

EssensWert: Verringerung von Lebensmittelabfällen und -verlusten in der Landwirtschaft

Obersteiner, G., Hofer, K.

Institut für Abfall- und Kreislaufwirtschaft, Department für Wasser-Atmosphäre-Umwelt, Universität für Bodenkultur Wien (BOKU)

Kontakt: DI Dr. Gudrun Obersteiner (gudrun.obersteiner@boku.ac.at)

Weitere Informationen
 finden Sie unter
<https://boku.ac.at/wau/abf>



Einleitung & Ziele

Die jüngste Studie des UNEP (2021) berichtet, dass im Jahr 2019 **weltweit rund 931 Mio. Tonnen Lebensmittelabfälle** erzeugt wurden. Eine aktuelle vom WWF UK (2021) veröffentlichte Studie schätzt, dass sogar rund 40 % der produzierten Nahrungsmittel nie gegessen werden und sieht den Hauptgrund für die Steigerung von den bisher durch die FAO erhobenen rund 30 % in der Berücksichtigung von Verlusten in der Landwirtschaft. Genauere Zahlen über die Höhe der Verluste in der Landwirtschaft sind jedoch selten, da die Bestimmung von Lebensmittelabfällen in der Primärproduktion schwierig ist und zufriedenstellende Erhebungsmethoden noch fehlen. Auch in **Österreich** ist die **Datenlage** über Lebensmittelabfälle und -verluste in der Primärproduktion immer noch **dürftig** und umfasst nur Teile der gesamten landwirtschaftlichen Produktion. Das Projekt **EssensWert** – gefördert durch das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft – will die bestehende Lücke für Österreich schließen, wobei als Hauptziel die **künftige Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelverlusten und -abfällen in der Primärproduktion** als Beitrag zur Ernährungssicherheit verfolgt wird.

Methodik

- Analyse** der internationalen Definitionen von Lebensmittelabfällen und den Entwicklungen in Europa
- Online-Befragung** landwirtschaftlicher Betriebe in Österreich: pflanzliche und tierische Erzeugnisse
- Analysen vor Ort:** Felderhebungen ausgewählter Produkte

Vorläufige Ergebnisse: Milch

- 155 Teilnehmer:innen - 100 % produzieren Kuhmilch (Stand 24.10.2023).
- Verbleib** der nicht vermarkteten Rohmilch bspw. „Verwendet als Tierfutter“, „Milchtank vergessen zu schließen und Milch floss in Kanal“ oder „Rohrleitungen“.
- Ursachen:** Einsatz von Antibiotika bei Mastitis (Wartezeit), externe Faktoren (z.B. Krankheiten) und Melktechnik am häufigsten.

Nicht vermarktete Überschüsse und Verluste 2022

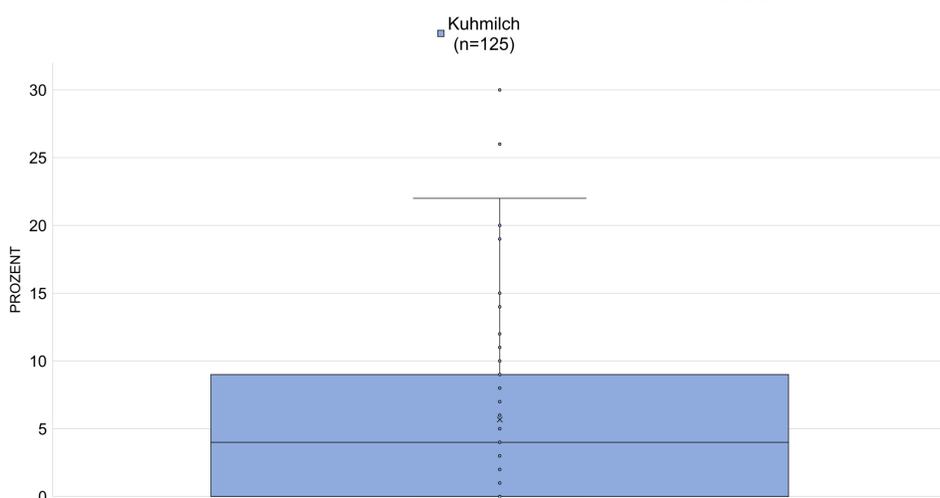


Abb. 1: Nicht vermarktete Überschüsse und Verluste von Kuhmilch im Jahr 2022 in Prozent in Österreich

Vorläufige Ergebnisse: Obst, Gemüse & Co.

- 216 Teilnehmer:innen – 66,5 % stammen aus Niederösterreich und 30 % produzieren biologisch (Stand 24.10.2023).
- Nicht vermarktete Überschüsse und Verluste sind stark **vom Produkt abhängig**.

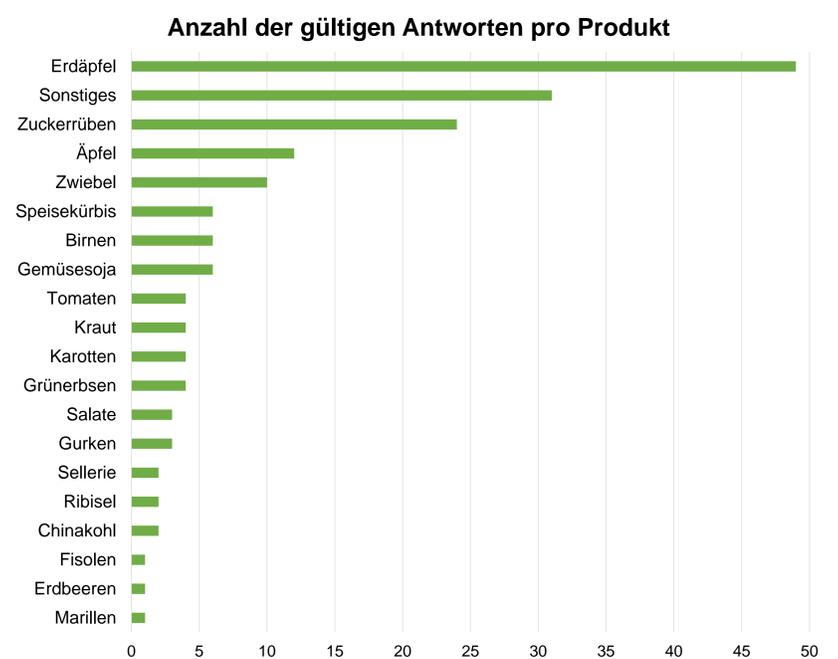


Abb. 2: Anzahl der gültigen Antworten auf Produktebene der Online-Umfrage „Gemüse, Obst, Speiseleguminosen und Hackfrüchte“ (n=175)

Nicht vermarktete Überschüsse und Verluste 2022

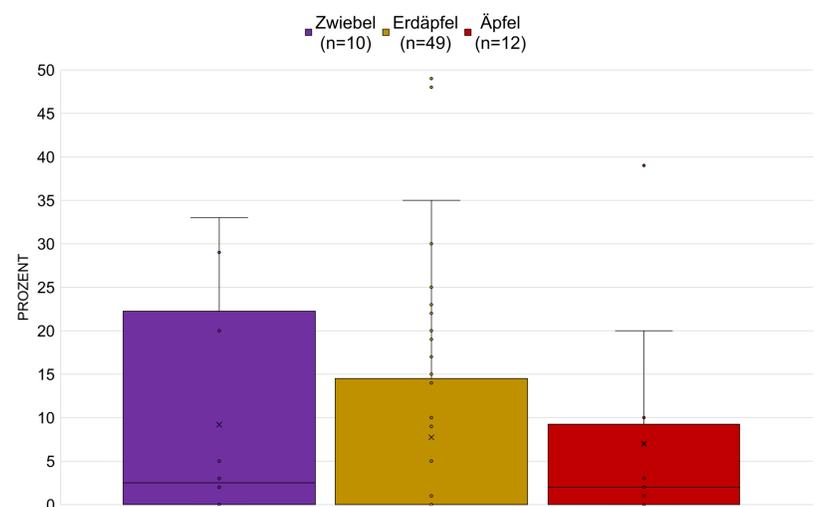


Abb. 3: Nicht vermarktete Überschüsse und Verluste von Zwiebel, Erdäpfel und Äpfel im Jahr 2022 in Prozent in Österreich

Weitere Projektschritte

In einem nächsten Schritt werden für ausgewählte Produkte basierend auf den Auswertungen der finalen Befragungsergebnisse **Felderhebungen** durchgeführt. Dazu wird z.B. nach der Haupternte am Feld/in der Kultur verbliebenes Obst oder Gemüse von Hand aufgelesen, gewogen und nach Anteil der essbaren Lebensmittel klassifiziert. Gemeinsam mit Expert:innen und dem Vergleich anderer Statistiken wird die **Validität** der Daten **überprüft**. Basierend auf den erworbenen Erkenntnissen aus den Umfragen und Feldanalysen werden Lösungsvorschläge ausgearbeitet und im Rahmen eines runden Tisches bzw. **Stakeholder-Dialogs** diskutiert. Dabei sollen alle wichtigen Interessensgruppen berücksichtigt werden. Abschließend wird ein **Maßnahmenkatalog** erstellt.