

# LEBENSMITTEL IN DER FAIRTRADE-STADT HAMBURG

Durch die Auszeichnung als „Fairtrade-Stadt“ ist Hamburg bestärkt, das Thema „Fairer Handel“ und die Verbreitung der Produkte gemeinsam mit Unternehmen und Initiativen weiter voranzubringen. Dadurch muss die Stadt auch einige Kriterien erfüllen. So werden bei Sitzungen und Veranstaltungen im Hamburger Rathaus ausschließlich fair gehandelter Kaffee und Tee serviert. In vielen Einzelhandelsgeschäften, Gastronomiebetrieben und in öffentlichen Einrichtungen wie Bildungsstätten und Kirchen werden fair gehandelte Produkte verkauft und verwendet.

Die Projektstelle Fairtrade-Stadt Hamburg berät im Bereich Lebensmittel u.a. zu folgenden Themen: Faire Snackboxen oder Fair-O-Mat (Warenautomat) für fair gehandelte Snacks, Angebot von fair gehandelten Getränken und Gebäck und fairen Menüs in der Arbeitspause, Einbindung des fairen Handels in Ausbildungsprogramme.

## Aktiv werden gegen Lebensmittelverschwendung

18 Millionen Tonnen Lebensmittel, das sind 300 Millionen prallgefüllte Biomülltonnen oder knapp 600.000 volle Schiffscontainer, werden laut WWF jedes Jahr allein in Deutschland weggeworfen. Das entspricht etwa einem Drittel aller Lebensmittel in Deutschland. Weltweit sind es laut der Welthungerhilfe sogar 1,3 Milliarden Tonnen.

„**Foodsharing**“ – Lebensmittel teilen statt wegwerfen: Wer Lebensmittel übrig hat, kann sie über eine App/Internetseite in virtuellen Essenskörben anbieten. Und wer auf der Suche nach Milch, Zucker oder Äpfeln ist, kann die echten Essenskörbe abholen. Es besteht auch die Möglichkeit, das Essen in öffentliche Verteilstellen zu bringen (= "Fair-Teiler")

**Fair-Teiler Hamburg** – Es gibt mehrere Standorte für Fair-Teiler in Hamburg. Hier werden in öffentlichen Regalen oder Kühlschränken kostenlose Lebensmittel angeboten. Aus den sogenannten „Fair-Teiler“-Kühlschränken kann jede\*r Lebensmittel herausnehmen oder hineinlegen, um die allgemeine Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

Die **Stadt Hamburg** wirbt mit Tipps gegen Lebensmittelverschwendung der Verbraucher\*innen, wie z.B. durch eine gute Planung der Mahlzeiten und Einkäufe, richtige Lagerung von Lebensmitteln, Einteilen von kleinen Essensportionen, Einstellung der richtigen Kühltemperatur, vorzugsweise Einfrieren, Resteverwertung.

Die **Stadtreinigung Hamburg** gewinnt aus Zubereitungsresten und Verdorbenem Biogas und Kompost. Dazu ist die Biotonne und nicht der Restmüll zu nutzen. Die Stadtreinigung bietet kostenlose Biotüten aus umweltfreundlichem gewachstem Papier an.

Wichtig ist zudem Folgendes: **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)**: Das MHD ist kein Wegwerfdatum, sondern eine Gütegarantie. Das MHD gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften (z.B. Geruch, Farbe, Geschmack) behält. Bei richtiger Lagerung sind Lebensmittel meist weiterhin auch ohne Einschränkung zum Verzehr geeignet. Aber Achtung: Einige besonders leicht verderbliche tierische Produkte, z.B. Hackfleisch, frisches Geflügel, tragen ein Verbrauchsdatum. Ist das Verbrauchsdatum überschritten, ist das Produkt zu entsorgen (sonst: Gefahr einer Lebensmittelvergiftung).

**Runder Tisch** – Unter der Leitung der Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz wird seit 2015 ein Mal im Jahr in Hamburg ein Runder Tisch veranstaltet. Ziel: Die relevanten Akteur\*innen vernetzen und für die Thematik Lebensmittelverschwendung sensibilisieren. Teilnehmer\*innen: Hamburger Behörden und Wirtschaftsunternehmen, die Verbraucherzentrale sowie Verbände und Initiativen, die an dem Thema Lebensmittelverschwendung interessiert sind.

## Aktiv werden gegen Verpackungsmüll

Heutzutage sind fast alle Produkte, die man in Supermärkten kaufen kann, in Unmengen von Plastik verpackt. Entgegen diesem Trend gibt es in Hamburg seit Kurzem auch Läden, die ihre Produkte ohne Verpackung verkaufen und somit unnötiger Müll vermieden wird. In sog. **Unverpackt-Läden** kann man Lebensmittel und Dinge des täglichen Bedarfs unverpackt einkaufen; weitere Bsp.: Hamburger Wochenmärkte, Hamburgs Bio-Supermärkte.



**Fischmarkt Hamburg** – Die Fischmarkt Hamburg-Altona GmbH (FMH) entwickelt und verwaltet das Areal des Fischereihafens in Altona. Um das Engagement der FMH für den Erhalt der Fischbestände, den Schutz des Lebensraumes Meer und vorbildliche Managementpraktiken von unabhängiger Stelle bestätigt zu wissen, sind wesentliche Dienstleistungen der FMH nach dem MSC-, ASC-, BIO- und IFS Food-Standard zertifiziert (Marine Stewardship Council, Aquaculture Stewardship Council, International Featured Standard Food).

## LEBENSMITTEL IN DER EUROPÄISCHEN UNION

### Mindeststandard - Das EU-Bio-Label

Das EU-Bio-Label ist ein Mindeststandard für den Anbau in Europa und seit dem 1. Juli 2012 verpflichtend auf Bio-Lebensmitteln zu finden. Es gibt Auskunft darüber, wo die Zutaten herkommen und von welcher Stelle sie kontrolliert wurden. Und der Ökolandbau ist Jobmotor: Hier entstehen mehr Arbeitsplätze als durch konventionelle Anbaumethoden. In Deutschland findet man zusätzlich das sechseckige Bio-Siegel auf Produkten aus ökologischer Landwirtschaft. Folgende Anforderungen gelten nach der EG-Öko-Verordnung: Mindestens 95 Prozent der Zutaten aus ökologischem Anbau, Verzicht auf chemisch-synthetische Dünger, ohne Gentechnik, frei von Pflanzenschutzmitteln, artgerechte Haltung der Nutztiere.

### Kreislaufwirtschaftspaket

Das Gesetzespaket der EU zum Abfallrecht, das sogenannte Kreislaufwirtschaftspaket, hat Ende Mai 2018 seine letzte Hürde genommen und ist nun in Kraft getreten. Ein behandelte Punkt ist die Lebensmittelverschwendung: In Bezug auf Lebensmittelabfälle, die zum ersten Mal klar definiert werden, fordert die EU Abfallvermeidungsmaßnahmen von den Mitgliedstaaten. Sie gibt außerdem ein freiwilliges Reduktionsziel von 50 Prozent bis 2030 vor. Innerhalb der nächsten sechs Jahre soll die EU-Kommission prüfen, ob bis 2030 verbindliche Reduktionsziele eingeführt werden.

### EU-Leitlinien - Valorisierung von Lebensmitteln

Mitte April 2018 hat die EU-Kommission Leitlinien veröffentlicht, die die Aufbereitung von Lebensmitteln, die nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, als Futtermittel erleichtern sollen. Gedacht ist diese Maßnahme als Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit und gegen Lebensmittelverschwendung. Die Leitlinien sollen die nationalen und lokalen zuständigen Behörden und die Lebensmittelunternehmer\*innen entlang der Lebensmittelkette bei der Anwendung der einschlägigen Rechtsvorschriften der Union unterstützen.

### Lebensmittelsicherheit

Die Politik der Lebensmittelsicherheit der Europäischen Union (EU) schützt die Verbraucher\*innen und garantiert gleichzeitig ein reibungsloses Funktionieren des Binnenmarktes. Den Mittelpunkt des politischen Handelns bildet seit 2003 das Konzept der Rückverfolgbarkeit von Inputs (z. B. Tierfuttermittel) und Outputs (z. B. Primärproduktion, Verarbeitung, Lagerung, Transport und Einzelhandel). In der EU gelten festgelegte Normen für Lebensmittelhygiene, Tiergesundheit und artgerechte Tierhaltung, Pflanzengesundheit und die Vermeidung von Verunreinigungen mit externen Substanzen wie Pestiziden. In allen Phasen werden strenge Kontrollen durchgeführt. Einfuhren (z. B. Fleisch) aus Drittländern müssen den gleichen Standards genügen und werden den gleichen Prüfungen unterzogen wie in der EU hergestellte Lebensmittel.

