

## **Mehr Lebensmittelsicherheit, mehr Ressourcenschonung - ein Widerspruch?**

**Dr. Christian von Wallbrunn**

Hochschule Geisenheim, Institut für Mikrobiologie und Biochemie

Das Thema Nachhaltigkeit im Bereich der Lebensmittel (-Erzeugung und -Produktion) ist in den letzten Jahren vermehrt im Fokus der konsumierenden Bevölkerung angekommen. CO<sub>2</sub>-Einsparung, Rettung von Regenwald, Bio-Anbau, artgerechte Tierhaltung, geringerer Fleischkonsum, vegetarische bzw. vegane Alternativen, Energieeinsparung sind typische Schlagworte in entsprechenden Diskussionen.

Von großer Relevanz ist dabei sicherlich auch der schonende Umgang mit den unterschiedlichen Ressourcen auf allen Ebenen der Produktion in der Agrar- und Lebensmittelindustrie.

Auf der anderen Seite erwartet der Verbraucher, dass angebotene Lebensmittel sicher und gesundheitlich unbedenklich sind.

Es stellt sich die Frage, ob mehr Lebensmittelsicherheit und mehr Ressourcenschonung ohne weiteres miteinander vereinbar sind.

Was sind aus Sicht der Lebensmittelindustrie Prozesse und Ressourcen, die im Zusammenhang mit Lebensmittelsicherheit stehen? Ergibt sich im Kontext zwischen Lebensmittelsicherheit und Ressourcenschonung grundsätzlich ein Widerspruch? Wie sind „neue“ Alternativprodukte einzuordnen? Wo sind Stellschrauben für die Lebensmittelbranche?

Ein weiterer Aspekt ist auch die zunehmende Nutzung von in der Nahrungsmittelproduktion anfallenden Abfällen und Reststoffen im Sinne einer umfassenden Kreislaufwirtschaft und die damit notwendige Bewertung hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit.

Im Vortrag wird versucht anhand von Beispielen Antworten auf diese Punkte zu geben.

Mögliche Ansätze zu weiterer Forschung zum Thema Lebensmittelsicherheit, Produktqualität und Ressourcenschonung sollen aufgezeigt werden.