkühlwirtschaft mit ihren Beiträgen zur Nationalen Reduktionsstrategie des BMEL und der Unterzeichnung der Grundsatzvereinbarung zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung bereits aktiv unterstützt. *„So gehen wir gemeinsam einen Schritt nach vorn in Richtung Nachhaltigkeit. Wir nutzen den Wettbewerb und die Innovation als Motoren in unserer sozialen Marktwirtschaft. Unternehmen und Verbraucher müssen mitgenommen werden. Wenn wir den Weg gemeinsam gehen, dann werden wir auch erfolgreich sein.“*

GEMEINSAM VERBRAUCHERKOMPETENZ STÄRKEN

Damit der Verbraucher eine bewusste Entscheidung treffen kann, sich nachhaltiger und gesünder zu ernähren, und um aus der Motivation ins Handeln zu kommen, muss er die verschiedenen Alternativen kennen. Daher sind Ernährungsbildung und Kommunikation so wichtig - ob in der Schule, in der Kita, in Unternehmen oder direkt am Point of Sale. *„Da sind wir alle gefragt, die Aufklärung der Verbraucherinnen und Verbraucher geht nur gemeinsam“, betont Axel Kölle. „Die Verantwortung für eine nachhaltige Ernährung liegt gemeinsam bei Wirtschaft, Politik und Verbraucher – und das Step by Step.“*

„Verbraucheraufklärung hat allerdings ihre Grenzen. Es reicht nicht aus, Wissen und Kompetenzen zu haben und motiviert zu sein. Genauso wichtig ist, dass die Ernährungsumgebung so gestaltet ist, dass es dem Einzelnen möglich ist, das beabsichtigte nachhaltige Verhalten auch umzusetzen“ meint Barbara Kaiser.

NACHHALTIGKEITSLABEL

Das BMEL will dem Konsumenten die selbstbestimmte, bewusste Entscheidung für eine nachhaltigere Ernährung erleichtern. *„Es muss leicht erkennbar sein. Ampelfarben auf einer Verpackung sind eine Entscheidungshilfe, die dazu führen kann, dass Menschen bewusster zugreifen“*, führt Uwe Feiler den Nutri-Score als Beispiel für ein aussagekräftiges Label an. Schwierig fanden alle Experten ein allgemeines Nachhaltigkeitslabel. *„Alle Aspekte der Nachhaltigkeit, also Ökonomie, Ökologie und Soziales, unter ein Label zu fassen, ist schwierig.“*, sagte Uwe Feiler. Auch Axel Kölle hält aus wissenschaftlicher Sicht ein Nachhaltigkeitslabel für schwierig: *„Durch die Bandbreite an Aspekten besteht die große Gefahr, dass die Aussagekraft verwässert. Wichtiger ist es, dass man die Industrie und den Handel gemeinsam mit Politik und weiteren Playern zusammenbringt und gemeinsam aufklärt.“*

KOSTBAR – Die Lebensmitteldebatte des Deutschen Tiefkühlinstitut

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. ist seit mehr als 60 Jahren die Kommunikations- und Informationsplattform der Tiefkühlwirtschaft. Die Branche zählt zu den fünf größten Teilbereichen der Lebensmittelwirtschaft. Die Tiefkühlung bewahrt durch ernte- und fangfrische Verarbeitung das Kostbarste der Lebensmittel: Vitamine und Nährstoffe für unsere Ernährung. Mit der Frühstücksdebatte KOSTBAR leistet das Deutsche Tiefkühlinstitut einen Beitrag zum Austausch über aktuelle Ernährungsthemen mit Politik und Gesellschaft.

Die Pressemeldung finden Sie auf unserer Website unter www.tiefkuehlkost.de.

Weitere Informationen:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.
Dr. Sabine Eichner
Tel.: +49 (0)30 280 93 62-0
Mail: eichner@tiefkuehlkost.de