

Was tun mit krummen Möhren?

Interview mit Kathrin Klockgether, Thünen-Institut für Betriebswirtschaft

Bei Obst und Gemüse sind die Verbraucherinnen und Verbraucher anspruchsvoll und kaufen auch mit dem Auge ein. Doch was passiert mit optisch nicht einwandfreier Ware? Im Rahmen des Verbundprojekts REFOWAS untersuchen Wissenschaftler des Thünen-Instituts für Betriebswirtschaft Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen.



Auch wenn es die berühmte EU-Verordnung zum Krümmungsgrad der Gurke nicht mehr gibt: Im Supermarkt findet sich meist nur optisch perfektes Obst und Gemüse. Wird der Rest einfach weggeschmissen?

Das wäre schlimm! Aber in der Tat wandert in Deutschland sehr viel in die Tonne. Jährlich werden knapp 11 Milliarden Kilo Lebensmittel als Abfall entsorgt – eine große Verschwendung von Ressourcen. Deshalb will das BMEL diese Menge bis zum Jahr 2030 um die Hälfte reduzieren. Dazu müssen nicht nur Verbraucher ihr Verhalten ändern, sondern auch der Lebensmittel-Einzelhandel und die Erzeuger. In dem vom BMBF finanzierten Projekt REFOWAS erforschen wir daher zusammen

mit anderen Einrichtungen, wo auf der Strecke vom Acker bis zum Endverbraucher Lebensmittelverluste entstehen und wie sich Abfälle reduzieren lassen.

Nehmen wir als Beispiel die Möhren, ein bei den Deutschen beliebtes Gemüse. Wie viel der in Deutschland produzierten Möhren kommen überhaupt in den Supermarktregalen an?

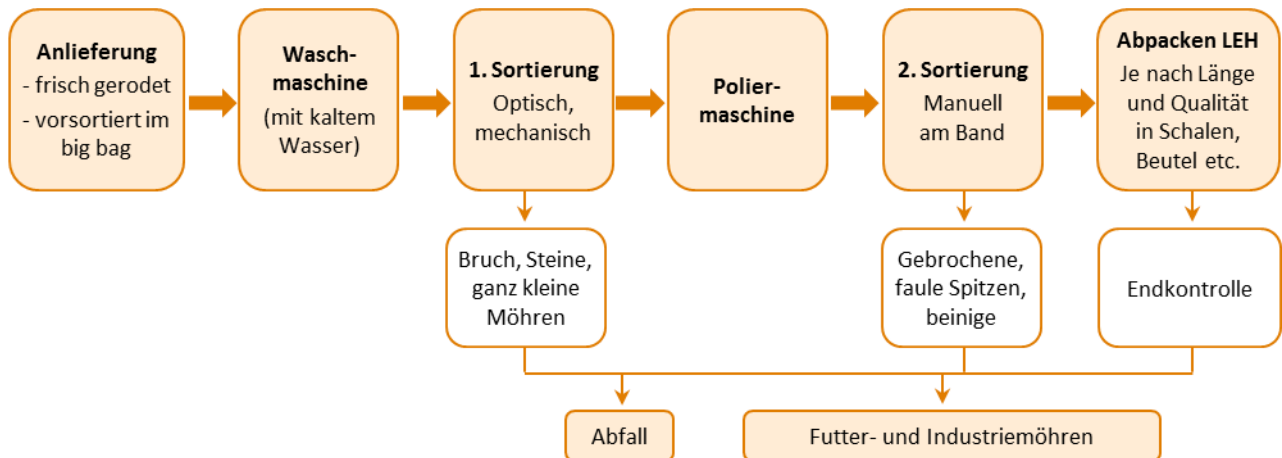
Möhren stehen im Fokus einer der vier Fallstudien, die wir im Rahmen des REFOWAS-Projektes durchführen. Wir haben dazu 14 Betriebsleiter bzw. leitende Angestellte von Möhrenbetrieben in Niedersachsen und Rheinland-Pfalz befragt. Allgemein lässt sich sagen, dass auf dem Weg vom Acker bis in den Lebensmittel-Einzelhandel an unterschiedlichen Stellen durchschnittlich 20 bis 30 %, in Ausnahmefällen saisonal bedingt auch bis zu 50 % Verluste anfallen. Die Gründe dafür sind vielschichtig. Experten schätzen, dass rund die Hälfte der aussortierten Möhren eigentlich verzehrfähig wäre, jedoch wegen Schönheitsfehlern nicht vermarktet werden kann.

Können Sie das näher erläutern?

Handelsübliche Waschmöhren durchlaufen einen aufwendigen Produktionsprozess; wir haben das in einer Abbildung visualisiert. In welcher Qualität die gerodeten Möhren angeliefert werden, hängt von verschiedenen Faktoren ab: Bodengesundheit, Witterung, Bewässerung, Schädlingsbefall und zugelassene Pflanzenschutzmittel, aber auch Erntetechnik und Erntezeitpunkt. Welche Möhre den Weg in die 1-kg-Plastikschale oder den 1-kg-Beutel findet, hängt auch von den Vorgaben der Kunden ab. Manche Supermärkte machen strikte Vorgaben hinsichtlich der Größe oder Anzahl der Möhren pro Gebinde, andere

haben strengere Pflanzenschutzmittel-Auflagen als der Gesetzgeber verlangt. Auch wenn die Verbraucher die Möhren meist vor dem Verzehr nochmals schälen, fordern die Supermärkte ein möglichst unversehrtes Aussehen. Weil Retouren für die Produzenten ein Minusgeschäft sind, versuchen sie, die hohen Qualitätsanforderungen einzuhalten und weisen ihre Mitarbeiter an, streng auszusortieren.

Abbildung: Aufbereitung von Waschmöhren



Quelle: Eigene Darstellung.

Könnte die gesonderte Vermarktung der krummen Möhren und sonstigen „Klasse-II-Qualitäten“ eine Lösung sein?

Die von uns befragten Betriebsleiter haben hierzu unterschiedliche Auffassungen. Einige räumen ein, dass es ethisch und ressourcenökonomisch wünschenswert ist, auch „nicht perfekte Speisemöhren“ zu vermarkten, wie sie zum Beispiel Netto ab und zu als Aktionsware anbietet. Im Bio-Bereich verkauft der Discounter Penny seit Frühjahr 2016 in der Reihe „Bio-Helden“ auch „Speisemöhren mit Macken“. Andererseits sind Möhrenproduzenten Unternehmer, die auf die Wirtschaftlichkeit ihrer Betriebe achten müssen. Sie haben Bedenken, dass das erhöhte Angebot an Speisemöhren auf den Preis drücken und den Preis der guten Klasse-I-Möhren mit nach unten ziehen könnte. In der Konsequenz müsste eventuell die Möhrenanbaufläche etwas reduziert werden. Außerdem darf der Preisabschlag für die nicht perfekten Speisemöhren nicht zu groß sein, denn ansonsten würde sich der erhöhte Sortieraufwand nicht rentieren.

Welche alternativen Nutzungsmöglichkeiten gibt es denn für Möhren, die sich nicht als Speisemöhren vermarkten lassen?

Solche Möhren sind keinesfalls Abfall. Eine unkomplizierte Möglichkeit ist die Verwertung in der Futter- und Saftindustrie. Hier lassen sich große Mengen, sogar LKW-weise als Schüttgut vermarkten, allerdings zu einem für die Erzeuger erheblich niedrigeren Preis. Im Durchschnitt der Saison werden ca. 7 bis 10 % der gerodeten Möhren als Futter-bzw. Industriemöhren vermarktet. Ansonsten: Die Verluste, die auf Ebene des Lebensmittel-Einzelhandels anfallen, werden wir im weiteren Fortgang des Projektes herausarbeiten. Verluste auf Ebene der Endverbraucher werden von Projektpartnern des Max Rubner-Instituts untersucht.

Und was können Sie den Verbrauchern raten?

Beim Einkauf sollten die Verbraucher bedenken, dass Möhren ein Naturprodukt sind und daher nicht immer gleich und makellos aussehen können. Hauptsache, sie schmecken. Nach dem Kauf sollten vor allem

die gewaschenen und polierten Möhren möglichst kühl gelagert werden. Im Gemüsefach moderner Kühlschränke haben Möhren eine Haltbarkeit von ein bis zwei Wochen, teils sogar länger.

(Quelle: Thünen-Institut, September 2016)