



Bericht über eine gemeinsame Veranstaltung der Staatlichen Studienakademie Riesa mit dem Umweltbundesamt am 25. November 2014 im Rahmen der Europäischen Woche der Abfallvermeidung (22.11. – 30.11.2014)

Unter dem Titel „Lebensmittelabfälle vermeiden – aber wie? *Studierende diskutieren mit Experten.*“ hat das Umweltbundesamt anlässlich der Europäischen Woche der Abfallvermeidung (EWWR – European Week for Waste Reduction) am 25. November 2014 gemeinsam mit der Staatlichen Studienakademie Riesa eine Veranstaltung organisiert. In deren Mittelpunkt stand das diesjährige Thema der EWWR: Lebensmittelverschwendung stoppen!, das bei den Studierenden auf reges Interesse stieß.

Nach einer kurzen Begrüßung durch Frau *Prof. Heinzl* (Staatliche Studienakademie Riesa) und Herrn *Dr. Wuttke* (Umweltbundesamt) bezweckte die Veranstaltung vor allem, mit den Studierenden über das Thema „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ ins Gespräch zu kommen. Bisherige Studien gehen davon aus, dass Singlehaushalte, in denen auch junge Erwachsene häufig leben, deutliche Potenziale aufweisen, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Darüber hinaus spielen junge Menschen in Studium und Ausbildung auch als Multiplikatoren eine wichtige Rolle, denn als junge Generation prägen sie durch ihr Ernährungs- und Einkaufsverhalten die Lebensstile von morgen.

Nach einführenden Impulsreferaten zu den Themen „Das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes und der Länder“ (*Susann Krause, UBA*) sowie „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ (*Barbara Friedrich, UBA*) diskutierten ca. 50 Studierende mit den Vortragenden sowie weiteren Experten vom BUND (*Dr. Buschmann*) und der Staatlichen Akademie (*Dr. Soyez*), die ihre Expertise als NGO und aus Sicht des Handels in die Diskussion einbrachten. Studentinnen der Studienrichtung Event- und Sportmanagement präsentierten Teilergebnisse aus einer aktuell von ihnen erarbeiteten Marktforschungsstudie zur Mensa. Die Studierenden zeigten größtenteils starkes Interesse am Thema. Intensiv diskutiert wurden beispielsweise Fragen nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum, Ursachen für die Entstehung von Lebensmittelabfällen im Handel, speziell bei Discountern, die sich unter dem Schlagwort „*Schwund, Bruch und Verderb*“ zusammenfassen lassen sowie die Auswirkungen unseres hohen Fleischverzehrs vor allem auf die Umwelt. Die Frage, welche Rolle die Verpackung bei der Entstehung von Lebensmittelabfällen spielt, wurde ebenfalls angesprochen.

In der Diskussion wurde zudem deutlich, wie stark der Erfolg aller Bemühungen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen neben allgemeinen ethischen Wertvorstellungen im alltäglichen Leben eines jeden davon abhängt, welche Aufmerksamkeit dem Thema gewidmet wird, wie viel Zeit wir bereit sind, in die mit unserer Ernährung verbundenen Tätigkeiten zu investieren und ob der Wille vorhanden ist, das eigene Verhalten zu ändern. Angesichts der Fülle an Themen, die uns im Alltag fordern, und mit Blick auf eine nach Freizeit- und Erlebnismaximierung strebende Gesellschaft dürfte das Thema bei vielen Menschen (*vorerst noch*) nicht den ersten Platz auf ihrer „Prioritätenliste“ einnehmen. Zum Abschluss der Veranstaltung wurde der Film „*Taste the Waste*“ von Valentin Thurn gezeigt,



der ob seiner Fülle an Beispielen aus unterschiedlichen Ländern die zuvor diskutierte mangelnde Wertschätzung von Lebensmitteln sehr anschaulich visualisiert und von den Studierenden interessiert und durchaus betroffen aufgenommen wurde.