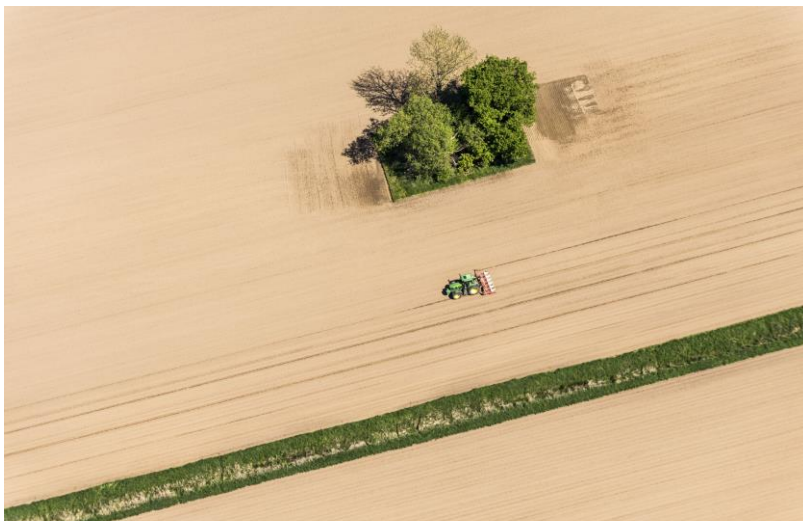


Ein Fünftel aller Lebensmittel wird verschwendet

Internationale Studie zum globalen Nahrungsmittelsystem: Überernährung und „Wegwerfgesellschaft“ beeinträchtigen die Nahrungsmittelsicherheit und schädigen die Umwelt



Fast die Hälfte des weltweit geernteten Getreides geht durch Überernährung, Verschwendung und ineffiziente Produktionsprozesse verloren. (Foto: Markus Breig, KIT)



*KIT-Zentrum Klima und Umwelt:
Für eine lebenswerte Umwelt*

Monika Landgraf Pressesprecherin

Kaiserstraße 12
76131 Karlsruhe
Tel.: +49 721 608-47414
Fax: +49 721 608-43658
E-Mail: presse@kit.edu

39 Prozent der Erwachsenen weltweit sind übergewichtig, 13 Prozent sogar fettleibig – Tendenz steigend, so die Weltgesundheitsorganisation (WHO). Gleichzeitig hungern 795 Millionen Menschen – trotzdem landen nach Angaben der Welthungerhilfe 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel pro Jahr im Müll. Allein durch Überernährung und Verschwendung gehen fast 20 Prozent der weltweit verfügbaren Nahrungsmittel verloren: Das ist das Ergebnis einer internationalen Studie, an der auch Klimaforscher des Karlsruher Instituts für Technologie (KIT) mitgearbeitet haben.

Die Weltbevölkerung konsumiert rund zehn Prozent mehr Essen, als sie für eine gesunde Ernährung braucht, so die Forscher in ihrer Studie. Neun Prozent der Nahrungsmittel werden weggeworfen oder verderben. Bemühungen, diese Verluste zu reduzieren, könnten dabei helfen, die weltweite Nahrungsmittelsicherheit zu verbessern – und dabei einen sicheren Zugang zu bezahlbaren und nahrhaften Lebensmitteln zu ermöglichen – und Umweltschäden vorzubeugen.

Weiterer Kontakt:

Margarete Lehné
Pressereferentin
Tel.: +49 721 608-48121
Fax: +49 721 608-43658
margarete.lehne@kit.edu

Um das Ausmaß dieser Verluste zu beziffern, haben Geowissenschaftler und Klimaforscher aus Großbritannien, Deutschland und Australien das weltweite Nahrungsmittelsystem auf allen Stufen untersucht – von Getreideanbau und -ernte bis hin zum Konsum. Dafür haben sie vor allem Daten der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen ausgewertet.

Demnach geht fast die Hälfte des weltweit geernteten Getreides, nämlich 2,1 Milliarden Tonnen, durch Überernährung, Verschwendung und – bevor es überhaupt beim Konsumenten ankommt – ineffiziente Produktionsprozesse verloren.

Der am wenigsten effiziente Prozess, so die Forscher, sei dabei die Viehzucht, mit Verlusten von 78 Prozent oder 840 Millionen Tonnen: Mehr als eine Milliarde Tonnen Getreide werde allein dafür eingesetzt, um 240 Millionen Tonnen essbare Tierprodukte wie Fleisch, Milch und Eier zu produzieren. Nur diese Stufe im Nahrungsmittelsystem sei schon für 40 Prozent aller Verluste bei geerntetem Getreide verantwortlich.

Steige die Nachfrage nach bestimmten Nahrungsmitteln, insbesondere nach Fleisch und Milchprodukten, weiter an, werde die Effizienz des Nahrungsmittelsystems weiter abnehmen und es werde möglicherweise schwierig, die zunehmende Weltbevölkerung auf nachhaltige Weise zu ernähren, so die Forscher.

Die Nachfrage zu bedienen, könne auch Umweltschäden zur Folge haben, indem der Treibhausgas-Ausstoß steigt, Trinkwasservorräte geringer werden und die Artenvielfalt abnimmt. Menschen dazu zu ermuntern, weniger Tierprodukte zu essen, weniger Lebensmittel wegzuwerfen und nicht deutlich mehr zu essen, als der Körper benötigt, könne daher helfen, die genannten Trends umzukehren.

„Diese Studie stellt heraus, dass für das Thema Nahrungsmittelsicherheit sowohl die Produktion als auch der Konsum wesentliche Aspekte sind, die es zu berücksichtigen gilt, wenn es darum geht, nachhaltige Nahrungssysteme zu entwickeln. Sie betont außerdem, dass der Begriff ‚Verschwendung‘ unterschiedliche Dinge bedeuten kann“, sagen Professorin Almut Arneith und Professor Mark Rounsevell vom KIT, die an der Studie beteiligt waren. Finanziert wurde die Untersuchung über das EU-Projekt LUC4C, welches das KIT koordiniert.

Die Studie unter Federführung der University of Edinburgh ist eine Zusammenarbeit mit dem Karlsruher Institut für Technologie (KIT), dem Scotland’s Rural College, der University of York, und dem Centre

for Australian Weather and Climate Research. Veröffentlicht ist sie in der Fachzeitschrift *Agricultural Systems*.

Peter Alexander, Calum Brown, Almut Arneth, John Finnigan, Dominic Moran, Mark D.A. Rounsevell: Losses, inefficiencies and waste in the global food system. Agricultural Systems, 2017. DOI: 10.1016/j.agsy.2017.01.014

Details zum KIT-Zentrum Klima und Umwelt: <http://www.klima-umwelt.kit.edu>

Das Karlsruher Institut für Technologie (KIT) verbindet seine drei Kernaufgaben Forschung, Lehre und Innovation zu einer Mission. Mit rund 9 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie 25 000 Studierenden ist das KIT eine der großen natur- und ingenieurwissenschaftlichen Forschungs- und Lehrinrichtungen Europas.

KIT – Die Forschungsuniversität in der Helmholtz-Gemeinschaft

Das KIT ist seit 2010 als familiengerechte Hochschule zertifiziert.

Diese Presseinformation ist im Internet abrufbar unter: www.kit.edu

Das Foto steht in druckfähiger Qualität auf www.kit.edu zum Download bereit und kann angefordert werden unter: presse@kit.edu oder +49 721 608-47414. Die Verwendung des Bildes ist ausschließlich in dem oben genannten Zusammenhang gestattet.