



2026-08-31

Vom Acker bis zur Tonne – was mit unserem Obst und Gemüse wirklich passiert



Wie EU-Regeln, Handelsmacht, Pestizide und Preisdruck bestimmen, was im Supermarkt landet – und was vorher aussortiert wird

Die Tomate im Supermarkt ist rot, fest und nahezu makellos. Die Gurken daneben gleichen sich in Länge und Farbe. Äpfel liegen sauber sortiert in ihren Kisten, kaum einer fällt sichtbar aus der Reihe. Für uns beginnt ihre Geschichte vor dem Regal.

In Wahrheit ist sie dort fast schon zu Ende.



Bevor diese Tomate den Supermarkt erreicht, ist längst über sie entschieden worden. Ein Erzeuger hat die Sorte gewählt, Pflanzen gesetzt, Wasser, Energie und Arbeitszeit eingesetzt und die Kultur gegen Krankheiten und Schädlinge geschützt. Danach wurde geerntet, sortiert, verpackt, transportiert und kontrolliert. Bei jedem dieser Schritte konnte die Ware ausscheiden.

Manchmal ist sie verdorben oder beschädigt. Manchmal überschreitet sie gesetzliche Grenzwerte. Manchmal findet sich schlicht kein Käufer. Und manchmal ist sie essbar, aber zu klein, zu groß, zu weich, zu fleckig oder für die geplante Verpackung nicht gleichmäßig genug.

Was anschließend geschieht, sehen wir nicht.

Wird die Ware noch günstiger verkauft? Gelangt sie in eine Konservenfabrik oder Saftpresse? Wird sie an eine Tafel weitergegeben, als Tierfutter verwendet, in einer Biogasanlage verwertet oder wieder untergepflügt? Und wann ist eine Weitergabe tatsächlich unmöglich – wann ist sie lediglich aufwendiger oder teurer als die Entsorgung?

Deutschland weist für das Jahr 2023 rund 10,9 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle aus. Diese Zahl klingt eindeutig. Sie ist es nicht.

In ihr stecken sowohl vermeidbare Abfälle wie verdorbene Lebensmittel und nicht verkaufte Ware als auch nicht essbare Bestandteile wie Obstschalen, Strünke, Knochen oder Kaffeesatz. Nach der amtlichen Aufteilung entstehen 58 Prozent dieser Abfälle in privaten Haushalten. Auf die Primärproduktion – also den Anfang der Versorgungskette – entfallen lediglich zwei Prozent beziehungsweise rund 200.000 Tonnen.

[Umweltbundesamt: Lebensmittelabfälle in Deutschland – Datenerhebung 2023](#)

ressourcen/abfallwirtschaft/abfallvermeidung/lebensmittelabfaelle

Damit scheint die Verantwortung klar verteilt: Der Verbraucher wirft weg, während auf dem Feld kaum etwas verloren geht.

Doch genau hier beginnt das Problem mit den Zahlen.

Die europäische Statistik erfasst Lebensmittelabfälle nach einer festgelegten rechtlichen und statistischen Definition. Eurostat weist ausdrücklich darauf hin, dass die ausgewiesenen Werte bestimmte Lebensmittelverluste nicht enthalten – darunter Erzeugnisse, die gar nicht erst geerntet wurden. Die EU-Regelung zur einheitlichen Messung stellt ebenfalls klar, dass Verluste auf Stufen, auf denen ein Erzeugnis rechtlich noch nicht als Lebensmittel gilt, nicht unter dieselbe Abfallzahl fallen.

[Eurostat: Lebensmittelabfälle und Abfallvermeidung – Methodik und Daten](#)
[Delegierter Beschluss \(EU\) 2019/1597 zur Messung von Lebensmittelabfällen](#)

Eine genießbare Ernte, die wegen fehlender Abnehmer auf dem Feld bleibt, taucht deshalb nicht zwangsläufig dort auf, wo ein normaler Leser sie vermuten würde. Auch untergepflügte Ware, innerbetriebliche Verwertung und aussortierte Erzeugnisse können statistisch anders behandelt werden als der Inhalt einer Abfalltonne.



Die amtliche Zahl ist deshalb nicht automatisch falsch. Sie beantwortet nur eine engere Frage als diejenige, die sich beim Blick auf ein Feld voller nicht geernteter Lebensmittel stellt.

Umweltorganisationen kritisieren diesen blinden Fleck seit Jahren. Die Deutsche Umwelthilfe verweist darauf, dass Verluste durch nicht geerntete oder untergepflügte Lebensmittel in der amtlichen Abfallstatistik nicht vollständig sichtbar werden. Sie nennt außerdem Handelsbedingungen, fehlende Abnehmer, Preisverfall und ästhetische Anforderungen als mögliche Ursachen dafür, dass genießbare Ware einen Hof nicht als Lebensmittel verlässt. Das ist eine Position, die überprüft werden muss – aber sie trifft einen entscheidenden Punkt: **Was nicht gezählt wird, verschwindet auch leichter aus der politischen Debatte.**

[Deutsche Umwelthilfe: „Ackern für die Tonne“](#)

Gleichzeitig versorgen mehr als 980 Tafeln in Deutschland nach eigenen Angaben rund **1,5 Millionen Menschen**. Etwa **265.000 Tonnen Lebensmittel** werden dort jährlich gerettet und weitergegeben. Diese Zahlen lassen sich nicht einfach von den 10,9 Millionen Tonnen abziehen: Abfall ist nicht automatisch essbar, transportfähig oder für eine Weitergabe zugelassen. Aber der Gegensatz bleibt. In einem wohlhabenden Land benötigen Millionen Menschen Unterstützung, während entlang derselben Versorgungskette gewaltige Mengen ausscheiden.

[Tafel Deutschland: Zahlen und Fakten](#)

Die einfache Forderung lautet: Gebt alles noch Essbare an Bedürftige.

Die schwierigere Frage lautet: Warum geschieht das nicht längst?

Liegt es am Lebensmittelrecht? An Haftungsfragen? An fehlenden Fahrzeugen, Kühlräumen und Helfern? An den Kosten der Sortierung? An Abnahmeverträgen und Handelsvorgaben? Oder daran, dass eine Ware wirtschaftlich bereits wertlos geworden ist, obwohl sie als Lebensmittel noch einen Wert besitzt?

Dieses Dossier beginnt deshalb nicht beim Verbraucher und auch nicht mit der Frage, ob ein Apfel aus Deutschland besser ist als einer aus Italien.

Es beginnt auf dem Feld.

Dort trägt der Erzeuger Kosten und Risiken, lange bevor feststeht, welchen Preis er erhält und welcher Teil seiner Ernte überhaupt verkauft werden kann. Danach treffen gesetzliche Vermarktungsnormen auf zusätzliche Anforderungen des Handels. Pflanzenschutz, Herkunft, Optik, Haltbarkeit, Lieferfähigkeit und Preis werden zu Teilen derselben Entscheidung: Was schafft es bis ins Regal – und was verschwindet vorher?

Wir folgen diesem Weg vom Erzeuger bis zum Supermarkt. Wir prüfen, welche Regeln tatsächlich aus Brüssel stammen und welche der Handel selbst festlegt. Wir untersuchen Pestizidrückstände, Kontrollen, Herkunft und Bio-Versprechen. Und wir gehen der Frage nach, was aus den Lebensmitteln wird, die alle Mühen des Anbaus hinter sich haben, aber trotzdem niemand kaufen soll.

Denn die perfekte Auslage im Supermarkt zeigt uns nur, was das System durchgelassen hat.

Nicht, was es gekostet hat.



Und schon gar nicht, was dabei auf der Strecke geblieben ist.

Inhalt

Vom Acker bis zur Tonne – was mit unserem Obst und Gemüse wirklich passiert	1
Wie EU-Regeln, Handelsmacht, Pestizide und Preisdruck bestimmen, was im Supermarkt landet – und was vorher aussortiert wird.....	1
Noch bevor die erste Kiste gepackt ist	7
Der Erzeuger darf nicht einfach „irgendetwas spritzen“	8
Brüssel entscheidet nicht allein, was auf dem Feld wächst	9
Ein Gesetz gegen unfairen Druck – aber keine Abnahmegarantie	11
Der Handel bestellt Perfektion.....	12
Was Brüssel wirklich verlangt.....	13
Erlaubt ist nicht dasselbe wie gekauft	14
Freiwilligkeit statt Pflicht – wer Lebensmittel retten muss und wer nur soll	16
Die Bundesregierung sagt Nein zu einer Spendenpflicht	17
Ein Bürgerrat forderte mehr.....	17
Frankreich hat sich anders entschieden	19
Brüssel setzt erstmals verbindliche Ziele	19
Ein Ziel ist noch keine gerettete Mahlzeit	20
Pestizide – was ein Grenzwert wirklich bedeutet	21
Ein Grenzwert ist kein Nullwert	22
Was die neuesten europäischen Kontrollen zeigen	23
Importware fällt häufiger auf.....	24
In Europa nicht zugelassen – im Import trotzdem erlaubt.....	24
Wenn mehrere Wirkstoffe gleichzeitig gefunden werden	25
Der Handel setzt seine eigene Grenze.....	26
Bio – die bessere Wahl, aber kein Freibrief.....	27
Was das Bio-Siegel tatsächlich garantiert.....	28
Bio heißt nicht: vollkommen ohne Pflanzenschutzmittel.....	29
Was die europäischen Kontrollen tatsächlich finden	30
Wenn im Bioprodukt ein unerlaubter Stoff gefunden wird	31
Ist Bio nun wirklich besser?	31



Herkunft – ein Land auf dem Schild, eine Lieferkette im Schatten	32
Was bei frischem Obst und Gemüse angegeben werden muss	32
„Ursprung Deutschland“ bedeutet nicht „aus der Nachbarschaft“	33
Deutschland kann seinen Bedarf nicht selbst decken	34
Warum liegt ausländische Ware im Regal, obwohl hier geerntet wird?	34
Das Herkunftsland sagt nichts über die Bedingungen vor Ort	35
Wenn ausländische Ware plötzlich deutsch wird	36
Was der Kunde wirklich aus dem Schild ablesen kann	36
Zwischen Feld und Kasse – wer den Preis bestimmt	37
Viele Erzeuger treffen auf wenige große Einkäufer	37
Der Preis an der Kasse ist nicht der Verdienst des Bauern	38
Was inzwischen gesetzlich verboten ist.....	39
Das Problem der verderblichen Ware	40
Wenn das Gesetz auf die Wirklichkeit trifft	40
Billige Preise sind nicht kostenlos	41
Die Menschen hinter der Ernte – unverzichtbar und häufig unsichtbar	42
Saisonarbeit ist auch in Deutschland ein Fundament der Ernte	43
Auf dem Papier 13,90 Euro – in der Abrechnung deutlich weniger	43
Was Beratungsstellen auf deutschen Feldern feststellen	44
Warum Beschwerden so selten sind	45
Die Ausbeutungsgefahr endet nicht an der deutschen Grenze	45
Wenn der Arbeitsvertrag an den Zwischenhändler führt	46
Bio sagt nichts über den Erntelohn	47
Der billige Einkauf endet auf dem Feld	47
Wasser – die unsichtbare Zutat im Supermarktregal.....	48
Landwirtschaft entnimmt Wasser – und verbraucht besonders viel davon	49
Wasserknappheit ist längst kein Ausnahmezustand mehr	49
Die Erdbeeren aus der Umgebung von Doñana	50
Tropfbewässerung löst nicht automatisch das Mengenproblem	51
Nicht jeder Liter Wasser ist ökologisch gleich problematisch	51
Auch Deutschland muss zunehmend bewässern	52



Bio schützt den Boden – aber löst nicht jede Wasserfrage	52
Das Etikett schweigt über die wichtigste Wasserfrage	53
Qualität – warum makellos nicht automatisch besser bedeutet	54
Was Klasse Extra, Klasse I und Klasse II wirklich bedeuten	54
Für die meisten Produkte gelten keine drei Pflichtklassen	55
Die Klasse sagt nichts über Vitamine und Aroma	55
Manche Früchte reifen nach – andere werden nur älter	56
Ein frischer Apfel kann aus dem vergangenen Jahr stammen	56
Glanz kann Frische vortäuschen	57
Warum der Handel trotzdem auf Einheitlichkeit setzt	58
Woran sich tatsächliche Qualität besser erkennen lässt	58
Waschen, schälen, wegwerfen? Was zu Hause tatsächlich hilft	59
Wasser entfernt viel – aber nicht alles	59
Schälen ist keine allgemeine Sicherheitsregel	60
Die unsichtbare Gefahr kommt nicht nur vom Pflanzenschutz	60
Nicht jeder Fleck macht ein Lebensmittel unbrauchbar	61
Quellen und weiterführende Belege	61
Was Verbraucher wirklich beeinflussen können	62
Der vernünftigste Einkauf beginnt nicht beim Siegel	62
Herkunft lesen – aber nicht blind vertrauen	63
Bio gezielt nutzen, statt ein Heilsversprechen daraus zu machen	63
Klasse II ist keine zweite Qualität	64
Der niedrige Preis hat oft eine unsichtbare Rechnung	64
Die Verantwortung endet nicht an der Supermarktkasse	64
Quellen und weiterführende Belege	65
Das perfekte Regal hat einen Preis	65
Ein System, in dem viele mitentscheiden – aber Verantwortung leicht verschwindet	66
Legal bedeutet nicht automatisch unproblematisch	66
Lebensmittelverschwendung beginnt nicht erst im Haushalt	66
Der wahre Wert einer Frucht steht nicht auf dem Preisschild	67
Was sich ändern müsste	67



Impressum / Kontakt:	68
Rechtlicher Hinweis	68
Impressum:	69

Noch bevor die erste Kiste gepackt ist



Ein Gemüsebaubetrieb muss Entscheidungen treffen, Monate bevor im Supermarkt die erste Tomate, Möhre oder Gurke aus dieser Ernte liegt.

Welche Sorte wird angebaut? Wie groß wird die Fläche? Welche Mengen könnte der Markt aufnehmen? Stehen genügend Arbeitskräfte zur Verfügung? Welche Krankheiten und Schädlinge drohen? Wie entwickeln sich Energie-, Dünge-, Pflanzenschutz- und Bewässerungskosten? Und vor allem: Gibt es für die fertige Ware später tatsächlich einen Abnehmer?

Auf keine dieser Fragen besitzt der Erzeuger vollständige Antworten.

Das Wetter unterschreibt keinen Liefervertrag. Ein heißer Sommer kann die Ernte schädigen – oder bei günstigen Bedingungen zu einem Überangebot führen. Der Preis kann steigen, aber ebenso zusammenbrechen. Ein Händler kann große Mengen verlangen, ohne dem Betrieb das natürliche Produktionsrisiko abzunehmen. Und eine Kultur, die heute wirtschaftlich



vernünftig erscheint, kann bei der Ernte plötzlich kaum noch kostendeckend zu verkaufen sein.

Der Landwirt produziert deshalb nicht einfach Lebensmittel.

Er produziert unter Unsicherheit.

Im Obst- und Gemüsebau ist diese Unsicherheit besonders groß. Viele Erzeugnisse sind empfindlich und nur begrenzt lagerfähig. Eine Möhre wartet eher auf einen Käufer als eine Erdbeere. Salat, Beeren oder reife Tomaten lassen sich nicht wochenlang zurückhalten, bis der Marktpreis wieder stimmt. Ist die Ware erntereif, läuft die Zeit.

Gleichzeitig steht der deutsche Gartenbau im internationalen Wettbewerb. Nach Angaben des Thünen-Instituts stammen etwa 60 Prozent des in Deutschland verbrauchten Gemüses und mehr als 85 Prozent des Obstes aus dem Ausland. Ein deutscher Betrieb konkurriert damit nicht nur mit dem Nachbarn, sondern je nach Produkt und Saison mit Erzeugern aus den Niederlanden, Spanien, Italien, Marokko oder noch weiter entfernten Ländern.

[Thünen-Institut: Gartenbau in Deutschland](#)

Das bedeutet nicht, dass ausländische Ware grundsätzlich unter schlechteren Bedingungen erzeugt wird. Es bedeutet aber, dass deutsche Produzenten ihre Kosten, gesetzlichen Pflichten und klimatischen Bedingungen nicht unabhängig vom europäischen und internationalen Markt betrachten können.

Noch bevor eine Ernte sortiert wird, steht der Betrieb deshalb zwischen drei Kräften:

dem, was die Natur zulässt,

dem, was der Gesetzgeber verlangt,

und dem, was der Abnehmer bezahlen und akzeptieren will.

Der Erzeuger darf nicht einfach „irgendetwas spritzen“

Beim Thema Pflanzenschutz entsteht schnell ein falsches Bild. Auf der einen Seite steht die Vorstellung, Landwirte könnten ihre Kulturen nach Belieben mit chemischen Mitteln behandeln. Auf der anderen Seite wird so getan, als sei jede Vorschrift lediglich überflüssige Bürokratie.

Beides stimmt nicht.

Ein beruflicher Anwender darf in Deutschland grundsätzlich nur zugelassene Pflanzenschutzmittel einsetzen. Das Mittel darf nur für die genehmigte Kultur, das festgelegte Anwendungsgebiet und entsprechend den verbindlichen Anwendungsbestimmungen verwendet werden. Hinzu kommen Vorgaben zu Aufwandsmengen, Abständen, Wartezeiten, Anwenderschutz und Gewässerschutz. Wer beruflich Pflanzenschutzmittel einsetzt, benötigt grundsätzlich einen Sachkundenachweis.



Diese Regeln haben einen nachvollziehbaren Zweck: Sie sollen Menschen, Tiere, Grundwasser und Naturhaushalt schützen und verhindern, dass unkontrolliert Wirkstoffe eingesetzt werden, die später als Rückstände auf Lebensmitteln oder in der Umwelt auftauchen.

[Pflanzenschutzgesetz: §§ 9, 11 bis 13](#)

Aber Schutzvorschriften erledigen sich nicht von selbst. Sie müssen im Betrieb umgesetzt, kontrolliert und dokumentiert werden.

Seit dem 1. Januar 2026 gelten dafür erweiterte Aufzeichnungspflichten. Berufliche Anwender müssen unter anderem festhalten, wer ein Mittel eingesetzt hat, wann und wo es angewendet wurde, welche Kultur und welches Entwicklungsstadium betroffen waren, wie groß die behandelte Fläche war, welches Produkt mit welcher Zulassungsnummer verwendet und welche Menge tatsächlich ausgebracht wurde.

Ab dem 1. Januar 2027 müssen diese Aufzeichnungen grundsätzlich elektronisch und in einem maschinenlesbaren Format geführt werden. Ein einfach abgelegtes PDF genügt dann nicht. Vorgesehen sind strukturierte Formate oder entsprechende digitale Ackerschlagkarteien. Die Aufzeichnungen müssen mindestens drei Jahre aufbewahrt und auf Verlangen der zuständigen Behörde vorgelegt werden.

[Landwirtschaftskammer Niedersachsen: Neue Dokumentationspflichten ab 2026 Durchführungsverordnung \(EU\) 2023/564](#)

Für einen großen Betrieb mit moderner Software kann eine solche Dokumentation zum normalen Betriebsablauf gehören. Für einen kleineren Erzeuger, der bislang mit Papier, Tabellen oder älteren Programmen gearbeitet hat, bedeutet sie dagegen Umstellung, Schulung, technische Kosten und zusätzliche Zeit im Büro.

Damit ist die Vorschrift nicht automatisch falsch.

Aber ihr Aufwand verschwindet auch nicht dadurch, dass ihr Ziel richtig ist.

Genau diese Unterscheidung muss eine ehrliche Debatte aushalten: Verbraucher und Umwelt brauchen wirksame Kontrollen. Zugleich muss der Gesetzgeber prüfen, ob die verlangten Daten wirklich erforderlich sind, ob Systeme miteinander kompatibel sind und ob dieselben Informationen mehrfach an verschiedene Stellen gemeldet werden müssen.

Bürokratie ist nicht allein deshalb überflüssig, weil sie Arbeit verursacht. Sie wird dort zum Problem, wo Aufwand und Nutzen auseinanderfallen oder ein Betrieb dieselbe Wirklichkeit immer wieder in unterschiedlichen Formularen abbilden muss.

Brüssel entscheidet nicht allein, was auf dem Feld wächst

Auch die Vermarktung von Obst und Gemüse ist europäisch geregelt. Seit 2025 gelten dafür im Wesentlichen die Delegierte Verordnung (EU) 2023/2429 und die zugehörige Durchführungsverordnung (EU) 2023/2430.

Für frisches Obst und Gemüse besteht eine allgemeine Vermarktungsnorm. Für elf besonders bedeutende Produktgruppen gelten spezielle Normen. Sie betreffen unter anderem



Mindestqualität, Reife, Kennzeichnung, Herkunft und – abhängig von der Ware und Handelsklasse – weitere Eigenschaften.

Diese Regeln greifen jedoch nicht alle bereits in gleicher Weise beim Anbau. Sie bestimmen vor allem, unter welchen Voraussetzungen Erzeugnisse auf dem Frischmarkt angeboten und gehandelt werden dürfen. Außerdem enthalten die neueren Vorschriften Ausnahmen und Vermarktungsmöglichkeiten, die Lebensmittelverschwendung verringern sollen.

Wer jede aussortierte Gurke pauschal „Brüssel“ anlastet, macht es sich deshalb zu leicht.

Denn neben den gesetzlichen Mindestanforderungen existiert eine zweite Ebene: die Anforderungen des Abnehmers.

Ein Supermarkt, Großhändler oder vorgeschalteter Lieferant kann bestimmte Sorten, Größen, Reifegrade, Färbungen, Verpackungen oder Haltbarkeiten verlangen. Auch bei Pflanzenschutzmittelrückständen können Unternehmen interne Vorgaben festlegen, die strenger sind als die gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte. Hinzu kommen privatwirtschaftliche Zertifizierungs- und Qualitätssicherungssysteme.

Solche Anforderungen können sinnvoll sein. Einheitliche Größen erleichtern Verpackung und Transport. Eine bestimmte Festigkeit kann verhindern, dass Tomaten auf dem Weg zum Markt zerdrückt werden. Rückverfolgbarkeit, Hygienevorgaben und Rückstandsmonitoring erhöhen die Lebensmittelsicherheit.

Aber dieselbe Vorgabe kann an einer anderen Stelle Verluste erzeugen.

Eine Möhre wird nicht dadurch ungenießbar, dass sie nicht in die vorgesehene Verpackung passt. Eine Tomate wird nicht gesundheitsschädlich, weil ihre Färbung ungleichmäßig ist. Und eine Gurke verliert ihren Nährwert nicht, weil sie stärker gekrümmt ist als die danebenliegende.

Die entscheidende Frage lautet deshalb nicht, ob Qualitätsanforderungen grundsätzlich zulässig oder notwendig sind.

Die Frage lautet: **Wo endet die notwendige Produktsicherheit – und wo beginnt eine vom Handel bestellte Gleichförmigkeit?**

Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung stellt die geltenden EU-Vermarktungsnormen und ihre Anwendung ausführlich dar. Diese gesetzlichen Vorgaben dürfen aber nicht mit sämtlichen Anforderungen verwechselt werden, die ein Erzeuger in seiner konkreten Lieferbeziehung erfüllen muss.

[BLE: Vermarktungsnormen für Obst und Gemüse](#)
[Delegierte Verordnung \(EU\) 2023/2429](#)

Wie groß die Wirkung zusätzlicher Handelsanforderungen sein kann, zeigt eine Untersuchung des Thünen-Instituts am Beispiel eines begrenzten Ausschnitts der Lidl-Lieferkette. Analysiert wurden zwölf Kulturen und drei größere Lieferagenturen in Deutschland, Italien und Spanien.



Nach Angaben der befragten Lieferanten entsprachen im Durchschnitt 14,7 Prozent der erzeugten oder gehandelten Menge nicht den untersuchten Anforderungen des Unternehmens. Rund 3,4 Prozent wurden deshalb nicht geerntet oder vom vorgelagerten Handelspartner nicht angenommen. Etwa 1,7 Prozent gingen in Tierfutter, 0,9 Prozent in die Entsorgung. Insgesamt wurden in dem betrachteten Abschnitt ungefähr sechs Prozent der produzierten Menge nicht mehr dem menschlichen Verzehr zugeführt.

Diese Zahlen sind kein Beweis dafür, dass dieselben Anteile für Lidl insgesamt oder gar für den gesamten deutschen Lebensmittelhandel gelten. Die Untersuchung selbst weist auf die begrenzte Stichprobe hin. Sie wurde zudem auf Initiative der Lidl Stiftung durchgeführt und betrachtete einen genau abgegrenzten Teil der Lieferkette.

Gerade deshalb ist sie interessant.

Sie liefert kein pauschales Urteil über einen Konzern. Aber sie dokumentiert anhand konkreter Lieferbeziehungen, dass Anforderungen an Kaliber, Pflanzenschutzmittelrückstände, Verpackung, Färbung, Schale, Reifegrad, Form und Sortierung Auswirkungen auf die Verwendung einer Ernte haben können.

[Thünen Working Paper 202: Lebensmittelverluste bei Obst und Gemüse](#)

Ein Gesetz gegen unfairen Druck – aber keine Abnahmegarantie

Der Gesetzgeber hat erkannt, dass in der Agrar- und Lebensmittelkette nicht immer Partner mit gleicher Verhandlungsmacht aufeinandertreffen.

Die europäische Richtlinie über unlautere Handelspraktiken wurde in Deutschland durch das Agrarorganisationen-und-Lieferketten-Gesetz umgesetzt. Es verbietet unter bestimmten Voraussetzungen beispielsweise verspätete Zahlungen, kurzfristige Stornierungen verderblicher Erzeugnisse, einseitige Vertragsänderungen und bestimmte Rückgaben nicht verkaufter Ware auf Kosten eines wirtschaftlich schwächeren Lieferanten.

Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung ist für die Durchsetzung dieser Verbote zuständig. Betroffene Lieferanten können sich an sie wenden.

[Agrarorganisationen-und-Lieferketten-Gesetz](#)

[BLE: Verbot unlauterer Handelspraktiken](#)

Das ist ein wichtiger Schutz.

Aber auch dieses Gesetz beantwortet nicht jede Machtfrage.

Es garantiert keinem Erzeuger einen bestimmten Preis. Es verpflichtet keinen Händler, jede gewachsene Menge abzunehmen. Es beseitigt keine Marktschwankungen und verhindert nicht, dass ein Abnehmer Qualitätsanforderungen vereinbart, die über gesetzliche Mindeststandards hinausgehen. Zudem greift der Schutz nur unter den gesetzlich festgelegten Voraussetzungen und Umsatzverhältnissen.

Ein Vertrag kann also rechtlich zulässig sein und das wirtschaftliche Risiko trotzdem weitgehend beim Erzeuger belassen.



Der Betrieb muss anbauen, bevor die endgültige Erntemenge feststeht. Er trägt die Folgen von Wetter, Krankheiten und Schädlingsdruck. Er muss Personal und Technik bereitstellen. Und wenn der Markt zum Erntezeitpunkt überversorgt ist, kann eine Ware so wenig einbringen, dass selbst das Pflücken, Sortieren und Verpacken wirtschaftlich keinen Sinn mehr ergibt.

Dann bleibt etwas auf dem Feld, das biologisch gewachsen, möglicherweise genießbar und mit Wasser, Energie und Arbeit erzeugt worden ist – aber wirtschaftlich nicht mehr als Lebensmittel behandelt wird.

Das ist der entscheidende Punkt:

Ein Erzeuger kann sämtliche gesetzlichen Pflanzenschutzvorgaben eingehalten, jede Anwendung dokumentiert und eine gesundheitlich einwandfreie Ernte hervorgebracht haben.

Und trotzdem kann seine Ware am Ende unverkäuflich sein.

Nicht weil sie schlecht ist.

Sondern weil sich zwischen Feld und Regal noch jemand anderes ein Urteil darüber erlaubt, wie eine verkäufliche Tomate, Möhre oder Gurke auszusehen hat.

Wer dieses Urteil fällt, nach welchen Maßstäben es gefällt wird und wer die Kosten einer Ablehnung trägt, zeigt sich an der nächsten Station der Geschichte:

dort, wo der Handel seine Vorstellung von Perfektion bestellt.

Der Handel bestellt Perfektion





Nach der Ernte beginnt die Entscheidung.

Auf einem Sortierband liegen Tomaten, Paprika oder Äpfel noch so nebeneinander, wie sie auf dem Feld oder am Baum gewachsen sind: große und kleine, gerade und krumme, gleichmäßig gefärbte und solche mit helleren Stellen. Manche haben eine raue Schale, andere eine Druckstelle oder eine Form, die in keine der üblichen Verpackungen passen will.

Genießbar können sie alle sein.

Verkauft werden deshalb noch lange nicht alle.

In der Sortier- und Packstation wird aus einer Ernte eine Ware. Kameras, Waagen und Beschäftigte teilen sie nach Größe, Gewicht, Farbe, Form und äußerem Zustand ein. Was den vereinbarten Vorgaben entspricht, gelangt in die Kisten für den Handel. Was davon abweicht, muss einen anderen Abnehmer finden.

Genau an dieser Stelle entsteht ein Missverständnis, das sich seit Jahren hält: die Vorstellung, Brüssel verlange vollkommen gerades Gemüse und makellooses Obst. Die Wirklichkeit ist komplizierter – und für den Handel unbequemer.

Was Brüssel wirklich verlangt

Die Europäische Union schreibt für frisches Obst und Gemüse tatsächlich Vermarktungsnormen vor. Nach der derzeit geltenden Regelung dürfen die Erzeugnisse grundsätzlich nur angeboten werden, wenn sie in einem einwandfreien Zustand, unverfälscht und von vermarktbare Qualität sind. Das Ursprungsland muss angegeben werden.

Das klingt streng. Es bedeutet zunächst jedoch etwas sehr Vernünftiges: Obst und Gemüse sollen ganz, sauber und gesundheitlich unbedenklich sein. Sie dürfen nicht so verfault oder verdorben sein, dass sie für den Verzehr ungeeignet sind. Sie sollen weitgehend frei von Schädlingen, ungewöhnlicher äußerer Feuchtigkeit sowie fremdem Geruch oder Geschmack sein.

Eine Gurke wird dadurch nicht aus dem Verkehr gezogen, nur weil sie krumm ist. Ein Apfel wird nicht automatisch unverkäuflich, weil seine Schale eine raue Stelle aufweist. Und eine Paprika muss nicht im Abfall landen, weil sie kleiner oder unregelmäßiger gewachsen ist als ihre Nachbarin.

Für bestimmte Erzeugnisse – darunter Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Paprika und Tomaten – gelten zusätzliche spezielle Vermarktungsnormen. Doch auch diese Normen kennen nicht nur makellose Spitzenware. Sie unterscheiden verschiedene Qualitätsklassen und enthalten ausdrücklich Toleranzen für Abweichungen.

In der Klasse II dürfen Äpfel beispielsweise Form-, Farb- und Schalenfehler sowie begrenzte Druckstellen aufweisen. Bei Erdbeeren sind unter anderem Formfehler, leichte trockene Druckstellen und sogar geringe Erdsuren zulässig. Auch Paprika der Klasse II darf Unregelmäßigkeiten in Form, Farbe oder Schale zeigen. Entscheidend bleibt, dass die Ware ihre wesentlichen Eigenschaften behält und noch verzehrfähig ist.



Die Handelsklasse ist deshalb kein Gesundheitszeugnis. Ein Apfel der Klasse I ist nicht automatisch gesünder, nährstoffreicher oder sicherer als ein Apfel der Klasse II. Die Einstufung beschreibt vor allem Aussehen, Gleichmäßigkeit, Entwicklung und zulässige äußere Fehler.

Auch für Ware, die zur Verarbeitung vorgesehen ist, kennt das EU-Recht Ausnahmen. Obst und Gemüse kann beispielsweise ausdrücklich als „zur Verarbeitung bestimmt“ gekennzeichnet werden. Für Lebensmittelspenden sieht die aktuelle Verordnung ebenfalls einen Weg vor: Die Erzeugnisse müssen grundsätzlich die allgemeine Vermarktungsnorm erfüllen, können aber mit der Kennzeichnung „Lebensmittelspende“ oder einer gleichwertigen Angabe weitergegeben werden.

Die rechtliche Grundlage lässt damit weit mehr zu, als der Anblick vieler Supermarktregale vermuten lässt. Die Einzelheiten stehen in der aktuell konsolidierten Fassung der [Delegierten Verordnung \(EU\) 2023/2429](#), die seit dem 1. Januar 2025 anwendbar ist.

Das bedeutet allerdings nicht, dass jede erlaubte Ware auch einen Käufer findet.

Denn zwischen dem, was verkauft werden darf, und dem, was der Handel tatsächlich bestellt, liegt ein erheblicher Unterschied.

Erlaubt ist nicht dasselbe wie gekauft

Ein Supermarkt kann eine Tomate der Klasse II verkaufen. Er muss es aber nicht.

Er kann Äpfel mit Schalenfehlern in sein Sortiment aufnehmen. Er kann krumme Möhren, unterschiedlich große Kartoffeln oder unregelmäßig geformte Paprika anbieten. Doch solange Abnehmer vor allem gleichmäßige Größen, bestimmte Färbungen, vorgegebene Reifegrade und ein möglichst einheitliches Erscheinungsbild bestellen, hilft dem Erzeuger die gesetzliche Erlaubnis allein wenig.

Das Gesetz kann eine krumme Möhre erlauben. Es kann keinen Supermarkt zwingen, sie zu bestellen.

Der Handel begründet seine Vorgaben nicht ausschließlich mit Schönheit. Einheitliche Größen lassen sich leichter verpacken. Gleichmäßig gereifte Ware vereinfacht Lagerung und Transport. Standardisierte Kisten passen besser in automatisierte Abläufe. Ein bestimmter Reifegrad soll dafür sorgen, dass das Produkt die Reise durch Zentrallager und Filiale übersteht und im Regal noch mehrere Tage verkaufsfähig bleibt.

Diese Gründe sind wirtschaftlich nachvollziehbar. Sie haben jedoch eine Folge: Das Risiko, dass die Natur nicht genau nach Bestellung produziert, liegt weitgehend am Anfang der Lieferkette.

Der Landwirt kann die Sorte auswählen, düngen, bewässern und Pflanzenschutz betreiben. Er kann aber nicht garantieren, dass jede Möhre denselben Durchmesser erreicht, jede Tomate zur gewünschten Zeit dieselbe Farbe annimmt und jeder Apfel ohne Hagelspur oder Schalenfehler heranwächst.



Trotzdem können Einkaufsvereinbarungen sehr genau festlegen, was später angenommen wird. Neben Größe, Gewicht und Aussehen können dabei Vorgaben zur Sortierung, Verpackung, Färbung, Reife, Form oder zum Anteil bestimmter Pflanzenschutzmittelrückstände eine Rolle spielen. Solche Anforderungen können strenger sein als das, was der Gesetzgeber für die Verkehrsfähigkeit eines Lebensmittels verlangt.

Wie groß dieser Unterschied werden kann, untersuchte das staatliche Thünen-Institut im Auftrag von Lidl. Befragt wurden 215 Lieferanten, Erzeugerorganisationen und Händler aus Deutschland, Italien und Spanien zu zwölf Obst- und Gemüsearten innerhalb dieser Lieferkette.

Nach Angaben der Befragten entsprachen im Durchschnitt 14,7 Prozent der produzierten oder gehandelten Menge nicht den Anforderungen des Unternehmens. Besonders häufig wurden Kalibervorgaben – also Anforderungen an Größe und Gewicht – sowie Vorgaben zu Pflanzenschutzmittelrückständen als verlustrelevant genannt.

Das heißt nicht, dass diese 14,7 Prozent vollständig vernichtet wurden. Fast zwei Drittel der abgelehnten oder nicht passenden Ware konnten nach den Ergebnissen über andere Wege vermarktet werden, vor allem über den Großhandel und andere Einzelhändler. Ein Teil ging in die Lebensmittelverarbeitung.

Rund sechs Prozent der gesamten in der Untersuchung erfassten Menge wurden jedoch nicht mehr für die menschliche Ernährung genutzt: Etwa 3,4 Prozent wurden nicht geerntet oder nicht angekauft, 1,7 Prozent als Tierfutter verwendet, knapp ein Prozent entsorgt und ein sehr kleiner Anteil zu anderen, nicht für Lebensmittel bestimmten Produkten verarbeitet.

Diese Zahlen sind kein Durchschnitt für den gesamten deutschen Lebensmittelhandel. Die Untersuchung betrifft eine bestimmte Lieferkette, und die Autoren weisen ausdrücklich auf Einschränkungen hin. Die Teilnahmequote lag bei 30 Prozent; zudem ist nicht bekannt, wie repräsentativ die antwortenden Betriebe hinsichtlich Größe, Liefermenge und angebauter Kulturen waren. Gerade deshalb ist die Studie interessant: Sie liefert keinen pauschalen Beweis gegen „den Handel“, aber einen seltenen Einblick in einen Bereich, über den öffentlich oft nur vermutet wird.

Die Ergebnisse zeigen, dass nicht jede aussortierte Tomate sofort in der Tonne landet. Sie zeigen aber ebenso deutlich, wie abhängig ihre weitere Verwendung davon ist, ob rechtzeitig ein anderer Markt gefunden wird.

Eine Möhre, die der bestellende Händler nicht nimmt, kann an einen anderen Händler verkauft werden. Sie kann geschält, geschnitten, eingefroren oder zu Saft beziehungsweise Tierfutter verarbeitet werden. Vielleicht gelangt sie in die Direktvermarktung. Vielleicht könnte sie gespendet werden.

Doch jeder dieser Wege braucht einen Abnehmer, eine passende Menge, Transport, Personal, Lagerraum und häufig eine andere Verpackung. Fehlt in erreichbarer Entfernung ein Verarbeitungsbetrieb, kann der Transport mehr kosten, als die Ware noch einbringt. Benötigt die Tafel am Ort nur einige Kisten, während auf dem Feld mehrere Tonnen gleichzeitig reif sind, löst auch eine Spende das Mengenproblem nicht vollständig.



Eine Untersuchung des Thünen-Instituts zum „Pakt gegen Lebensmittelverschwendung“ bestätigt, dass der Handel solche Spielräume grundsätzlich kennt. Zu den dort vorgesehenen Maßnahmen gehören ausdrücklich der Verzicht auf Anforderungen, die über gesetzliche Vorgaben hinausgehen, die Nutzung gesetzlicher Toleranzen und die Vermarktung von Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern. Im Berichtsjahr 2023 wurde der Verzicht auf übergesetzliche Anforderungen von einem der teilnehmenden Unternehmen als Maßnahme angegeben; zwei Unternehmen meldeten die stärkere Nutzung gesetzlicher Spielräume und sieben die Abnahme und Vermarktung von Produkten mit Schönheitsfehlern. Über die dabei tatsächlich eingesparten Mengen lagen für dieses Berichtsjahr allerdings noch keine belastbaren Angaben vor. Nachzulesen ist dies im [Monitoringbericht des Thünen-Instituts](#).

Allein die Aufnahme dieser Punkte in einen offiziellen Maßnahmenkatalog ist aufschlussreich. Sie zeigt, dass ein Teil der Anforderungen veränderbar ist. Nicht jede aussortierte Paprika ist das unvermeidbare Ergebnis eines Gesetzes. Manches ist eine Entscheidung darüber, welches Erscheinungsbild ein Händler seinen Kunden anbieten will, welche Abweichungen er akzeptiert und welchen Preis er dafür zu zahlen bereit ist.

Dabei entsteht ein Kreislauf, aus dem sich alle Beteiligten bequem herausreden können.

Der Handel verweist auf die Erwartungen der Kundschaft. Die Kundschaft sieht im Regal fast nur gleichmäßige Ware und gewöhnt sich an dieses Bild. Die Erzeuger sortieren aus, weil sie wissen, welche Ware bestellt und bezahlt wird. Und am Ende gilt die makellose Oberfläche als angeblicher Beweis dafür, dass Verbraucherinnen und Verbraucher es genauso gewollt hätten.

Ob sie sich anders entscheiden würden, wenn krummes Gemüse selbstverständlich neben geradem läge, ist damit noch nicht beantwortet.

Fest steht nur: Lange bevor jemand im Supermarkt vor dem Regal steht, ist ein großer Teil der Auswahl bereits getroffen worden. Nicht vom Verbraucher, sondern durch Verträge, Spezifikationen, Sortieranlagen, Verpackungsgrößen und Einkaufsentscheidungen.

Damit teilt sich der Weg der Ernte.

Ein Teil gelangt als makellose Ware in den Supermarkt. Ein anderer findet einen zweiten Markt oder wird verarbeitet. Ein weiterer Teil wird zu Tierfutter, bleibt ungeerntet oder verliert unterwegs seinen Wert als Lebensmittel.

Und irgendwo dazwischen liegt jene Ware, die noch gegessen werden könnte, aber niemand mehr bestellt hat.

Was mit ihr geschieht – ob sie bei der Tafel ankommt, in einer Biogasanlage landet, untergepflügt oder tatsächlich vernichtet wird –, entscheidet sich an der nächsten Station:

dort, wo aus aussortierten Lebensmitteln entweder Hilfe für Menschen wird – oder Abfall.

Freiwilligkeit statt Pflicht – wer Lebensmittel retten muss und wer nur soll



Was Deutschland bisher nicht eingeführt hat, ist eine allgemeine gesetzliche Pflicht für den Handel, noch genießbare Überschüsse an gemeinnützige Organisationen abzugeben.

Das ist keine übersehene Gesetzeslücke. Es ist eine politische Entscheidung.

Die Bundesregierung sagt Nein zu einer Spendenpflicht

Im Juni 2025 fragte die AfD-Fraktion die Bundesregierung ausdrücklich, welche Gründe für und gegen eine gesetzliche Verpflichtung des Lebensmitteleinzelhandels zur Lebensmittelspende sprechen.

Die Antwort war eindeutig:

Die Bundesregierung lehne eine solche gesetzliche Verpflichtung derzeit ab.

Als Begründung verwies sie auf den „Pakt gegen Lebensmittelverschwendung“. Die freiwillige Vereinbarung könne unmittelbar nach der Unterzeichnung gelten und erlaube Maßnahmen, die sich gesetzlich nur schwer regeln ließen. Dazu gehörten neben der Weitergabe von Lebensmitteln auch Schulungen, innerbetriebliche Abläufe und die Zusammenarbeit mit Lieferanten und Verbrauchern.

Das Argument lautet damit: Freiwillige Vereinbarungen seien schneller, flexibler und umfassender als ein Gesetz.

Diese Erklärung ist in der [Antwort der Bundesregierung auf Bundestagsdrucksache 21/678](#) nachzulesen.

Was in der Antwort nicht im Mittelpunkt steht, ist die Kehrseite der Freiwilligkeit.

Der Pakt gilt nur für Unternehmen, die ihn unterzeichnen. Andere Betriebe sind an seine Vorgaben nicht gebunden. Es gibt keine allgemeine staatliche Pflicht, jedes vermeidbare Wegwerfen genießbarer Lebensmittel zu dokumentieren. Und wenn ein freiwillig teilnehmendes Unternehmen sein selbst gesetztes Ziel verfehlt, folgt daraus nicht dieselbe rechtliche Konsequenz wie bei einem Gesetzesverstoß.

Die Unternehmen des Paktes verpflichteten sich, ihre Lebensmittelabfälle bis 2025 um 30 Prozent und bis 2030 um 50 Prozent zu verringern. Der jeweilige Vergleich erfolgt allerdings mit einem von jedem Unternehmen individuell gewählten Basisjahr.

Im Berichtsjahr 2024 lag die nach Umsatz gewichtete Reduzierung über alle untersuchten Unternehmen bei 25 Prozent. Neun der 15 ausgewerteten Datensätze hatten das Zwischenziel von 30 Prozent bereits erreicht, sechs noch nicht. Die abschließende Prüfung des 2025-Ziels ist erst mit der Auswertung der später eingereichten Daten möglich.

Das bedeutet: Die freiwillige Vereinbarung zeigt messbare Fortschritte, hatte das gemeinsame Zwischenziel im Berichtsjahr 2024 aber noch nicht vollständig erreicht.

Ein Bürgerrat forderte mehr



Die Forderung nach einer gesetzlichen Regelung kam nicht nur von Umweltverbänden oder Oppositionsparteien.

Der vom Deutschen Bundestag eingesetzte Bürgerrat „Ernährung im Wandel“ empfahl 2024, Supermärkte und andere Lebensmittelgeschäfte ab einer Verkaufsfläche von 400 Quadratmetern zur Weitergabe noch genießbarer Lebensmittel zu verpflichten. Die Ware sollte an gemeinnützige Organisationen wie die Tafeln oder für andere gemeinnützige Zwecke abgegeben werden.

Zusätzlich sollte bestraft werden können, wenn Geschäfte noch genießbare Lebensmittel absichtlich unbrauchbar machen oder wegwerfen.

Der Bundestag überwies die Empfehlung an mehrere Ausschüsse. Im September 2024 fand dazu ein öffentliches Fachgespräch statt.

Dort zeigte sich ein differenzierteres Bild. Sachverständige verwiesen auf rechtliche Unsicherheiten bei Haftung, Kennzeichnung und Lebensmittelsicherheit. Mehrere lehnten eine unmittelbare Spendenpflicht ab oder hielten zunächst eine bessere rechtliche Absicherung von Spenden für wichtiger. Andere befürworteten gesetzliche Pflichten.

Ein gemeinsamer Punkt war jedoch erkennbar: Die Weitergabe genießbarer Lebensmittel wird durch Vorschriften erschwert, die ursprünglich für den regulären Verkauf und das sogenannte perfekte Lebensmittel geschaffen wurden. Wer spendet, bleibt Teil der Lebensmittelkette und kann sich nicht einfach von sämtlicher Verantwortung lösen.

Das ist grundsätzlich richtig. Bedürftige Menschen haben keinen geringeren Anspruch auf sichere Lebensmittel als zahlende Kunden.

Doch Lebensmittelsicherheit und Wegwerfverbot schließen einander nicht aus. Die entscheidende Frage lautet, ob der Gesetzgeber klare Regeln schaffen kann, die sichere Spenden erleichtern und gleichzeitig das absichtliche Vernichten noch genießbarer Ware verhindern.

Genau dazu ließ das damalige Bundeslandwirtschaftsministerium ein Rechtsgutachten erstellen. Die Bundesregierung setzte sich anschließend auf EU-Ebene für eine besondere rechtliche Kategorie des „karitativen Lebensmittelunternehmers“ ein. Damit sollen Organisationen, die Lebensmittel retten und weitergeben, rechtssicherer behandelt werden können.

Eine allgemeine deutsche Spendenpflicht entstand daraus bislang nicht.

Die Empfehlung des Bürgerrates, die Aussagen der Sachverständigen und der aktuelle Stand sind auf der Themenseite des [Deutschen Bundestages zur verpflichtenden Lebensmittelweitergabe](#) dokumentiert.

Auch die Gruppe Die Linke brachte im November 2024 einen Antrag für ein Wegwerfverbot ein. Bestimmte Handelsunternehmen, Verarbeiter, Großküchen, Gastronomiebetriebe und große landwirtschaftliche Erzeuger sollten verzehrfähige Lebensmittel unentgeltlich an soziale Einrichtungen abgeben. Der Antrag führte jedoch ebenfalls nicht zu einer allgemeinen gesetzlichen Spendenpflicht.



Damit bleibt die politische Lage klar:

Eine verpflichtende Lösung wurde mehrfach vorgeschlagen. Die Bundesregierung entschied sich bisher dagegen und setzt weiterhin vor allem auf freiwillige Zusammenarbeit.

Frankreich hat sich anders entschieden

Dass eine gesetzliche Regelung grundsätzlich möglich ist, zeigt Frankreich.

Dort wurde bereits 2016 ein Gesetz gegen Lebensmittelverschwendung beschlossen. Es legt eine Rangfolge fest: Zuerst soll Verschwendung vermieden werden. Noch für Menschen geeignete Überschüsse sollen gespendet oder verarbeitet werden. Danach folgen Tierfutter, Kompostierung und energetische Verwertung.

Lebensmittelhändler dürfen noch genießbare unverkaufte Ware nicht absichtlich unbrauchbar machen.

Größere Lebensmittelgeschäfte müssen außerdem geeigneten gemeinnützigen Organisationen den Abschluss einer Vereinbarung anbieten, in der die kostenlose Weitergabe geregelt wird. Die damals festgelegte Grenze bezog sich auf Verkaufsflächen von mehr als 400 Quadratmetern.

Das französische Gesetz bedeutet nicht, dass jede aussortierte Tomate automatisch bei einer Hilfsorganisation ankommt. Auch dort müssen Lebensmittelsicherheit, Abholung, Mengen, Kühlung und die Aufnahmefähigkeit der Organisationen berücksichtigt werden.

Der entscheidende Unterschied liegt woanders:

In Frankreich ist die Zusammenarbeit größerer Händler mit gemeinnützigen Organisationen nicht allein eine freiwillige Imageentscheidung. Sie ist rechtlich organisiert. Zudem ist das vorsätzliche Unbrauchbarmachen noch genießbarer Ware untersagt.

Die ursprünglichen gesetzlichen Bestimmungen können im französischen Rechtsportal [Légifrance](#) nachgelesen werden.

Aus dem französischen Modell folgt nicht automatisch, dass Deutschland jedes Detail übernehmen müsste. Es widerlegt jedoch die Behauptung, eine gesetzliche Regelung sei wegen des europäischen Lebensmittelrechts grundsätzlich unmöglich.

Frankreich ist an dieselben zentralen EU-Vorgaben zur Lebensmittelsicherheit gebunden wie Deutschland und hat dennoch verbindliche nationale Regeln geschaffen.

Brüssel setzt erstmals verbindliche Ziele

Während Deutschland bisher hauptsächlich mit freiwilligen Vereinbarungen arbeitet, hat die Europäische Union den Druck inzwischen erhöht.

Die im September 2025 beschlossene [Richtlinie \(EU\) 2025/1892](#) führt erstmals verbindliche nationale Ziele zur Verringerung von Lebensmittelabfällen ein.



Bis Ende 2030 müssen die Mitgliedstaaten die Lebensmittelabfälle in Verarbeitung und Herstellung um zehn Prozent reduzieren.

Für Handel, Restaurants, Gemeinschaftsverpflegung und private Haushalte gilt ein gemeinsames Ziel: Die Lebensmittelabfälle müssen pro Kopf um 30 Prozent sinken. Als Vergleich dient der jährliche Durchschnitt der Jahre 2021 bis 2023.

Die Richtlinie trat am 16. Oktober 2025 in Kraft. Die Mitgliedstaaten müssen sie bis zum 17. Juni 2027 in nationales Recht umsetzen.

Das ist ein Fortschritt, aber kein vollständiges Wegwerfverbot.

Die Ziele richten sich zunächst an die Mitgliedstaaten, nicht unmittelbar an jeden einzelnen Supermarkt. Deutschland muss also geeignete Maßnahmen ergreifen und insgesamt die vorgegebenen Reduktionen erreichen. Welche konkreten Pflichten daraus für Händler, Hersteller, Gastronomie oder Haushalte entstehen, hängt von der nationalen Umsetzung ab.

Hinzu kommt eine wichtige Einschränkung: Das 30-Prozent-Ziel wird für Handel, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Privathaushalte gemeinsam berechnet.

Dadurch lässt sich aus einem späteren nationalen Gesamtergebnis nicht automatisch ablesen, welcher Sektor wie viel eingespart hat. Theoretisch könnte ein besonders starker Rückgang in Privathaushalten schwächere Fortschritte im Handel teilweise ausgleichen – oder umgekehrt.

Für die landwirtschaftliche Primärproduktion enthält die Richtlinie zwar die Verpflichtung, Maßnahmen zur Vermeidung von Verlusten entlang der gesamten Lebensmittelkette zu ergreifen. Ein eigenes verbindliches prozentuales Reduktionsziel für das, was auf dem Feld oder unmittelbar nach der Ernte verloren geht, wurde jedoch nicht festgelegt.

Ausgerechnet der Bereich, in dem Ware gar nicht erst geerntet wird und deshalb häufig nicht als Lebensmittelabfall erscheint, bleibt damit ohne gesonderte verbindliche Prozentvorgabe.

Ein Ziel ist noch keine gerettete Mahlzeit

Politisch existieren inzwischen drei Ebenen nebeneinander.

Deutschland hat ein langfristiges Reduktionsziel und einen freiwilligen Pakt mit einem Teil des Handels. Die Europäische Union verlangt verbindliche nationale Einsparungen bis 2030. Frankreich zeigt, dass zusätzlich konkrete Pflichten für größere Händler möglich sind.

Keine dieser Ebenen löst das Problem allein.

Eine Spendenpflicht verhindert nicht automatisch Überproduktion. Sie kann sogar zu einem bequemen Ausweg werden, wenn Unternehmen Überschüsse weiterhin einplanen und die Kosten der Sortierung und Verteilung anschließend gemeinnützigen Organisationen überlassen.

Umgekehrt reicht der Hinweis auf bessere Planung nicht aus, solange genießbare Ware tatsächlich vorhanden ist und dennoch entsorgt wird.



Eine wirksame Regelung müsste deshalb beides verbinden: Überschüsse möglichst verhindern und unvermeidbare, noch genießbare Ware zuverlässig weitergeben. Sie müsste klären, wer sortiert, wer transportiert, wer für die Sicherheit haftet und wer die Kosten der Rettung trägt.

Wenn der Handel durch seine Bestellungen, Qualitätsvorgaben und kurzfristigen Mengenänderungen zur Entstehung eines Überschusses beiträgt, wäre es zu kurz gegriffen, die anschließende Rettung allein ehrenamtlichen Organisationen zu überlassen.

Die Bundesregierung erkennt die Arbeit der Tafeln an und fördert einzelne Projekte. In ihrer Antwort vom Juni 2025 erklärte sie jedoch zugleich, eine darüber hinausgehende finanzielle oder institutionelle Unterstützung sei nicht vorgesehen. Die Tafeln seien kein Bestandteil der staatlichen Mindestsicherungssysteme.

Das ist rechtlich richtig – und politisch aufschlussreich.

Die Tafeln sollen Lebensmittel retten und Menschen in Armut unterstützen. Sie sind aber weder ein staatliches Versorgungssystem noch die Entsorgungsabteilung des Handels.

Am Ende bleibt deshalb eine offene Verantwortungsfrage:

Wer mit genießbaren Lebensmitteln Geld verdient, wer ihre Form, Größe und Beschaffenheit bestellt und wer über ihre Annahme entscheidet – sollte der nicht auch verbindlich Verantwortung dafür tragen, was mit der abgelehnten Ware geschieht?

Deutschland beantwortet diese Frage bislang überwiegend mit Freiwilligkeit.

Brüssel verlangt inzwischen messbare Ergebnisse.

Ob daraus tatsächlich weniger Lebensmittel auf Feldern, in Containern und Biogasanlagen landen, wird davon abhängen, welche verbindlichen Regeln Deutschland bis Juni 2027 daraus macht.

Doch die Macht des Handels endet nicht bei Form, Größe und Überschüssen. Sie reicht bis in einen Bereich, den Verbraucher später weder sehen noch riechen können: zu den Rückständen von Pflanzenschutzmitteln.

Auch dort gelten gesetzliche Grenzwerte.

Und auch dort verlangt der Handel teilweise mehr, als das Gesetz vorschreibt.

Pestizide – was ein Grenzwert wirklich bedeutet

Eine Tomate kann makellos aussehen und trotzdem Rückstände mehrerer Pflanzenschutzmittel enthalten.

Ein Apfel mit rauer Schale kann dagegen vollkommen ohne messbare Rückstände sein.



Mit bloßem Auge lässt sich beides nicht erkennen. Rückstände haben in der Regel weder einen sichtbaren Belag noch einen verräterischen Geruch. Erst im Labor zeigt sich, welche Wirkstoffe vorhanden sind und in welcher Konzentration.

Dort beginnt eine andere Form der Sortierung.

Nicht mehr Größe, Farbe oder Krümmung entscheiden, sondern Milligramm und Mikrogramm.

Ein Grenzwert ist kein Nullwert

Für Pflanzenschutzmittelrückstände gelten in der Europäischen Union gesetzliche Rückstandshöchstgehalte. Sie legen fest, welche Menge eines Wirkstoffs in oder auf einem bestimmten Lebensmittel höchstens vorhanden sein darf.

Die Werte sind nicht für alle Lebensmittel und Wirkstoffe gleich. Ein Mittel kann bei einer Kultur zulässig sein und bei einer anderen nicht. Auch die erlaubte Rückstandsmenge kann sich je nach Lebensmittel deutlich unterscheiden.

Maßgeblich ist die [Verordnung \(EG\) Nr. 396/2005](#), deren Anhänge fortlaufend geändert werden.

Ein Rückstand unterhalb des Höchstgehalts ist rechtlich erlaubt. Er bedeutet nicht, dass bei der Kontrolle etwas übersehen wurde. Das europäische System geht ausdrücklich davon aus, dass auch nach einer ordnungsgemäßen Anwendung geringe Mengen eines Wirkstoffs im Erntegut zurückbleiben können.

Der Höchstgehalt wird unter anderem danach festgelegt, welche Rückstände bei sachgerechter landwirtschaftlicher Anwendung zu erwarten sind. Vor der Festsetzung muss zusätzlich geprüft werden, ob die daraus errechnete Aufnahme für Verbraucher gesundheitlich vertretbar ist.

Der gesetzliche Höchstgehalt ist deshalb zugleich eine Vermarktungsgrenze und Teil des gesundheitlichen Schutzsystems. Er ist aber nicht mit der Dosis gleichzusetzen, ab der ein Mensch zwangsläufig erkrankt.

Wird ein Höchstgehalt überschritten, darf die Ware grundsätzlich nicht regulär verkauft werden. Eine solche Überschreitung bedeutet jedoch nicht automatisch, dass bereits eine akute Gesundheitsgefahr besteht. Zwischen dem gesetzlichen Höchstgehalt und einer gesundheitsschädlichen Dosis können – abhängig vom Wirkstoff – zusätzliche Sicherheitsabstände liegen.

Für die gesundheitliche Bewertung wird unter anderem geprüft, wie viel eines Stoffes ein Mensch an einem einzelnen Tag aufnehmen könnte und welche Menge bei einer langfristigen täglichen Aufnahme als vertretbar gilt. Dabei werden unterschiedliche Verzehrsmengen von Erwachsenen, Kindern und Kleinkindern berücksichtigt.

Die entscheidende Unterscheidung lautet daher:



Ein Verstoß gegen den Rückstandshöchstgehalt ist zunächst ein lebensmittelrechtlicher Verstoß. Ob daraus zugleich eine konkrete Gesundheitsgefahr entsteht, muss anhand des Wirkstoffs, der gemessenen Menge und des zu erwartenden Verzehrs gesondert bewertet werden.

Was die neuesten europäischen Kontrollen zeigen

Die aktuellsten umfassenden europäischen Daten betreffen das Untersuchungsjahr 2024. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, EFSA, veröffentlichte ihren Bericht im Mai 2026.

In den regulären europäischen und nationalen Kontrollprogrammen wurden 86.449 Proben aus mehr als 1.140 Lebensmittelgruppen ausgewertet.

Bei 58,4 Prozent der Proben waren keine Rückstände in einer quantifizierbaren Menge nachweisbar. Das bedeutet nicht zwingend, dass chemisch überhaupt kein Molekül eines Wirkstoffs vorhanden war. Es bedeutet, dass die jeweilige Konzentration unterhalb der Bestimmungsgrenze des verwendeten Analyseverfahrens lag.

Weitere 38,3 Prozent enthielten messbare Rückstände, hielten aber die gesetzlichen Höchstgehalte ein.

Damit lagen insgesamt 96,7 Prozent der untersuchten Proben innerhalb der gesetzlichen Grenzen.

Bei 3,3 Prozent wurde der jeweilige Rückstandshöchstgehalt rechnerisch überschritten. Berücksichtigt man die Messunsicherheit der Laboranalysen, wurden 1,8 Prozent der Proben als rechtlich nicht konform bewertet. Erst diese Einstufung kann konkrete behördliche Maßnahmen wie Beanstandungen, Verkaufsbeschränkungen oder weitere Kontrollen auslösen.

Diese Zahlen stammen aus dem [EFSA-Bericht über Pflanzenschutzmittelrückstände 2024](#).

Die Ergebnisse sind beruhigend, aber sie dürfen nicht missverstanden werden.

Erstens handelt es sich bei den nationalen Überwachungsprogrammen nicht um eine vollständig zufällige Abbildung sämtlicher Lebensmittel im europäischen Handel. Behörden untersuchen bewusst auch Produkte, Herkunftsländer oder Wirkstoffkombinationen, die in der Vergangenheit auffällig waren. Risikoorientierte Proben erhöhen die Wahrscheinlichkeit, einen Verstoß zu finden.

Zweitens bedeutet „innerhalb der gesetzlichen Grenzen“ nicht dasselbe wie „ohne Rückstände“. In mehr als einem Drittel der Proben waren Wirkstoffe messbar, ohne dass dadurch ein Gesetzesverstoß vorlag.

Drittens sagt die Prozentzahl allein wenig darüber aus, wie unterschiedlich einzelne Obst- und Gemüsearten belastet sein können. Tafeltrauben, Paprika oder Grapefruits können ein anderes Rückstandsbild aufweisen als Pilze, Brokkoli oder Getreide. Auch Anbauregion, Jahreszeit, Schädlingsdruck und Lagerbehandlung spielen eine Rolle.



EFSA kommt nach der Auswertung der Kontrolldaten und der Verzehrmenngen zu dem Ergebnis, dass das geschätzte gesundheitliche Risiko durch einzelne Pflanzenschutzmittelrückstände für die meisten untersuchten Bevölkerungsgruppen und Wirkstoffe niedrig ist.

Die Behörde nennt jedoch auch Fälle, in denen die geschätzte Aufnahme bei bestimmten Stoffen und Verbrauchergruppen über einem gesundheitsbezogenen Richtwert liegen konnte. Das Gesamtergebnis lautet deshalb nicht „jedes untersuchte Lebensmittel war ungefährlich“, sondern: Für die weit überwiegende Zahl der bewerteten Stoffe und Bevölkerungsgruppen wurde ein niedriges Risiko ermittelt; einzelne Auffälligkeiten müssen weiterverfolgt werden.

Importware fällt häufiger auf

Bei Lebensmitteln aus Drittstaaten lagen die Beanstandungsquoten deutlich höher.

In den regulären Programmen waren 5,2 Prozent der Proben aus Ländern außerhalb der beteiligten EU- und EWR-Staaten nach Berücksichtigung der Messunsicherheit nicht konform. Die Quote war damit etwa viermal so hoch wie bei Ware aus den beteiligten europäischen Staaten.

Hinzu kamen 39.433 Proben aus einem besonderen Programm für verstärkte Einfuhrkontrollen. Dort lag die Quote der nicht konformen Proben bei 3,6 Prozent.

Diese Zahl kann nicht direkt mit einer zufälligen Stichprobe des gesamten Lebensmittelmarktes verglichen werden. Die verstärkten Einfuhrkontrollen richten sich gerade gegen bereits bekannte oder vermutete Risiken. Sie untersuchen daher gezielt bestimmte Kombinationen aus Produkt, Herkunftsland und möglicher Belastung.

Trotzdem ist die Richtung eindeutig: Ware aus Drittstaaten überschritt die europäischen Vorgaben in den Kontrolldaten häufiger als Ware aus den beteiligten europäischen Ländern.

Daraus folgt nicht, dass importiertes Obst und Gemüse grundsätzlich unsicher ist. Der größte Teil der untersuchten Drittlandware hielt die gesetzlichen Vorgaben ein. Die höheren Beanstandungsquoten zeigen aber, warum Herkunft und wirksame Einfuhrkontrollen eine wichtige Rolle spielen.

In Europa nicht zugelassen – im Import trotzdem erlaubt

Besonders erklärungsbedürftig wird das System bei Wirkstoffen, die in der Europäischen Union nicht als Pflanzenschutzmittel genehmigt sind.

Die naheliegende Annahme lautet: Was ein europäischer Landwirt nicht verwenden darf, dürfte auch auf importierten Lebensmitteln nicht vorkommen.

So einfach ist die Rechtslage nicht.

Ein Wirkstoff kann in der EU aus unterschiedlichen Gründen nicht genehmigt sein. Ausschlaggebend kann sein toxikologisches oder ökologisches Risikoprofil sein. Es kann aber



auch vorkommen, dass eine Genehmigung nie beantragt wurde, weil der Wirkstoff unter europäischen Klima- und Anbaubedingungen wirtschaftlich uninteressant ist.

Für importierte Lebensmittel kann eine sogenannte Importtoleranz festgelegt werden. Dadurch können Rückstände eines Wirkstoffs zulässig sein, obwohl dieser Wirkstoff in der Europäischen Union nicht für die Anwendung auf dem Feld genehmigt ist. Voraussetzung ist eine gesundheitliche Bewertung, nach der die zugelassene Rückstandsmenge für Verbraucher als vertretbar gilt.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung erläutert diesen Unterschied in seiner aktuellen Stellungnahme zu [Pflanzenschutzmittelrückständen in importierten Lebensmitteln](#).

Für Verbraucher bedeutet das: „In der EU nicht genehmigt“ ist nicht automatisch gleichbedeutend mit „Rückstand im Lebensmittel illegal“.

Für europäische Landwirte entsteht daraus dennoch eine Wettbewerbsfrage. Sie dürfen einen bestimmten Wirkstoff im eigenen Anbau nicht einsetzen, können im Handel aber mit Importprodukten konkurrieren, bei deren Herstellung derselbe Stoff im Herkunftsland legal verwendet wurde.

Die gesundheitliche Prüfung des Rückstands beantwortet dabei nur einen Teil der Frage. Sie sagt nicht automatisch, ob beim Anbau im Herkunftsland dieselben Anforderungen an Umwelt, Gewässerschutz, Arbeitssicherheit oder Biodiversität galten wie in Europa.

Verbraucherschutz und fairer Wettbewerb sind an dieser Stelle nicht dasselbe.

Wenn mehrere Wirkstoffe gleichzeitig gefunden werden

Ein Apfel kann die Grenzwerte für jeden einzelnen Wirkstoff einhalten und trotzdem Rückstände mehrerer Mittel enthalten.

Solche Mehrfachrückstände entstehen nicht zwangsläufig durch eine verbotene oder unsachgemäße Anwendung. Pflanzen werden während einer Saison möglicherweise gegen verschiedene Pilze, Insekten oder andere Schadorganismen behandelt. Landwirte wechseln Wirkstoffe außerdem gezielt, um zu verhindern, dass Schädlinge Resistenzen gegen ein einzelnes Mittel entwickeln.

Moderne Labore können immer mehr Substanzen in immer kleineren Konzentrationen nachweisen. Dadurch steigt auch die Zahl der dokumentierten Mehrfachfunde.

Die rechtliche Prüfung erfolgt zunächst für jeden Wirkstoff anhand seines jeweiligen Rückstandshöchstgehalts. Wenn drei verschiedene Stoffe jeweils unter ihrer Einzelgrenze liegen, liegt allein aufgrund ihrer Anzahl noch kein Verstoß vor.

Damit ist die gesundheitliche Frage nach möglichen Kombinationswirkungen jedoch nicht vollständig beantwortet.

EU-Recht verlangt, kumulative und mögliche synergistische Wirkungen zu berücksichtigen, sobald geeignete wissenschaftliche Methoden verfügbar sind. EFSA und das Bundesinstitut



für Risikobewertung haben dafür Wirkstoffe mit ähnlichen Wirkungen zu Gruppen zusammengefasst und kumulative Bewertungen entwickelt.

Für bestimmte Auswirkungen auf das Nervensystem, die Schilddrüse und die Entwicklung des Schädel- und Gesichtsbereichs kamen bisherige EFSA-Bewertungen zu dem Ergebnis, dass die von den Risikomanagern festgelegte Schwelle für regulatorischen Handlungsbedarf nicht überschritten wurde.

Gleichzeitig ist die kumulative Bewertung noch nicht für sämtliche denkbaren Wirkstoffkombinationen und alle Organsysteme in gleicher Tiefe abgeschlossen. Für mögliche gemeinsame Wirkungen auf die Nieren entwickelte EFSA beispielsweise 2025 erst die fachlichen Gruppen und Bewertungsschritte weiter.

Das bedeutet weder, dass jede Mischung gefährlich ist, noch, dass sämtliche Kombinationsfragen endgültig gelöst sind.

Das [Bundesinstitut für Risikobewertung](#) beschreibt die laufende kumulative Bewertung ausdrücklich als gestuftes Verfahren. Die bisherige Risikobewertung erfasst also mehr als nur einen einzelnen isolierten Laborwert, befindet sich bei komplexen Langzeit- und Mischungseffekten aber weiterhin in wissenschaftlicher Entwicklung.

Der Handel setzt seine eigene Grenze

Für den Erzeuger ist mit der Einhaltung des gesetzlichen Höchstgehalts nicht unbedingt alles erledigt.

Lebensmittelhändler können in ihren Lieferbedingungen strengere Anforderungen festlegen. Sie können verlangen, dass ein Rückstand nur einen bestimmten Anteil des gesetzlichen Höchstgehalts ausschöpft. Sie können die Zahl der nachweisbaren Wirkstoffe begrenzen oder zusätzliche Vorgaben für die Summe mehrerer Rückstände machen.

Eine Ware kann dadurch lebensmittelrechtlich einwandfrei und regulär verkäuflich sein – und trotzdem vom vorgesehenen Abnehmer zurückgewiesen werden.

Hier wiederholt sich das Muster der optischen Sortierung.

Das Gesetz entscheidet, ob eine Tomate in den Verkehr gebracht werden darf. Der Handel entscheidet, ob er sie haben will.

In der Untersuchung des Thünen-Instituts innerhalb der Lidl-Lieferkette nannten die befragten Lieferanten Vorgaben zu Pflanzenschutzmittelrückständen und Kalibern besonders häufig als Anforderungen, die zu Verlusten beitragen. Gerade bei Mandarinen, Möhren, Tomaten und Paprika spielten diese Vorgaben nach Einschätzung der Befragten eine wichtige Rolle.

Die Studie belegt nicht, dass jede strengere Handelsvorgabe unnötig ist. Ein Unternehmen kann damit Risiken begrenzen, auf Verbraucherwünsche reagieren und Skandale vermeiden wollen. Sie zeigt aber, dass private Grenzwerte Folgen haben können, die vor dem Supermarkregal kaum sichtbar werden.



Bleibt der gemessene Rückstand unter dem EU-Höchstgehalt, aber über der privaten Vorgabe, ist das Lebensmittel nicht automatisch gesundheitsschädlich. Es hat lediglich den vertraglich vorgesehenen Abnehmer verloren.

Dann beginnt erneut die Suche nach einem anderen Händler, einem Verarbeitungsbetrieb oder einer sonstigen Verwendung. Gelingt sie nicht rechtzeitig, kann ein vollkommen legales Lebensmittel zum Verlust werden.

Damit entsteht ein bemerkenswerter Widerspruch:

Der Handel verlangt teilweise deutlich weniger Rückstände, als der Gesetzgeber für gesundheitlich und rechtlich vertretbar hält. Gleichzeitig kann gerade diese zusätzliche Sicherheits- oder Marketinganforderung dazu beitragen, dass bereits erzeugte Lebensmittel nicht mehr als Lebensmittel genutzt werden.

Für Verbraucher klingt „strenger als das Gesetz“ zunächst immer besser.

Für den Erzeuger kann es bedeuten, dass er weniger Wirkstoffe einsetzen darf, häufiger kontrollieren muss und ein zusätzliches Absatzrisiko trägt.

Und für die aussortierte Ware entscheidet sich erneut, ob ein anderer Käufer gefunden wird – oder ob ein Lebensmittel verloren geht, obwohl es sämtliche gesetzlichen Anforderungen erfüllt.

An dieser Stelle drängt sich die nächste Frage auf:

Wenn konventionelles Obst und Gemüse messbare Rückstände enthalten darf und Importware häufiger auffällt – ist Bio dann automatisch die rückstandsfreie und bessere Alternative?

Die kurze Antwort lautet: Bio ist im Durchschnitt deutlich seltener mit messbaren Pflanzenschutzmittelrückständen belastet.

Die vollständige Antwort ist komplizierter.

Bio – die bessere Wahl, aber kein Freibrief

Wenn konventionelles Obst und Gemüse messbare Rückstände enthalten darf und Importware bei Kontrollen häufiger auffällt – ist Bio dann automatisch die bessere Alternative?



Die kurze Antwort lautet: Wer möglichst wenige Rückstände chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel auf seinem Obst und Gemüse haben möchte, trifft mit Bio im Durchschnitt tatsächlich die bessere Wahl.

Die vollständige Antwort ist komplizierter. Denn „Bio“ bedeutet weder „vollkommen pestizidfrei“ noch „automatisch regional“, „klimaneutral“, „sozial gerecht“ oder „frei von Lebensmittelverschwendung“. Das grüne Blatt auf der Verpackung ist kein Reinheitssiegel. Es ist ein gesetzlich geregeltes Versprechen darüber, nach welchen Regeln ein Lebensmittel erzeugt worden ist.

Und dieses Versprechen ist deutlich umfangreicher, als manche Kritiker behaupten – aber begrenzter, als manche Werbung glauben lässt.

Was das Bio-Siegel tatsächlich garantiert

Die Begriffe „Bio“ und „Öko“ sind in der Europäischen Union rechtlich geschützt. Ein Erzeuger darf seine Ware nicht einfach deshalb als biologisch bezeichnen, weil er nach eigener Aussage „naturnah“ arbeitet oder nur selten spritzt. Wer das EU-Bio-Logo verwendet, muss die Vorgaben der [EU-Öko-Verordnung 2018/848](#) erfüllen und sich dem vorgeschriebenen Kontrollsystem unterwerfen.

Im Pflanzenbau beginnt das nicht erst bei der Frage, welches Mittel gegen einen Schädling eingesetzt werden darf. Der Betrieb soll möglichst schon vorher verhindern, dass ein massiver Befall entsteht: durch Fruchtfolgen, widerstandsfähige Sorten, geeignete Standorte, mechanische Bodenbearbeitung, Nützlinge und andere vorbeugende Maßnahmen.



Chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, wie sie im konventionellen Anbau eingesetzt werden können, sind im Ökolandbau grundsätzlich verboten. Verwendet werden dürfen nur bestimmte Wirkstoffe, die in einer besonderen Positivliste aufgeführt sind. Was nicht ausdrücklich zugelassen ist, darf auch nicht eingesetzt werden. Die aktuelle Liste findet sich in der [EU-Durchführungsverordnung 2021/1165](#).

Kontrolliert wird dabei nicht nur der Landwirt. Auch Verarbeiter, Händler und Importeure, die Biolebensmittel herstellen oder vermarkten, gehören zum Kontrollsystem. Nach Darstellung des Umweltbundesamtes findet bei jedem Biobetrieb mindestens einmal jährlich eine angekündigte Kontrolle statt. Abhängig vom Risiko können weitere, unangekündigte Kontrollen hinzukommen. Auf der Verpackung muss außerdem die zuständige Kontrollstelle erkennbar sein – in Deutschland beispielsweise durch einen Code wie „DE-ÖKO-XXX“.

Verbände wie Bioland, Naturland oder Demeter können ihren Mitgliedern zusätzliche Vorschriften machen, die über die gesetzlichen Mindestanforderungen des EU-Bio-Siegels hinausgehen. Doch bereits das einfache EU-Bio-Logo steht nicht bloß für eine freiwillige Werbeaussage. Dahinter befindet sich ein verbindliches Regelwerk.

Was es allerdings nicht garantiert, ist ebenso wichtig.

Ein Bioapfel muss nicht aus Deutschland stammen. Eine Biotomate kann Tausende Kilometer transportiert worden sein. Das Siegel garantiert weder faire Löhne für Erntehelfer noch einen besonders guten Geschmack, eine optimale Reife oder eine umweltfreundliche Verpackung. Es verhindert auch nicht, dass ein Händler Bioobst wegen seiner Größe, Form oder kleiner Schalenfehler aussortiert.

Bio beschreibt vor allem die Art der landwirtschaftlichen Erzeugung. Viele andere Fragen, die für eine verantwortungsvolle Kaufentscheidung wichtig sind, beantwortet das Siegel nicht.

Bio heißt nicht: vollkommen ohne Pflanzenschutzmittel

Der Satz „Im Biolandbau werden keine Pestizide eingesetzt“ ist falsch.

Auch ein Biobauer kann seine Ernte verlieren, wenn Pilze, Insekten oder andere Schaderreger außer Kontrolle geraten. Deshalb sind im Ökolandbau bestimmte Pflanzenschutzmittel erlaubt. Dazu gehören je nach Anwendung beispielsweise Schwefel, Kupferverbindungen, Mikroorganismen, Pflanzenöle, Pyrethrine aus Chrysanthemen, Azadirachtin aus dem Neembaum oder Spinosad, ein von Bodenbakterien gebildeter Wirkstoff.

Der entscheidende Unterschied besteht also nicht darin, dass auf Bioflächen niemals Pflanzenschutz stattfindet. Der Unterschied liegt in der wesentlich kleineren Auswahl zulässiger Mittel, ihrem Ursprung, den Einsatzbedingungen und dem Grundsatz, zunächst mit vorbeugenden und nichtchemischen Maßnahmen zu arbeiten.

Doch auch ein Stoff natürlichen Ursprungs ist nicht automatisch harmlos.

Das [Umweltbundesamt](#) weist darauf hin, dass beispielsweise Spinosad für Bienen gefährlich sein kann. Pyrethrine wirken nicht ausschließlich gegen den Schädling, den der Landwirt bekämpfen möchte, sondern können auch andere Insekten treffen. Kupfer wird nicht abgebaut



wie ein organischer Wirkstoff, sondern kann sich im Boden anreichern und dort Bodenlebewesen belasten.

Das bedeutet nicht, Bio- und konventionellen Pflanzenschutz gleichzusetzen. Es bedeutet lediglich, die Wirklichkeit nicht durch ein Werbebild zu ersetzen. Ein zugelassenes Biomittel muss ebenso sachgerecht, gezielt und möglichst sparsam angewendet werden.

Bio ist ein strenger begrenztes Pflanzenschutzsystem – kein Anbau in einer Welt ohne Schädlinge, Krankheiten und Zielkonflikte.

Was die europäischen Kontrollen tatsächlich finden

Entscheidend ist deshalb nicht nur, was theoretisch erlaubt ist. Entscheidend ist, was später im Labor auf den Lebensmitteln gefunden wird.

Der derzeit aktuellste europaweite Rückstandsbericht der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit bezieht sich auf das Kontrolljahr 2024 und wurde 2026 veröffentlicht. Unter den dort erfassten Biolebensmittelpuben waren bei 80,4 Prozent keine Pflanzenschutzmittelrückstände in messbarer Menge nachweisbar. Bei 18,8 Prozent wurden Rückstände innerhalb der geltenden Höchstgehalte gefunden. 0,9 Prozent überschritten einen Höchstgehalt rechnerisch; nach Berücksichtigung der Messunsicherheit wurden 0,4 Prozent als nicht vorschriftsmäßig eingestuft.

Damit zeigen die Kontrollen einen deutlichen Vorteil: Bei biologisch erzeugten Lebensmitteln werden im Durchschnitt seltener messbare Rückstände und seltener Überschreitungen festgestellt als bei konventioneller Ware. Die EFSA beschreibt diesen Unterschied für nahezu alle untersuchten Lebensmittelgruppen. Eine Besonderheit bilden bestimmte tierische Produkte, bei denen unter anderem zugelassene Kupferanwendungen eine Rolle spielen können. Die vollständigen Ergebnisse enthält der [EFSA-Bericht zu Pflanzenschutzmittelrückständen 2024](#).

Die Zahlen beweisen allerdings nicht, dass jeder einzelne Bioartikel weniger belastet ist als jedes konventionelle Vergleichsprodukt. Ein sauber erzeugter konventioneller Apfel kann ohne messbare Rückstände bleiben, während auf einem Bioapfel Spuren eines Wirkstoffs gefunden werden können. Die Kontrollen zeigen eine statistische Richtung – keine Garantie für jedes einzelne Stück Obst.

Außerdem sind die Proben aus Überwachungsprogrammen nicht immer ein genaues Abbild eines durchschnittlichen Einkaufskorbs. Ein Teil der Kontrollen ist risikoorientiert. Behörden untersuchen gezielt solche Produkte, Herkunftsländer oder Anbieter, die in der Vergangenheit aufgefallen sind. Aus einem Anteil beanstandeter Proben lässt sich deshalb nicht unmittelbar ablesen, mit welcher Wahrscheinlichkeit ein Verbraucher beim nächsten Einkauf genau ein solches Produkt erwischt.

Trotzdem ist das Ergebnis eindeutig genug: Wer seine Wahrscheinlichkeit für messbare Rückstände verringern möchte, erreicht mit Bio im Durchschnitt mehr als mit der bloßen Hoffnung, dass eine konventionelle Ware möglichst knapp unter dem gesetzlichen Grenzwert liegt.



Wenn im Bioprodukt ein unerlaubter Stoff gefunden wird

Ein nachgewiesener, im Ökolandbau nicht zugelassener Wirkstoff wirft sofort eine unangenehme Frage auf: Hat der Erzeuger betrogen?

Das ist möglich – aber nicht die einzige Erklärung.

Rückstände können auch durch Abdrift entstehen, wenn ein Mittel von einem benachbarten konventionellen Feld herübergetragen wird. Ebenso kommen Verunreinigungen über gemeinsam genutzte Maschinen, Transportbehälter, Lagerhallen oder Verarbeitungsanlagen infrage. Auch belastetes Wasser, frühere Bodenverunreinigungen oder eine Vermischung innerhalb der Lieferkette müssen geprüft werden.

Deshalb bedeutet ein Laborfund nicht automatisch, dass der Biobauer den Stoff selbst eingesetzt hat. Er bedeutet aber auch nicht, dass man den Fund einfach ignorieren darf. Die Kontrollstelle muss untersuchen, woher der Stoff stammt und ob gegen die Produktionsvorschriften verstoßen wurde. Besteht ein begründeter Verdacht, kann die Ware bis zur Klärung ihre Biovermarktung verlieren.

Gerade daran zeigt sich, was ein funktionierendes Biosystem leisten muss: Es darf nicht von der Vorstellung ausgehen, ein grünes Logo mache weitere Fragen überflüssig. Es muss auch dort nachforschen, wo das gewünschte Bild einer vollkommen sauberen Landwirtschaft Risse bekommt.

Ist Bio nun wirklich besser?

Bei der Frage nach Pflanzenschutzmittelrückständen lautet die Antwort klar: im Durchschnitt ja.

Biolebensmittel enthalten wesentlich häufiger keine messbaren Rückstände. Die Zahl der zugelassenen Mittel ist erheblich kleiner, chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel sind grundsätzlich ausgeschlossen, und der gesamte Betrieb muss ein besonderes Produktions- und Kontrollsystem einhalten.

Auch für Böden, Gewässer und biologische Vielfalt bewertet das Umweltbundesamt den Ökolandbau grundsätzlich positiv. Der geringere Einsatz chemisch-synthetischer Mittel, vielfältigere Fruchtfolgen und der Verzicht auf leicht lösliche mineralische Stickstoffdünger können die Umweltbelastung pro bewirtschafteter Fläche verringern.

Aber selbst dieses Urteil braucht einen Zusatz: Biobetriebe erzielen bei vielen Kulturen geringere Erträge. Für dieselbe Menge Lebensmittel kann deshalb mehr Fläche erforderlich sein. Wie groß dieser Unterschied ausfällt, hängt stark von Pflanzenart, Standort, Witterung und Anbausystem ab. Eine seriöse Bewertung muss daher sowohl die Belastung pro Hektar als auch den Ertrag und die erzeugte Lebensmittelmenge berücksichtigen.

Hinzu kommen Fragen, die mit dem Biozeichen überhaupt nicht gelöst werden. Eine weit transportierte Bioerdbeere außerhalb der heimischen Saison ist nicht allein wegen des Siegels in jeder Hinsicht die beste Wahl. Herkunft, Wasserverbrauch am Anbauort, Transport, Kühlung, Verpackung und Lebensmittelverluste bleiben relevant.



Und auch die Verschwendung endet nicht am Rand eines Biofeldes. Wenn der Handel nur bestimmte Größen verlangt oder makellose Schalen erwartet, kann genauso biologisch erzeugte Ware aussortiert werden. Ein Lebensmittel wird ökologisch nicht dadurch sinnvoll, dass es nach strengen Regeln angebaut und anschließend vernichtet wird.

Die ehrlichste Antwort lautet deshalb:

Bio ist keine Garantie für Vollkommenheit. Aber es ist auch nicht bloß ein teurer Aufkleber. Wer möglichst wenige messbare Pflanzenschutzmittelrückstände aufnehmen und ein stärker vorsorgeorientiertes Anbausystem unterstützen möchte, hat mit Bio die verlässlichere Wahl.

Wer darüber hinaus wissen möchte, ob ein Produkt tatsächlich aus der Region kommt, unter vernünftigen Arbeitsbedingungen erzeugt wurde und nicht durch halb Europa gefahren ist, muss jedoch weiterfragen.

Denn das Bio-Siegel beantwortet vor allem, **wie** ein Lebensmittel erzeugt wurde.

Es beantwortet noch lange nicht, **woher** es wirklich kommt.

Herkunft – ein Land auf dem Schild, eine Lieferkette im Schatten

Das Bio-Siegel beantwortet vor allem, **wie** ein Lebensmittel erzeugt wurde. Die Herkunftsangabe soll zeigen, **wo** es erzeugt wurde.

Wer im Supermarkt vor einer Kiste Tomaten steht, findet dort gewöhnlich ein Schild: „Ursprung Spanien“, „Ursprung Niederlande“ oder „Ursprung Deutschland“. Bei Äpfeln, Erdbeeren, Gurken oder Paprika sieht es ähnlich aus. Damit scheint die Sache zunächst klar zu sein.

Doch ein Ländername erzählt nur einen kleinen Teil der Geschichte.

Er verrät nicht, auf welchem Betrieb die Ware gewachsen ist. Er sagt nichts über Wasserverbrauch, Arbeitsbedingungen, Erntelöhne, Transportwege oder Zwischenlager. Er zeigt nicht, wie lange das Produkt bereits unterwegs ist und wie viele Händler daran verdient haben. Und er beantwortet auch nicht, warum ausgerechnet während der deutschen Erntesaison Ware aus dem Ausland im Regal liegt.

Das Ursprungsland ist eine wichtige Information. Aber es ist keine offengelegte Lieferkette.

Was bei frischem Obst und Gemüse angegeben werden muss

Für die meisten frischen Obst- und Gemüsearten ist die Angabe des Ursprungslandes innerhalb der Europäischen Union vorgeschrieben. Die Grundlage bilden die europäischen Vermarktungsnormen, insbesondere die seit dem 1. Januar 2025 geltende [Delegierte Verordnung \(EU\) 2023/2429](#).



Bei Ware, die lose angeboten wird, muss die Herkunft auf einem Schild unmittelbar am Produkt erkennbar sein. Bei verpackter Ware gehört sie auf das Etikett. Für den Kunden soll eindeutig erkennbar sein, in welchem Land das Obst oder Gemüse erzeugt wurde.

Seit Anfang 2025 gelten die Vorgaben auch für weitere Produktgruppen, die zuvor teilweise ausgenommen waren. Dazu gehören unter anderem frische Bananen, bestimmte Nüsse, Trockenfrüchte sowie geschnittenes oder küchenfertig vorbereitetes Obst und Gemüse. Wer einen Becher mit geschnittener Ananas oder eine Tüte mit vorbereitetem Suppengemüse kauft, soll ebenfalls eine Herkunftsangabe finden.

Sobald aus dem ursprünglichen Erzeugnis jedoch ein stärker verarbeitetes Lebensmittel wird, entstehen neue Lücken. Bei tiefgekühltem Obst und Gemüse oder bei Konserven ist die Angabe des Ursprungslandes nach Darstellung der [Verbraucherzentrale](#) grundsätzlich nicht in derselben Weise vorgeschrieben.

Auf frischen Erdbeeren muss also stehen, aus welchem Land sie stammen. Bei Erdbeeren in einer Konfitüre muss der Hersteller das Herkunftsland der Früchte grundsätzlich nicht nennen. Eine frische Tomate trägt ihre Herkunft offen am Regal. Bei der Tomate in einer Dose oder in einer fertigen Soße kann die Spur für den Käufer bereits enden.

Obst und Gemüse werden damit nicht deshalb herkunftslos, weil sie geschnitten, eingefroren oder verarbeitet wurden. Lediglich der Verbraucher verliert die gesetzlich garantierte Information darüber.

„Ursprung Deutschland“ bedeutet nicht „aus der Nachbarschaft“

Die Aufschrift „Deutschland“ wirkt vertraut. Manche Käufer verbinden sie automatisch mit kurzen Wegen, heimischen Familienbetrieben und einer Ernte aus der näheren Umgebung.

Doch Deutschland ist keine Region. Zwischen einem Erzeuger in Schleswig-Holstein und einem Supermarkt in Bayern können Hunderte Kilometer liegen. Auch Ware mit deutschem Ursprung kann über eine weit entfernte Sortier- oder Logistikstation zum Handel gelangt sein.

Noch unklarer wird es bei Werbeangaben wie „aus der Region“, „von hier“ oder „aus unserer Heimat“. Diese Begriffe klingen konkret, sind es rechtlich aber nicht. Es gibt keine allgemeine gesetzliche Festlegung, wie viele Kilometer ein Produkt zurücklegen darf, um noch als regional beworben zu werden.

Die [Verbraucherzentrale warnt ausdrücklich](#), dass der Begriff „Region“ gesetzlich nicht geschützt ist. Ein Händler kann darunter einen Landkreis verstehen, ein gesamtes Bundesland oder sogar einen noch größeren Absatzraum. Damit kann ein Produkt mit Heimatbildern, Landschaftsmotiven und regional klingenden Markennamen beworben werden, obwohl seine Herkunft nicht dem entspricht, was der Kunde unter seiner Region versteht.

Ein Bild von einem Bauernhof ist kein Herkunftsnachweis. Eine Deutschlandfahne ersetzt keine Adresse. Und ein Markenname, in dem eine Landschaft oder Stadt vorkommt, beweist nicht, dass die verwendeten Rohstoffe tatsächlich von dort stammen.

Mehr Orientierung bietet das freiwillige Regionalfenster. Es nennt die festgelegte Herkunftsregion, den Ort der Verarbeitung, den Anteil regionaler Zutaten und die zuständige



Kontrollstelle. Aber auch hier muss genau hingesehen werden: Die angegebene Region kann mehrere Bundesländer umfassen, und ein entsprechend gekennzeichnetes Produkt darf außerhalb dieser Region verkauft werden.

Wer wirklich wissen möchte, ob die Möhren, Kartoffeln oder Erdbeeren aus der unmittelbaren Umgebung stammen, benötigt deshalb mehr als das Wort „regional“. Aussagekräftiger sind ein konkret genannter Erzeuger, eine überprüfbare Betriebsadresse oder eine eindeutig abgegrenzte Herkunftsregion.

Deutschland kann seinen Bedarf nicht selbst decken

Die vielen ausländischen Herkunftsangaben im Obst- und Gemüseregal sind nicht allein das Ergebnis von Preisdruck oder Einkaufsentscheidungen der Handelsketten. Ein erheblicher Teil der Nachfrage könnte durch die deutsche Landwirtschaft selbst dann nicht gedeckt werden, wenn der Handel heimische Erzeugnisse stärker bevorzugen würde.

Nach den vorläufigen Versorgungsbilanzen für das Wirtschaftsjahr 2024/25 lag der deutsche Selbstversorgungsgrad bei Gemüse bei **38,6 Prozent**. Bei Obst waren es nur rund **18 Prozent**. Die heimische Landwirtschaft erzeugte rechnerisch also deutlich weniger als die Hälfte des in Deutschland verwendeten Gemüses und weniger als ein Fünftel des Obstes.

Diese Werte bedeuten nicht, dass exakt 61,4 Prozent des Gemüses und 82 Prozent des Obstes aus Importen in den privaten Einkaufskörben landen. Der Selbstversorgungsgrad ist eine rechnerische Größe, in die neben der Erzeugung und den Einfuhren auch Ausfuhren, industrielle Verarbeitung und Marktverluste eingehen. Er zeigt jedoch unmissverständlich, wie stark Deutschland insgesamt auf Lieferungen aus dem Ausland angewiesen ist. Die aktuellen Zahlen veröffentlicht die [Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung](#).

Besonders deutlich wird die Abhängigkeit bei Tomaten. Mit fast 28 Kilogramm pro Kopf stellten sie 2024/25 die größte Gruppe beim rechnerischen Gemüseverbrauch dar. Gleichzeitig deckte die deutsche Erzeugung nach den vorläufigen Zahlen gerade einmal **vier Prozent** des heimischen Bedarfs.

Bei Bananen ist die Lage naturgemäß noch eindeutiger: Die gesamte in Deutschland verwendete Menge muss importiert werden. Auch Zitrusfrüchte, Avocados und zahlreiche andere wärmeliebende Kulturen lassen sich unter deutschen Klimabedingungen nicht oder nicht in wirtschaftlich relevanten Mengen erzeugen.

Doch die Bilanz sieht nicht bei jedem Produkt gleich aus. Bei Weiß- und Rotkohl erreichte Deutschland 2024/25 rechnerisch einen Selbstversorgungsgrad von **113 Prozent**. Bei Möhren, Karotten und Roten Rüben waren es **79 Prozent**. Herkunft und Importabhängigkeit müssen deshalb für jede Kultur und jede Jahreszeit getrennt betrachtet werden.

Es gibt nicht den einen deutschen Obst- und Gemüsemarkt. Es gibt Produkte, bei denen Importe unvermeidbar sind. Es gibt Produkte, bei denen heimische Ware nur während einer begrenzten Saison zur Verfügung steht. Und es gibt Erzeugnisse, bei denen Deutschland einen großen Teil seines Bedarfs selbst decken könnte.

Warum liegt ausländische Ware im Regal, obwohl hier geerntet wird?



Genau an diesem Punkt beginnt die Frage, die viele Verbraucher zu Recht stellen: Warum liegen während der deutschen Erntezeit importierte Äpfel, Zwiebeln, Möhren, Erdbeeren oder Spargel im Regal?

Eine pauschale Antwort gibt es nicht.

Manchmal reicht die deutsche Ernte nicht aus, um die nachgefragte Menge zu decken. Bestimmte Sorten werden hier nicht oder nur in geringem Umfang angebaut. Wetter, Frost, Trockenheit oder Schädlingsbefall können eine Ernte verkleinern. Lagerbestände gehen zur Neige, während die neue Ernte noch nicht vollständig verfügbar ist.

Doch daneben steht eine wirtschaftliche Erklärung: Der Handel kauft nicht ausschließlich dort ein, wo der Weg zum Supermarkt am kürzesten ist. Er kauft dort, wo große Mengen zuverlässig, einheitlich sortiert und zu den geforderten Preisen geliefert werden können.

Ein ausländischer Großbetrieb oder eine Erzeugerorganisation kann unter Umständen über Wochen hinweg täglich dieselbe Größe, Farbe, Verpackung und Menge bereitstellen. Ein kleiner deutscher Erzeuger kann zwar hervorragende Ware anbieten, aber möglicherweise nicht das gesamte Filialnetz einer Handelskette versorgen. Für einen zentral gesteuerten Einkauf kann die große, standardisierte Lieferung deshalb attraktiver sein als viele kleine regionale Verträge.

Hinzu kommen unterschiedliche Produktionskosten. Löhne, Energiepreise, Bodenpreise, Wasserzugang, Pflanzenschutzauflagen und staatliche Rahmenbedingungen unterscheiden sich zwischen den Ländern. Ein deutscher Betrieb konkurriert daher nicht nur mit dem Bauern im Nachbarlandkreis, sondern mit Erzeugern in Regionen, in denen unter anderen wirtschaftlichen und natürlichen Bedingungen produziert wird.

Dass Importware im Regal liegt, beweist für sich genommen noch keine Benachteiligung deutscher Landwirte. Wenn aber heimische Ware während ihrer Saison keinen Abnehmer findet, weil sie wenige Cent teurer ist oder nicht exakt in die gewünschte Handelsnorm passt, wird aus einer normalen Importbeziehung ein Problem für die regionale Landwirtschaft.

Dann entscheidet nicht mehr allein, welches Produkt vorhanden und qualitativ gut ist. Es entscheidet, wer die Anforderungen der Handelsketten am billigsten und zuverlässigsten erfüllt.

Das Herkunftsland sagt nichts über die Bedingungen vor Ort

„Ursprung Spanien“ ist zunächst nur eine geografische Angabe. Sie ist weder ein Qualitätsurteil noch ein Warnhinweis.

Spanische Tomaten können einwandfrei erzeugt und streng kontrolliert worden sein. Deutsche Tomaten sind nicht automatisch rückstandsärmer, klimafreundlicher oder sozial gerechter. Dasselbe gilt für Äpfel aus Italien, Gurken aus den Niederlanden oder Beeren aus Marokko.

Trotzdem wirft die Herkunft Fragen auf, die das Etikett nicht beantwortet.

Stammt das Produkt aus einer Region, in der Wasser knapp ist? Wurde es im Freiland oder in einem beheizten Gewächshaus angebaut? Welche Arbeitsbedingungen gelten für die



Menschen, die es geerntet und verpackt haben? Wie weit wurde die Ware transportiert? Kam sie per Lastwagen, Schiff oder möglicherweise per Flugzeug? Wie lange lag sie in Kühlhäusern? Und welcher Anteil des Verkaufspreises erreichte am Ende den Erzeuger?

All das kann für die tatsächliche ökologische und soziale Bewertung wichtiger sein als der Ländername allein.

Ein weiter Transport ist ebenfalls nicht automatisch der größte Umweltfaktor. Ein heimisches Produkt aus einem stark beheizten Gewächshaus kann unter ungünstigen Bedingungen eine schlechtere Klimabilanz besitzen als saisonale Freilandware aus einem südlicheren Land. Umgekehrt kann eingeflogene, leicht verderbliche Ware besonders hohe transportbedingte Emissionen verursachen. Ohne Informationen über Anbauweise, Saison, Energieeinsatz und Transportmittel lässt sich aus der Entfernung allein kein seriöses Gesamturteil ableiten.

Das Etikett vermittelt deshalb eine Genauigkeit, die in Wirklichkeit begrenzt ist. Der Verbraucher erfährt das Land – aber kaum etwas über die Geschichte, die sich innerhalb dieses Landes abgespielt hat.

Wenn ausländische Ware plötzlich deutsch wird

Wo mit einer deutschen oder regionalen Herkunft höhere Preise erzielt werden können, entsteht auch ein Anreiz zur Täuschung. Besonders deutlich wird das zu Beginn der Spargelsaison. Heimischer Spargel ist begehrt und häufig teurer als Importware.

Die zuständigen Behörden kontrollieren deshalb nicht ausschließlich Lieferscheine und Etiketten. Nach Angaben der Verbraucherzentrale werden in einzelnen Bundesländern auch Isotopenanalysen eingesetzt. Dabei wird untersucht, ob das chemische Muster der Probe mit Wasser- und Bodenverhältnissen der behaupteten Herkunftsregion vereinbar ist.

Ein auffälliges Ergebnis beweist nicht in jedem Fall sofort einen Betrug, kann aber erhebliche Zweifel an der angegebenen Herkunft begründen und weitere Ermittlungen auslösen.

Solche Kontrollen zeigen zweierlei: Herkunftsangaben sind wirtschaftlich wertvoll – und Papier allein ist nicht immer ausreichend, um ihre Richtigkeit zu überprüfen.

Trotzdem wäre es falsch, aus einzelnen Täuschungsfällen einen Generalverdacht gegen importierte oder deutsche Ware abzuleiten. Herkunftsbetrug muss nachgewiesen werden. Wo dieser Nachweis fehlt, bleibt ein Verdacht ein Verdacht.

Was der Kunde wirklich aus dem Schild ablesen kann

Die Herkunftsangabe ist keineswegs bedeutungslos. Wer gezielt deutsche Erdbeeren, niederländische Tomaten oder spanische Paprika kaufen oder vermeiden möchte, benötigt genau diese Information. Sie schafft zumindest eine geografische Grundlage für die Kaufentscheidung.

Aber der Käufer sollte wissen, wo ihre Aussage endet.



„Ursprung Deutschland“ bedeutet, dass das frische Erzeugnis Deutschland als Ursprungsland hat. Es bedeutet nicht automatisch, dass es aus der unmittelbaren Umgebung stammt, biologisch angebaut wurde oder besonders kurze Wege hinter sich hat.

„Regional“ kann eine präzise und kontrollierte Angabe sein – oder eine dehnbare Werbebotschaft.

Eine deutsche Geschäftsadresse auf der Verpackung kann lediglich den verantwortlichen Lebensmittelunternehmer oder Verpacker bezeichnen. Sie beweist nicht, dass die enthaltenen Rohstoffe aus Deutschland kommen.

Und sobald Obst oder Gemüse stärker verarbeitet wird, kann die gesetzlich vorgeschriebene Spur zum Anbaugebiet ganz verschwinden.

Die Herkunftskennzeichnung beantwortet damit eine wichtige Frage. Sie lässt aber viele andere offen.

Wer wissen möchte, unter welchen Bedingungen unser Obst und Gemüse tatsächlich entsteht, muss den Blick deshalb vom Etikett zurück auf das Feld richten – zu den Menschen, die dort arbeiten, zum Wasser, das verbraucht wird, und zu den Preisen, die am Ende darüber entscheiden, ob ein Betrieb überleben kann.

Zwischen Feld und Kasse – wer den Preis bestimmt

Im Supermarkt kostet eine Schale Erdbeeren heute 3,99 Euro und wenige Tage später nur noch 1,99 Euro. Gurken werden zum „Preiskracher“, Äpfel zum „Wochenknüller“, Tomaten zum Lockangebot.

Für den Kunden sieht das nach einem normalen Wettbewerb aus. Die Händler unterbieten sich, und der günstigste gewinnt.

Doch hinter dem Preisschild beginnt eine andere Rechnung.

Der Landwirt muss Monate vorher entscheiden, was er anbaut. Er kauft Saatgut oder Jungpflanzen, bereitet den Boden vor, bezahlt Dünger, Pflanzenschutz, Bewässerung, Energie und Arbeitskräfte. Er trägt das Risiko von Frost, Hitze, Starkregen, Krankheiten und Schädlingen. Erst wenn geerntet, sortiert und verpackt ist, weiß er, wie viel verkaufsfähige Ware tatsächlich übrig bleibt.

Der Handel dagegen entscheidet sehr viel später, welche Mengen er abnimmt, welche Größe und Qualität er verlangt und zu welchem Preis das Produkt in seinen Filialen angeboten wird.

Beide Seiten brauchen einander. Aber sie verhandeln nicht zwangsläufig auf Augenhöhe.

Viele Erzeuger treffen auf wenige große Einkäufer

Die deutsche Landwirtschaft besteht aus zahlreichen Betrieben, Erzeugergemeinschaften, Genossenschaften und Zwischenhändlern. Auf der anderen Seite steht ein stark konzentrierter Lebensmitteleinzelhandel.



Edeka, Rewe, die Schwarz-Gruppe mit Lidl und Kaufland sowie Aldi beherrschen einen erheblichen Teil des deutschen Lebensmittelgeschäfts. Das Bundeskartellamt bezifferte den gemeinsamen Anteil dieser führenden Gruppen bereits bei seinen Entscheidungen zur Übernahme von Real-Märkten auf mehr als 85 Prozent des bundesweiten stationären Lebensmitteleinzelhandels. Die genaue Berechnung hängt von der jeweiligen Marktabgrenzung ab; an der starken Konzentration bestehen jedoch keine ernsthaften Zweifel. Das zeigt unter anderem die [Entscheidungspraxis des Bundeskartellamtes](#).

Das bedeutet nicht, dass diese Unternehmen untereinander keinen harten Wettbewerb austragen. Gerade Discounter und Supermärkte kämpfen intensiv um Preise und Kunden. Eine hohe Konzentration ist auch nicht automatisch der Beweis für rechtswidriges Verhalten.

Doch gegenüber Lieferanten entsteht eine besondere Machtposition.

Ein kleiner Obst- oder Gemüsebetrieb kann den Ausfall eines wichtigen Abnehmers häufig nicht ohne Weiteres ersetzen. Eine Handelskette kann dagegen möglicherweise auf einen anderen Erzeuger, eine Erzeugerorganisation oder einen Importeur ausweichen. Je austauschbarer das Produkt erscheint, desto geringer wird die Verhandlungsmacht des einzelnen Lieferanten.

Eine Möhre trägt im Regal nur selten den Namen des Bauern. Die meisten Kunden wechseln nicht den Supermarkt, weil dort die Erzeugergemeinschaft ausgetauscht wurde. Für den Betrieb hinter der Ware kann der Verlust eines großen Auftrags dagegen existenzielle Folgen haben.

Genau darin liegt das Ungleichgewicht: Der Händler verliert möglicherweise einen Lieferanten. Der Lieferant verliert möglicherweise seinen wichtigsten Absatzweg.

Der Preis an der Kasse ist nicht der Verdienst des Bauern

Wie viel von einem Verkaufspreis tatsächlich beim Erzeuger ankommt, lässt sich nicht mit einer einzigen Prozentzahl beantworten.

Zwischen Feld und Laden liegen je nach Produkt Sortierung, Waschen, Kühlung, Verpackung, Lagerung, Transport, Großhandel, Qualitätskontrollen, Verluste und die Kosten des Einzelhandels. Dazu kommen bei Lebensmitteln in Deutschland in der Regel sieben Prozent Umsatzsteuer. Bei Importware können weitere Unternehmen und Logistikstufen beteiligt sein.

Es wäre deshalb falsch, die Differenz zwischen Erzeugerpreis und Ladenpreis automatisch als Gewinn des Supermarktes zu bezeichnen.

Genauso falsch wäre es aber, aus dieser komplizierten Lieferkette zu schließen, niemand könne mehr erkennen, wo wirtschaftliche Macht ausgeübt wird. Entscheidend ist nicht nur, wie groß die rechnerische Differenz zwischen Feld- und Ladenpreis ist. Entscheidend ist, wer Kosten und Risiken tragen muss und wer Vertragsbedingungen vorgeben kann.

Wird eine bestellte Menge kurzfristig storniert, steht der Händler möglicherweise ohne Sonderangebot da. Der Erzeuger steht unter Umständen mit einer leicht verderblichen Ware da, die innerhalb weniger Tage verkauft, verarbeitet, verschenkt oder entsorgt werden muss.



Wird eine Aktion verlangt, stellt sich die Frage, wer den Preisnachlass finanziert.

Bleibt Ware im Regal liegen, ist entscheidend, ob der Händler das Verkaufsrisiko trägt oder ob er sie auf Kosten des Lieferanten zurückgeben kann.

Und wenn eine Zahlung erst Wochen oder Monate nach der Lieferung eingeht, muss der Erzeuger seine Löhne, Energie- und Betriebsmittelkosten trotzdem pünktlich bezahlen.

Der eigentliche Kampf findet deshalb häufig nicht auf dem Preisschild statt, sondern in den Lieferverträgen.

Was inzwischen gesetzlich verboten ist

Die Europäische Union hat das strukturelle Ungleichgewicht in der Lebensmittellieferkette ausdrücklich anerkannt. Mit der Richtlinie gegen unlautere Handelspraktiken wurden bestimmte Verhaltensweisen verboten, die wirtschaftlich stärkere Käufer gegenüber kleineren Lieferanten einsetzen können.

Deutschland hat diese Vorgaben im Agrarorganisationen-und-Lieferketten-Gesetz umgesetzt. Die aktuelle Fassung des [Agrarorganisationen-und-Lieferketten-Gesetzes](#) wurde zuletzt im Januar 2026 geändert.

In den vom Gesetz erfassten Lieferbeziehungen dürfen Käufer bei verderblichen Agrar- und Lebensmittelerzeugnissen die gesetzlichen Zahlungsfristen nicht beliebig verlängern. Kurzfristige Stornierungen verderblicher Ware, einseitige Vertragsänderungen oder die Androhung geschäftlicher Vergeltungsmaßnahmen sind ebenfalls verboten.

Der Käufer darf dem geschützten Lieferanten nicht einfach Kosten aufbürden, die keinen konkreten Zusammenhang mit dessen Warenlieferung haben. Er kann auch nicht nach Belieben verlangen, dass der Lieferant für Qualitätsverluste aufkommt, die erst entstanden sind, nachdem die Verantwortung für die Ware bereits auf den Käufer übergegangen war.

Andere Praktiken sind nicht ausnahmslos verboten, müssen aber vorher klar und eindeutig vereinbart werden. Dazu können Zahlungen für Werbung, Verkaufsaktionen, Listung, Lagerung oder besondere Präsentationsflächen gehören. Ebenso kann die Rückgabe nicht verkaufter Ware nur unter den gesetzlichen Voraussetzungen vereinbart werden.

Das ist ein entscheidender Unterschied: Das Gesetz verbietet nicht jede harte Verhandlung und garantiert keinem Erzeuger einen bestimmten Preis. Es verbietet konkrete Methoden, mit denen ein wirtschaftlich stärkerer Käufer Risiken oder Kosten nachträglich und einseitig auf einen schwächeren Lieferanten verschiebt.

Auch ein sehr niedriger Einkaufspreis ist deshalb nicht automatisch rechtswidrig. Solange kein verbotenes Verhalten hinzukommt, kann ein Preis Ergebnis des Marktes und einer rechtlich zulässigen Verhandlung sein – selbst wenn der Erzeuger ihn als ruinös empfindet.

Das Gesetz schützt vor bestimmten Übergriffen. Es garantiert keine kostendeckende Vergütung.



Das Problem der verderblichen Ware

Bei Obst und Gemüse ist Zeit ein Machtfaktor.

Getreide kann unter geeigneten Bedingungen längere Zeit gelagert werden. Ein Industriebetrieb kann seine Produktion möglicherweise drosseln, wenn Aufträge ausbleiben. Eine reife Erdbeere, Himbeere oder Tomate wartet dagegen nicht auf bessere Marktpreise.

Ist die Ware erntereif, muss sie geerntet werden. Ist sie geerntet, beginnt die Uhr zu laufen.

Der Erzeuger kann das Produkt nicht für mehrere Monate beiseitelegen und auf ein besseres Angebot hoffen. Er braucht Kühlung, Verpackung, Transport und einen Abnehmer. Je kürzer die verbleibende Haltbarkeit, desto schlechter wird seine Verhandlungsposition.

Das erklärt, warum eine kurzfristige Stornierung bei verderblicher Ware mehr ist als eine gewöhnliche Vertragsänderung. Sie kann den Lieferanten zwingen, innerhalb weniger Stunden oder Tage einen neuen Käufer zu finden. Gelingt das nicht, fällt der Preis, die Ware landet in der Verarbeitung, wird verfüttert, gespendet oder geht verloren.

Welche dieser Möglichkeiten tatsächlich besteht, hängt vom Produkt, seinem Zustand, den Mengen, der Entfernung und der vorhandenen Infrastruktur ab. Eine Tafel oder Lebensmittelrettungsorganisation kann nicht ohne Weiteres mehrere Tonnen Erdbeeren übernehmen, kühlen, transportieren und rechtzeitig verteilen. Das entschuldigt keine vermeidbare Vernichtung. Es zeigt aber, dass eine Spende organisatorisch mehr verlangt als die bloße Entscheidung, etwas nicht wegzuerwerfen.

Wer Lebensmittel retten will, muss deshalb früher ansetzen: bevor eine bestellte Menge storniert wird, bevor eine gesamte Ernte ohne Abnehmer bleibt und bevor die verbleibende Haltbarkeit jede Weitergabe praktisch unmöglich macht.

Wenn das Gesetz auf die Wirklichkeit trifft

Für die Durchsetzung der Verbote ist in Deutschland die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung zuständig. Lieferanten können dort Beschwerden einreichen. Das Gesetz sieht vor, ihre Identität und andere sensible Informationen auf Antrag zu schützen.

Dieser Schutz ist notwendig, weil ein Lieferant trotz eines berechtigten Vorwurfs befürchten kann, beim nächsten Vertrag nicht mehr berücksichtigt zu werden. Eine Auslistung muss nicht ausdrücklich mit einer Beschwerde begründet werden, um wirtschaftlich schmerzhaft zu sein.

Wie real dieses Problem ist, zeigt die erste europaweite Auswertung der EU-Kommission. Im Jahr 2023 wurden in den Mitgliedstaaten rund 1.500 Untersuchungen zu unlauteren Handelspraktiken eingeleitet. Etwa 17 Prozent führten zur Feststellung eines Verstoßes und zu einer Geldbuße. Am häufigsten ging es um verspätete Zahlungen.

Von den Befragten, die eine möglicherweise unlautere Praxis nicht meldeten, nannten 30 Prozent die Angst vor Vergeltungsmaßnahmen durch den Käufer. Weitere 23 Prozent



betrachteten das betreffende Verhalten bereits als branchenüblich. Die Ergebnisse dokumentiert die [Europäische Kommission in ihrem Umsetzungsbericht](#).

Die 2025 abgeschlossene Evaluierung kommt zu einem vorsichtig positiven, aber keineswegs beruhigenden Ergebnis. Die Richtlinie hat Lieferbedingungen in Teilen verbessert und insbesondere bei Zahlungsfristen Fortschritte gebracht. Gleichzeitig bleiben die Zahl der Beschwerden gering, die Durchsetzung zwischen den Mitgliedstaaten unterschiedlich und die Angst vor wirtschaftlichen Folgen bestehen. Die Kommission erklärt deshalb weiteren Handlungsbedarf. Der [Evaluierungsbericht vom Dezember 2025](#) bildet die Grundlage für eine erneute Überarbeitung der europäischen Regeln.

Ein aktuelles deutsches Verfahren zeigt, dass die Vorschriften nicht nur auf dem Papier stehen. Im Juli 2026 teilte die BLE mit, sie habe bei Edeka überlange Zahlungsziele gegenüber geschützten Lieferanten festgestellt. Waren aus den Bereichen Milch und Fleisch seien in den Jahren 2023 und 2024 teilweise erst nach mehr als 60 Tagen bezahlt worden. Edeka habe die beanstandeten Zustände im Laufe des Verfahrens behoben. Die behördliche Entscheidung war zum Zeitpunkt der Veröffentlichung noch nicht bestandskräftig. Der Fall betrifft damit nicht unmittelbar Obst und Gemüse und darf nicht als Beleg für entsprechende Verstöße in diesem Bereich ausgegeben werden. Er zeigt aber, dass selbst bei einem der größten deutschen Händler behördliche Eingriffe in Lieferbedingungen erforderlich werden können. Die Einzelheiten nennt die [Pressemitteilung der BLE vom 14. Juli 2026](#).

Billige Preise sind nicht kostenlos

Ein niedriger Verkaufspreis kann durch effiziente Logistik, große Einkaufsmengen, eine gute Ernte oder echten Wettbewerb möglich werden. Er ist nicht automatisch das Ergebnis von Ausbeutung.

Doch wenn der Endpreis dauerhaft niedriger ist als die Kosten einer verantwortungsvollen Erzeugung, muss jemand die Differenz tragen.

Das kann der Landwirt sein, der notwendige Investitionen verschiebt. Es kann der Saisonarbeiter sein, bei dessen Unterkunft, Arbeitszeit oder Entlohnung gespart wird. Es kann die Umwelt sein, wenn Böden und Wasserreserven stärker belastet werden. Es kann auch der Staat sein, der Einkommen stützt, Krisenhilfen bezahlt oder Folgeschäden auffängt.

Welche dieser Ursachen in einem konkreten Fall vorliegt, lässt sich nicht allein am Sonderangebot erkennen. Deshalb wäre es unseriös, jeden günstigen Apfel oder jede billige Gurke zum Beweis einer unfairen Lieferkette zu erklären.

Ebenso unseriös wäre es jedoch, den Preis an der Kasse als vollständige Wahrheit zu behandeln.

Der Handel zeigt dem Kunden, was er bezahlen soll. Er zeigt ihm nicht, welche Kosten in der Lieferkette nach unten weitergegeben wurden, welche Risiken der Erzeuger übernommen hat und ob der Preis ausreicht, damit ein Betrieb auch im kommenden Jahr noch produzieren kann.

Die entscheidende Frage lautet deshalb nicht nur: Warum ist dieses Produkt so teuer?



Sie lautet auch: **Wie kann dieses Produkt so billig sein – und wer bezahlt den Teil, der an der Kasse nicht auftaucht?**

Am Ende dieser Kette stehen nicht nur Unternehmen und Verträge. Dort stehen Menschen, die säen, pflegen, ernten und verpacken. Und gerade bei ihnen zeigt sich, wie billig billiges Obst und Gemüse tatsächlich sein kann.

Die Menschen hinter der Ernte – unverzichtbar und häufig unsichtbar



Eine Erdbeere wird nicht von einer Maschine vorsichtig aus dem Bestand genommen. Spargel kommt nicht von allein aus der Erde. Auch Gurken, Tomaten, Beeren, Äpfel und viele andere Kulturen müssen in kurzer Zeit geerntet, sortiert und verpackt werden.

Diese Arbeit leisten Menschen.

Im Supermarkt bleiben sie unsichtbar. Auf der Verpackung stehen Sorte, Gewicht, Preis und Ursprungsland. Vielleicht ist ein Bauernhof abgebildet oder ein lächelnder Erzeuger. Wer die Früchte tatsächlich gepflückt hat, wie viele Stunden diese Person gearbeitet hat und was nach Abzug von Unterkunft und Verpflegung von ihrem Lohn übrig blieb, erfährt der Käufer nicht.

Dabei kann gerade die Ernte darüber entscheiden, ob ein landwirtschaftlicher Betrieb sein Produkt überhaupt verkaufen kann. Reife Früchte warten nicht, bis genügend Arbeitskräfte



verfügbar sind. Wenn die Ernte nicht rechtzeitig eingebracht wird, verliert der Betrieb innerhalb kurzer Zeit einen erheblichen Teil seiner Arbeit und seiner Investitionen.

Die Saisonarbeitskraft ist deshalb keine unbedeutende Hilfskraft am Rand der Lebensmittelkette. Ohne sie würde ein großer Teil des Obstes und Gemüses nicht im Regal liegen.

Saisonarbeit ist auch in Deutschland ein Fundament der Ernte

Deutsche Obst- und Gemüsebetriebe greifen während der arbeitsintensiven Monate in großem Umfang auf Beschäftigte aus anderen europäischen Staaten zurück. Viele kommen aus Rumänien, Polen, Bulgarien oder weiteren Ländern Mittel- und Osteuropas. Sie arbeiten einige Wochen oder Monate in Deutschland und kehren anschließend in ihre Heimat zurück.

Dieses Modell ist für beide Seiten von wirtschaftlicher Bedeutung. Die Betriebe erhalten die dringend benötigten Arbeitskräfte. Die Beschäftigten können in einer begrenzten Zeit ein Einkommen erzielen, das häufig über den Verdienstmöglichkeiten in ihrer Heimat liegt.

Daraus folgt jedoch nicht, dass sie auf deutsche Arbeitnehmerrechte verzichten.

Für Saisonbeschäftigte gilt seit dem 1. Januar 2026 grundsätzlich der gesetzliche Mindestlohn von **13,90 Euro brutto pro Arbeitsstunde**. Das bestätigen sowohl das [Bundesministerium für Arbeit und Soziales](#) als auch die [Bundesagentur für Arbeit](#).

Eine Bezahlung nach geernteter Menge – der sogenannte Stück- oder Akkordlohn – ist nicht grundsätzlich verboten. Am Ende darf der auf die tatsächlich geleisteten Stunden umgerechnete Bruttolohn jedoch nicht unter dem gesetzlichen Mindestlohn liegen.

Erntet ein Beschäftigter weniger als erwartet, verschwindet sein Mindestlohnanspruch nicht. Arbeitet er besonders schnell, kann er durch eine zulässige Akkordvereinbarung mehr verdienen.

Auch für die Arbeitszeit bestehen gesetzliche Grenzen. Nach dem Arbeitszeitgesetz beträgt die werktägliche Arbeitszeit grundsätzlich acht Stunden. Eine Verlängerung auf bis zu zehn Stunden ist möglich, wenn innerhalb des vorgeschriebenen Ausgleichszeitraums im Durchschnitt wieder acht Stunden erreicht werden. Für die Landwirtschaft können unter bestimmten Voraussetzungen tarifliche und gesetzliche Sonderregelungen hinzukommen.

Saisonarbeit bedeutet deshalb nicht, dass bei gutem Wetter ohne Begrenzung gearbeitet werden darf. Dass eine Ernte schnell eingebracht werden muss, hebt den Gesundheitsschutz nicht auf.

Auf dem Papier 13,90 Euro – in der Abrechnung deutlich weniger

Der gesetzliche Mindestlohn allein sagt noch nicht, wie viel Geld am Ende tatsächlich ausgezahlt wird.



Von einem Bruttolohn können Steuern und – abhängig von der konkreten Beschäftigungsform – Sozialversicherungsbeiträge abgehen. Hinzukommen können vereinbarte Kosten für Unterkunft, Verpflegung, Transport oder eine Krankenversicherung.

Solche Abzüge sind nicht automatisch rechtswidrig. Ein Arbeitgeber kann seinen Beschäftigten eine Unterkunft bereitstellen und hierfür unter den gesetzlichen Voraussetzungen ein Entgelt verlangen. Der Abzug muss jedoch nachvollziehbar, zulässig und in der Abrechnung erkennbar sein.

Problematisch wird es, wenn überhöhte Unterkunftskosten verlangt, nicht geleistete Mahlzeiten berechnet oder schwer überprüfbare Pauschalen vom Lohn abgezogen werden. Ebenso kann der Mindestlohn unterlaufen werden, wenn nicht alle tatsächlich gearbeiteten Stunden erfasst werden.

Auf dem Vertrag kann dann der richtige Stundenlohn stehen. In der Realität wird er trotzdem nicht erreicht.

Ein einfaches Beispiel zeigt den Mechanismus: Werden an einem langen Erntetag zehn Stunden gearbeitet, aber nur acht Stunden dokumentiert und bezahlt, bleibt der ausgewiesene Stundenlohn möglicherweise korrekt. Für die tatsächlich geleistete Arbeit erhält der Beschäftigte trotzdem zu wenig.

Dasselbe geschieht, wenn Wartezeiten, notwendige Fahrten zwischen Feldern oder vorbereitende Tätigkeiten nicht als Arbeitszeit behandelt werden, obwohl sie rechtlich als solche zu vergüten wären. Ob eine bestimmte Zeit im Einzelfall Arbeitszeit ist, hängt von den konkreten Umständen ab. Sie darf aber nicht allein deshalb verschwinden, weil keine Frucht gepflückt wird.

Was Beratungsstellen auf deutschen Feldern feststellen

Die Initiative Faire Landarbeit besucht seit Jahren landwirtschaftliche Betriebe und Unterkünfte, informiert Saisonbeschäftigte über ihre Rechte und dokumentiert deren Beschwerden.

Ihr im März 2026 veröffentlichter [Bericht zur Saisonarbeit 2025](#) beschreibt unter anderem nicht ausgehandigte Arbeitsverträge, problematische Lohnabzüge, überlange Arbeitszeiten, mangelhafte Unterkünfte und Schwierigkeiten bei der Anerkennung von Arbeitsunfällen.

Der Bericht schildert auch Fälle, in denen Beschäftigte persönliche Schutzausrüstung selbst bezahlen mussten oder nach einem Unfall Probleme hatten, eine Behandlung und Versicherungsleistung zu erhalten.

Diese Feststellungen sind ernst zu nehmen. Sie dürfen aber methodisch nicht falsch verwendet werden.

Die Initiative ist ein gewerkschafts- und beratungsnahes Bündnis. Sie kommt gerade dort mit Beschäftigten in Kontakt, wo Informationsbedarf oder ein Konflikt besteht. Ihre Fälle bilden deshalb keine repräsentative Stichprobe aller deutschen Landwirtschaftsbetriebe. Aus ihnen lässt sich nicht berechnen, welcher Anteil sämtlicher Saisonarbeitskräfte rechtswidrig behandelt wird.



Sie belegen jedoch, dass die beschriebenen Probleme tatsächlich vorkommen. Es handelt sich nicht bloß um Vermutungen oder Geschichten aus weit entfernten Ländern.

Ausbeutung bei der Obst- und Gemüseernte kann auch auf deutschen Feldern stattfinden.

Genauso wichtig ist die Gegenrichtung: Aus den dokumentierten Verstößen darf kein Generalverdacht gegen jeden deutschen Landwirt entstehen. Zahlreiche Betriebe zahlen ordnungsgemäß, stellen vernünftige Unterkünfte bereit und beschäftigen seit Jahren dieselben Saisonarbeitskräfte. Wiederkehrende Beschäftigte können sogar ein Hinweis auf ein stabiles Arbeitsverhältnis sein – ein Beweis für einwandfreie Bedingungen ist das allein allerdings nicht.

Die Tatsachen liegen zwischen zwei falschen Bildern: Weder ist jeder Saisonarbeiter ein ausgebeutetes Opfer noch ist durch einen unterschriebenen Vertrag automatisch garantiert, dass sämtliche Rechte eingehalten werden.

Warum Beschwerden so selten sind

Ein Beschäftigter, der nur wenige Wochen in Deutschland arbeitet, befindet sich in einer besonderen Abhängigkeit.

Der Arbeitgeber vermittelt oder stellt häufig nicht nur den Arbeitsplatz, sondern auch die Unterkunft. In manchen Fällen organisiert er den Transport. Die Beschäftigten sprechen möglicherweise wenig Deutsch, kennen die zuständigen Behörden nicht und wissen nicht, welche Abzüge zulässig sind.

Wer sich beschwert, riskiert aus seiner Sicht nicht nur einen Streit über einige Arbeitsstunden. Er kann befürchten, seinen Arbeitsplatz und damit zugleich seine Unterkunft zu verlieren oder im folgenden Jahr nicht erneut eingestellt zu werden.

Selbst wenn diese Befürchtung im konkreten Betrieb unbegründet sein sollte, beeinflusst sie das Verhalten. Ein Recht, das jemand nicht kennt oder aus Angst nicht durchsetzt, schützt ihn nur eingeschränkt.

Genau deshalb stellt die Bundesagentur für Arbeit Informationen zur Saisonarbeit in mehreren Sprachen zur Verfügung und verweist auf Beratungsangebote. Projekte wie „Faire Mobilität“ versuchen, die Beschäftigten direkt zu erreichen, bevor ein Konflikt eskaliert oder sie Deutschland bereits wieder verlassen haben.

Kontrollen bleiben trotzdem unverzichtbar. Ein System, das fast ausschließlich darauf wartet, dass eine wirtschaftlich abhängige Person ihren Arbeitgeber anzeigt, wird einen Teil der Verstöße niemals erfassen.

Die Ausbeutungsgefahr endet nicht an der deutschen Grenze

Ein großer Teil des in Deutschland verkauften Obstes und Gemüses wird in anderen europäischen Staaten oder in Drittstaaten geerntet. Auch dort ist die Landwirtschaft auf mobile Arbeitskräfte und Migranten angewiesen.



Die Europäische Kommission warnt in ihrem Bericht vom Mai 2026 ausdrücklich davor, dass Saisonbeschäftigte einem erhöhten Risiko von Arbeitsausbeutung und Menschenhandel ausgesetzt sind. Als Gründe nennt sie unter anderem kurze Vertragslaufzeiten, die Bindung an einen einzelnen Arbeitgeber, fehlende Informationen und die Angst vor negativen Folgen einer Beschwerde.

Besonders gefährdet sind Menschen, deren Aufenthaltsrecht unmittelbar von ihrem Arbeitsverhältnis abhängt. Wer durch den Verlust des Arbeitsplatzes gleichzeitig sein Aufenthaltsrecht, seine Unterkunft und sein Einkommen verlieren könnte, kann sich gegen Rechtsverletzungen schwerer wehren.

Die EU-Saisonarbeiterrichtlinie soll Drittstaatsangehörigen deshalb Mindeststandards bei Beschäftigung, Unterbringung und Gleichbehandlung sichern. Die [Überprüfung der Europäischen Kommission von 2026](#) zeigt jedoch, dass es bei der Umsetzung und praktischen Durchsetzung weiterhin Lücken gibt.

Nach den von der Kommission verwendeten europäischen Daten nahm der registrierte Menschenhandel zum Zweck der Arbeitsausbeutung zwischen 2019 und 2023 deutlich zu. Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung gehören dabei zu den ausdrücklich genannten Risikobereichen.

Das bedeutet nicht, dass importierte Erdbeeren, Tomaten oder Paprika grundsätzlich unter ausbeuterischen Bedingungen erzeugt wurden. Es bedeutet, dass die Gefahr real und von europäischen Behörden anerkannt ist.

Zwischen „alles ist kontrolliert“ und „jede Importware ist Ausbeutung“ liegt die Wirklichkeit. Genau dort muss ein seriöses Dossier bleiben.

Wenn der Arbeitsvertrag an den Zwischenhändler führt

Nicht immer stellt der landwirtschaftliche Betrieb die Beschäftigten unmittelbar ein. Arbeitskräfte können über Vermittler, Leiharbeitsunternehmen oder Subunternehmer angeworben werden.

Eine solche Vermittlung ist nicht grundsätzlich illegal. Sie kann notwendig sein, um kurzfristig viele Beschäftigte zu finden, Anreise und Unterbringung zu organisieren oder sprachliche Hürden zu überwinden.

Doch mit jeder zusätzlichen Stufe wird die Verantwortung unübersichtlicher.

Der Betrieb verweist möglicherweise auf den Vermittler. Der Vermittler sitzt in einem anderen Land. Der Beschäftigte weiß nicht genau, welches Unternehmen sein rechtlicher Arbeitgeber ist. Gebühren für Anreise, Arbeitsvermittlung, Werkzeuge, Kleidung, Transport und Unterkunft werden von verschiedenen Stellen verlangt.

In besonders schweren Fällen entsteht ein System, in dem ein Beschäftigter bereits Schulden hat, bevor er die erste Frucht geerntet hat. Dann arbeitet er nicht mehr nur für seinen Lebensunterhalt, sondern zunächst für die Rückzahlung der Kosten, die ihm den Zugang zur Arbeit ermöglicht haben.



Europäische Arbeits- und Grundrechtsbehörden betrachten undurchsichtige Vermittlungsketten deshalb als wichtigen Risikofaktor. Die Europäische Arbeitsbehörde und die EU-Grundrechteagentur haben 2025 einen gemeinsamen Leitfaden veröffentlicht, der Arbeitsinspektoren helfen soll, Anzeichen von Ausbeutung bei ausländischen Beschäftigten zu erkennen. Dazu gehören einbehaltene Dokumente, nicht nachvollziehbare Lohnabzüge, Drohungen, extreme Abhängigkeit vom Arbeitgeber und menschenunwürdige Unterkünfte. Die entsprechenden Materialien stellt die [EU-Grundrechteagentur](#) bereit.

Bio sagt nichts über den Erntelohn

Ein Bioprodukt muss die Vorschriften des ökologischen Landbaus erfüllen. Daraus folgt jedoch nicht, dass die Person, die es geerntet hat, besonders gut bezahlt wurde.

Das EU-Bio-Siegel ist kein allgemeines Sozialsiegel. Es beantwortet vor allem Fragen zu Anbau, Tierhaltung, Betriebsmitteln und Verarbeitung. Es garantiert nicht automatisch faire Löhne, angemessene Unterkünfte oder eine lückenlose Kontrolle der Arbeitszeiten.

Auch die deutsche Herkunft ist keine Garantie für faire Beschäftigung. Umgekehrt ist ein ausländischer Ursprung kein Beweis für Ausbeutung.

Bestimmte freiwillige Zertifizierungen enthalten zusätzliche Sozialstandards. Sie können eine bessere Orientierung bieten, ersetzen aber weder staatliche Kontrollen noch wirksame Beschwerdemöglichkeiten. Auch ein Audit ist zunächst eine Momentaufnahme und kann gezielte Täuschung oder Missstände außerhalb des Prüfungszeitraums nicht mit letzter Sicherheit ausschließen.

Für den Verbraucher bleibt damit eine erhebliche Informationslücke: Er kann im Laden meist erkennen, aus welchem Land ein Produkt stammt und ob es biologisch erzeugt wurde. Er kann aber kaum erkennen, welcher Lohn tatsächlich bezahlt wurde und unter welchen Bedingungen die Ernte stattfand.

Der billige Einkauf endet auf dem Feld

Die Verantwortung für faire Arbeitsbedingungen liegt zuerst beim Arbeitgeber und bei den zuständigen Behörden. Sie darf nicht auf den einzelnen Kunden abgeschoben werden.

Doch die Preisgestaltung der gesamten Lieferkette beeinflusst, unter welchen Bedingungen produziert werden kann. Wenn Händler dauerhaft niedrigste Einkaufspreise verlangen, Erzeuger gegeneinander ausspielen und kurzfristig über große Mengen entscheiden, wächst der Druck auf die Kostenstelle, die bei arbeitsintensiven Kulturen besonders schwer wiegt: die menschliche Arbeit.

Das entschuldigt keinen Mindestlohnverstoß. Ein Betrieb darf fehlende Wirtschaftlichkeit nicht dadurch ausgleichen, dass er Beschäftigte um ihren Lohn bringt.

Es zeigt aber, warum faire Arbeitsbedingungen und faire Erzeugerpreise nicht getrennt voneinander betrachtet werden können. Wer vom Landwirt höhere Löhne, gute Unterkünfte und einen wirksamen Arbeitsschutz verlangt, muss gleichzeitig fragen, ob die Lieferkette diese Kosten anerkennt.



Am Ende ist eine Erdbeere nicht nur das Ergebnis von Boden, Wasser und Sonne. Sie ist auch das Ergebnis stundenlanger körperlicher Arbeit.

Der Preis an der Kasse zeigt, was der Kunde bezahlen muss.

Er zeigt nicht, welchen Preis der Mensch bezahlt hat, der die Frucht gepflückt hat.

Und er zeigt ebenso wenig, welchen Preis die Landschaft zahlt, aus der sie stammt. Denn nach der Arbeit beginnt die nächste unsichtbare Rechnung: der Verbrauch einer Ressource, ohne die kein einziges dieser Produkte wachsen könnte – Wasser.

Wasser – die unsichtbare Zutat im Supermarktregal



Auf keiner Tomate steht, wie viele Liter Wasser sie während ihres Wachstums erhalten hat. Keine Erdbeerschale verrät, ob die Pflanzen ausschließlich mit Regenwasser auskamen oder ob Grundwasser aus einer bereits belasteten Region abgepumpt wurde.

Dabei ist Wasser neben Boden, Licht und Nährstoffen eine der entscheidenden Voraussetzungen für jede Ernte.

Wenn Deutschland Obst und Gemüse importiert, wird nicht nur die fertige Ware über die Grenze gebracht. In dem Produkt steckt zugleich das Wasser, das im Anbauland für sein Wachstum benötigt wurde. Fachleute sprechen in diesem Zusammenhang häufig von „virtuellem Wasser“.



Das Wasser selbst befindet sich natürlich nicht mehr vollständig in der Frucht. Ein großer Teil wurde von der Pflanze aufgenommen, über die Blätter verdunstet oder ging während der Bewässerung verloren. Der Begriff soll deutlich machen, dass der Verbrauch eines Produktes Auswirkungen auf die Wasserressourcen an seinem Erzeugungsort haben kann.

Bei einer Ware aus einer niederschlagsreichen Region kann dieser Einfluss gering sein. Stammt dasselbe Produkt aus einem trockenen Gebiet und wird dort mit Grund- oder Oberflächenwasser bewässert, kann die Bilanz völlig anders aussehen.

Das Herkunftsland allein reicht deshalb nicht aus, um die entscheidende Frage zu beantworten: Stammt das Wasser aus einer stabilen Quelle – oder wird für unsere Lebensmittel eine Reserve beansprucht, die sich nicht schnell genug erneuert?

Landwirtschaft entnimmt Wasser – und verbraucht besonders viel davon

Nach der 2025 veröffentlichten Auswertung der Europäischen Umweltagentur entfielen im langjährigen EU-Durchschnitt rund **29 Prozent der Wasserentnahmen** der betrachteten Wirtschaftssektoren auf die Landwirtschaft. Nur die Wasserentnahme zur Kühlung von Kraftwerken lag mit 36 Prozent höher.

Wasserentnahme und Wasserverbrauch sind allerdings nicht dasselbe.

Bei der Kühlung eines Kraftwerks wird ein erheblicher Teil des entnommenen Wassers wieder in ein Gewässer zurückgeleitet, wenn auch möglicherweise erwärmt. In der Landwirtschaft verdunstet ein großer Teil oder wird von den Pflanzen aufgenommen. Er steht dem örtlichen Wassersystem deshalb nicht unmittelbar wieder zur Verfügung.

Beim tatsächlichen Wasserverbrauch liegt die Landwirtschaft nach Angaben der Umweltagentur europaweit vorn: Auf sie entfällt rund die Hälfte des jährlichen Wasserverbrauchs in der EU.

Die ausführlichen Daten und die methodische Unterscheidung zwischen Entnahme und Verbrauch enthält der Bericht [„Water savings for a water-resilient Europe“ der Europäischen Umweltagentur](#).

Besonders konzentriert ist die landwirtschaftliche Wasserentnahme im Süden Europas. Rund 60 Prozent des in der EU für landwirtschaftliche Zwecke entnommenen Wassers entfallen nach der europäischen Auswertung auf Südeuropa.

Das ist zunächst nachvollziehbar. In warmen Regionen wachsen viele Obst- und Gemüsearten besonders gut. Gleichzeitig fällt während der Anbausaison häufig wenig Regen. Ohne Bewässerung wären große Teile der Produktion nicht möglich.

Genau daraus entsteht der Konflikt: Die Regionen, die besonders viel Wärme und Sonne für den Anbau bieten, verfügen häufig nicht im gleichen Maß über ausreichend Wasser.

Wasserknappheit ist längst kein Ausnahmezustand mehr



Im Jahr 2023 waren nach den neuesten konsolidierten Daten der Europäischen Umweltagentur **28 Prozent der Fläche der Europäischen Union** während mindestens einer Jahreszeit von Wasserknappheit betroffen. Im langjährigen Durchschnitt sind es etwa 30 Prozent der EU-Fläche.

In Südeuropa lebt ein erheblicher Teil der Bevölkerung in Gebieten mit dauerhaftem oder saisonalem Wasserstress. Landwirtschaft, öffentliche Wasserversorgung und Tourismus greifen dort teilweise gleichzeitig auf begrenzte Ressourcen zu.

Der Indikator der Umweltagentur bewertet das Verhältnis zwischen Wasserverbrauch und den erneuerbaren Süßwasserressourcen einer Region. Wird eine bestimmte Belastung überschritten, spricht die Behörde von Wasserstress. Besonders kritisch wird die Lage, wenn ein großer Anteil des in einer Jahreszeit verfügbaren Wassers bereits entnommen oder verbraucht wird.

Die aktuellen Werte und ihre Berechnung veröffentlicht die [Europäische Umweltagentur in ihrem Wasserknappheitsindikator](#).

Ein Land kann dabei auf der nationalen Ebene über ausreichende Wassermengen verfügen und trotzdem einzelne stark belastete Flussgebiete oder Grundwasserkörper besitzen. Ein Durchschnittswert für ganz Spanien, Italien oder Deutschland kann lokale Krisen verdecken.

Für die Bewertung eines Lebensmittels wäre deshalb nicht nur das Land entscheidend, sondern die konkrete Anbauregion, die Jahreszeit, die Wasserquelle und die Bewässerungsmethode.

Genau diese Angaben findet der Kunde gewöhnlich nicht auf dem Etikett.

Die Erdbeeren aus der Umgebung von Doñana

Wie eng europäische Lebensmittelproduktion und Wasserknappheit miteinander verbunden sein können, zeigt die spanische Region um das Naturgebiet Doñana in Andalusien.

In der weiteren Umgebung befindet sich eines der bedeutendsten europäischen Anbauggebiete für Beerenfrüchte, insbesondere Erdbeeren. Für die Bewässerung werden erhebliche Mengen Wasser benötigt. Gleichzeitig hängen geschützte Feuchtgebiete und Lebensräume von denselben Grundwasserreserven ab.

Der Streit darüber gelangte bis vor den Europäischen Gerichtshof.

In seinem Urteil vom 24. Juni 2021 stellte der Gerichtshof fest, dass Spanien bei der Ermittlung der Grundwasserentnahmen in der Region unter anderem illegale Entnahmen und Wasser für die städtische Versorgung nicht ausreichend berücksichtigt hatte. Zudem fehlten nach Auffassung des Gerichts angemessene Maßnahmen, um bestimmte geschützte Lebensräume vor weiteren Beeinträchtigungen zu bewahren.

Das vollständige Urteil ist unter dem Aktenzeichen C-559/19 in der [Rechtsprechungsdatenbank der Europäischen Union](#) abrufbar.



Der Fall belegt einen staatlichen Verstoß gegen europäisches Wasser- und Naturschutzrecht. Er belegt jedoch nicht, dass jede Erdbeere aus Spanien mit illegal entnommenem Wasser bewässert wurde. Ebenso wenig lässt sich daraus ableiten, dass jeder Betrieb in der Region gegen Vorschriften verstoßen hat.

Diese Trennung ist wichtig.

Doñana darf nicht als pauschaler Beweis gegen spanische Erzeuger verwendet werden. Der Fall zeigt aber, wie eine intensive landwirtschaftliche Produktion, der Wasserbedarf von Siedlungen und der Schutz empfindlicher Ökosysteme miteinander kollidieren können.

Für den deutschen Käufer bleibt dieser Konflikt unsichtbar. Auf der Schale steht möglicherweise nur „Ursprung Spanien“. Ob die Erdbeeren aus der Umgebung von Doñana, aus einer anderen spanischen Anbauregion oder aus einem Betrieb mit besonders effizientem Wassermanagement stammen, ist daraus nicht abzulesen.

Tropfbewässerung löst nicht automatisch das Mengenproblem

Moderne Tropfbewässerung kann Wasser sehr gezielt an die Wurzeln der Pflanzen bringen. Gegenüber älteren Bewässerungsmethoden lassen sich dadurch Verluste verringern. Sensoren, Wetterdaten und digitale Steuerung können zusätzlich verhindern, dass mehr bewässert wird als notwendig.

Die Europäische Umweltagentur hält in der Landwirtschaft erhebliche Einsparungen für technisch möglich. Je nach Ausgangssystem kann der Ersatz wenig effizienter Bewässerungsverfahren durch Tropf- oder Unterflurbewässerung den Wasserbedarf deutlich senken.

Doch eine effizientere Anlage garantiert noch keine sinkende Gesamtentnahme.

Wenn ein Betrieb durch die neue Technik auf derselben Fläche weniger Wasser benötigt, ist tatsächlich Wasser eingespart. Wird die eingesparte Menge jedoch genutzt, um zusätzliche Flächen zu bewässern, länger anzubauen oder auf wasserintensivere Kulturen umzustellen, kann der Gesamtverbrauch gleich bleiben oder sogar steigen.

Entscheidend ist daher nicht nur, wie effizient jeder einzelne Liter eingesetzt wird. Entscheidend ist auch, wie viele Liter insgesamt aus Flüssen, Speichern und Grundwasserkörpern entnommen werden.

Eine hochmoderne Bewässerungsanlage kann technisch sparsam arbeiten und trotzdem Teil einer insgesamt zu großen Wasserentnahme sein.

Nicht jeder Liter Wasser ist ökologisch gleich problematisch

Bei pauschalen Wasserfußabdrücken ist Vorsicht geboten.

Regen, der auf ein Feld fällt und von einer Pflanze genutzt wird, ist anders zu bewerten als Grundwasser, das in einer trockenen Region aus einem übernutzten Speicher gepumpt wird.



Ebenso macht es einen Unterschied, ob Wasser nach der Reinigung wiederverwendet wird oder ob eine Bewässerung mit hochwertigem Trinkwasser erfolgt.

Auch der Zeitpunkt ist entscheidend. Eine Entnahme während einer niederschlagsreichen Phase kann weniger problematisch sein als dieselbe Menge während einer akuten Trockenperiode.

Deshalb sind Aussagen wie „Für ein Kilogramm dieses Produktes werden immer genau so viele Liter Wasser verbraucht“ häufig nur grobe Durchschnittswerte. Sie können als Orientierung dienen, sagen aber ohne regionale Einordnung wenig über die tatsächliche ökologische Belastung aus.

Ein Produkt mit einem rechnerisch höheren Wasserbedarf kann aus einer wasserreichen Region stammen und dort vergleichsweise geringe Probleme verursachen. Ein anderes Produkt benötigt weniger Wasser, wird aber aus einem ohnehin überlasteten Grundwasserkörper versorgt.

Die entscheidende Größe ist nicht allein die Wassermenge. Es ist die Wassermenge im Verhältnis zu den verfügbaren Ressourcen am konkreten Ort.

Auch Deutschland muss zunehmend bewässern

Wasserknappheit ist kein Problem, das ausschließlich hinter der spanischen oder italienischen Grenze beginnt.

Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes wurden in Deutschland im Jahr 2022 rund **554.000 Hektar landwirtschaftliche Fläche tatsächlich bewässert**. Dafür kamen insgesamt **431,1 Millionen Kubikmeter Wasser** zum Einsatz. Umgerechnet waren das durchschnittlich 778 Kubikmeter je bewässertem Hektar.

Das sind keine aktuellen Jahreswerte für 2025 oder 2026, sondern die bislang maßgeblichen Ergebnisse der letzten umfassenden amtlichen Erhebung zur landwirtschaftlichen Bewässerung. Sie zeigen dennoch, dass auch die deutsche Landwirtschaft längst auf zusätzliche Wasserzufuhr angewiesen ist. Die Daten sind in der [Bewässerungsstatistik des Statistischen Bundesamtes](#) veröffentlicht.

Kartoffeln, Gemüse, Erdbeeren und andere Kulturen können in trockenen Jahren ohne Bewässerung deutliche Ertrags- und Qualitätsverluste erleiden. Mit steigenden Temperaturen und längeren Trockenphasen dürfte der Bewässerungsbedarf in vielen europäischen Regionen weiter wachsen.

Damit entsteht auch in Deutschland eine Konkurrenz um Wasser – zwischen Landwirtschaft, privaten Haushalten, Industrie, Energieversorgung und Natur.

Deutsche Herkunft bedeutet deshalb nicht automatisch, dass Wasser keine Rolle spielt. Sie kann kurze Transportwege und bessere Nachvollziehbarkeit ermöglichen. Ob die Produktion wasserschonend war, muss trotzdem gesondert betrachtet werden.

Bio schützt den Boden – aber löst nicht jede Wasserfrage



Ökologischer Landbau kann durch humusreichere Böden, vielfältige Fruchtfolgen und eine bessere Bodenstruktur dazu beitragen, Wasser länger in der Fläche zu halten. Ein Boden, der Niederschläge gut aufnehmen und speichern kann, ist widerstandsfähiger gegen Trockenperioden und Starkregen.

Doch auch Biopflanzen benötigen Wasser.

Eine Biotomate aus einer trockenen Region kann bewässert werden müssen. Das Bio-Siegel begrenzt bestimmte Betriebsmittel und regelt die Produktionsweise, liefert dem Kunden aber keine vollständige Wasserbilanz des konkreten Produktes.

Bio und wasserschonend können zusammenpassen. Sie sind nicht automatisch dasselbe.

Ähnlich verhält es sich mit der regionalen Ware. Eine heimische Tomate aus einem beheizten Gewächshaus kann beim Energieverbrauch ungünstig abschneiden, während eine südeuropäische Freilandtomate möglicherweise eine bessere Energiebilanz, dafür aber ein größeres Wasserrisiko besitzt.

Es gibt deshalb nicht immer das eine Produkt, das gleichzeitig beim Klima, Wasserverbrauch, Pflanzenschutz, Transport, Preis und bei den Arbeitsbedingungen in allen Punkten gewinnt.

Wer nur einen Faktor betrachtet, kann einen anderen übersehen.

Das Etikett schweigt über die wichtigste Wasserfrage

Der Handel könnte von seinen Lieferanten wesentlich mehr erfahren, als auf dem Verkaufsschild steht. Große Abnehmer können Anbauregionen, Bewässerungsgenehmigungen, Zertifizierungen und betriebliche Wasserdaten abfragen. Ob und wie gründlich sie das tun, ist für den Kunden jedoch nur eingeschränkt erkennbar.

Das Ursprungsland ist dafür zu grob.

Ein glaubwürdiges Wassermanagement müsste mindestens beantworten:

Aus welchem Einzugsgebiet stammt das Wasser? Ist der betroffene Grundwasserkörper stabil oder bereits übernutzt? Liegt eine gültige Entnahmegenehmigung vor? Wie wird der Verbrauch gemessen? Welche Bewässerungstechnik wird verwendet? Und was geschieht in Jahren akuter Trockenheit?

Diese Informationen gehören bisher nicht zur gewöhnlichen Kennzeichnung einer Gurke, Tomate oder Erdbeerschale.

Der Verbraucher soll eine verantwortungsvolle Entscheidung treffen, erhält aber nur einen Bruchteil der dafür notwendigen Angaben.

Er sieht den Preis.

Er sieht das Ursprungsland.



Er sieht vielleicht Bio, Klasse I oder eine regionale Werbebotschaft.

Was er nicht sieht, ist der sinkende Grundwasserspiegel hinter einer makellosen Frucht.

Und damit führt die Wasserfrage zurück zu einem Grundproblem des gesamten Obst- und Gemüsehandels: Sichtbar gemacht wird vor allem, was sich gut verkaufen lässt. Unsichtbar bleiben häufig genau die Bedingungen, unter denen diese scheinbare Qualität entstanden ist.

Qualität – warum makellos nicht automatisch besser bedeutet

Ein gleichmäßig roter Apfel ohne Druckstelle, eine gerade Gurke, eine glänzende Paprika und Erdbeeren, die beinahe identisch aussehen: So präsentiert der Handel Qualität.

Doch was wird dabei eigentlich bewertet?

Ist ein Apfel der Klasse I nährstoffreicher als ein Apfel der Klasse II? Schmeckt eine große Erdbeere besser als eine kleine? Ist eine gerade Möhre frischer als eine krumme? Und wurde der makellose Apfel wirklich erst vor wenigen Tagen geerntet?

Die Antwort fällt für den Handel unbequemer aus, als die perfekte Auslage vermuten lässt.

Die gesetzlichen Vermarktungsnormen bewerten vor allem, ob eine Ware gesund, ausreichend entwickelt, haltbar, transportfähig und äußerlich bestimmten Anforderungen zuzuordnen ist. Sie sind wichtig, damit Käufer und Verkäufer vergleichbare Ware handeln können.

Eine Geschmacksprüfung findet dabei nicht statt. Auch Vitamingehalt, Aroma und Zeitpunkt der Ernte stehen nicht auf dem Klassenschild.

Was Klasse Extra, Klasse I und Klasse II wirklich bedeuten

Seit dem 1. Januar 2025 gelten in der Europäischen Union neue Vermarktungsnormen für Obst und Gemüse. Für elf besonders bedeutende Produktgruppen bestehen spezielle Normen: Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Gemüsepaprika, Kiwis, Pfirsiche und Nektarinen, Salate einschließlich Endivien, Tafeltrauben, Tomaten, Zitrusfrüchte und Bananen.

Diese Produkte werden anhand ihrer jeweiligen Eigenschaften in Klassen eingeteilt. Die Einzelheiten finden sich in der [Delegierten Verordnung \(EU\) 2023/2429](#). Einen verständlichen Überblick über die geltenden Anforderungen bietet außerdem die [Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft](#).

Klasse Extra verlangt eine nahezu fehlerfreie Ware mit den typischen Eigenschaften der jeweiligen Sorte.

Klasse I erlaubt leichte Form-, Farb- oder Schalenfehler, solange die Qualität, Haltbarkeit und das allgemeine Erscheinungsbild nicht wesentlich beeinträchtigt sind.



Klasse II gestattet größere Abweichungen. Die Ware muss aber weiterhin die vorgeschriebenen Mindesteigenschaften erfüllen und für den Verzehr geeignet sein.

Ein Apfel der Klasse II darf also kleiner, ungleichmäßiger gefärbt oder äußerlich weniger vollkommen sein. Er darf deswegen nicht verfault, verdorben oder gesundheitsschädlich sein.

Der Unterschied zwischen den Klassen liegt zu einem erheblichen Teil im äußeren Erscheinungsbild und in der Einheitlichkeit. Er ist keine Rangliste des Geschmacks.

Ein Apfel der Klasse II kann hervorragend schmecken. Ein makelloser Apfel der Klasse Extra kann aromatisch enttäuschen. Beides ist mit den gesetzlichen Klassen vereinbar.

Für die meisten Produkte gelten keine drei Pflichtklassen

Nicht jedes Obst und Gemüse muss zwingend in Extra, I oder II eingeteilt werden.

Für den überwiegenden Teil der Produktarten gilt die allgemeine Vermarktungsnorm. Danach muss die Ware unter anderem ganz, gesund, sauber, praktisch frei von Schädlingen, ausreichend entwickelt und frei von fremdem Geruch oder Geschmack sein.

Diese Anforderungen sind keineswegs überflüssig. Sie verhindern, dass verdorbene oder nicht marktfähige Erzeugnisse als normale Frischware angeboten werden.

Der Handel kann darüber hinaus freiwillige internationale Normen und eigene Spezifikationen verwenden. Dadurch entstehen auch bei Produkten ohne verpflichtende Klassen Vorgaben zu Größe, Form, Färbung, Verpackung und Einheitlichkeit.

Der entscheidende Punkt lautet: Was ein Supermarkt ablehnt, muss nicht automatisch gesetzlich unverkäuflich sein.

Eine Möhre kann sämtliche gesundheitlichen und lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllen und trotzdem aus einer Handelsbestellung herausfallen, weil sie zu kurz, zu lang, zu dick, verzweigt oder gebrochen ist. Ein Apfel kann genießbar sein, aber nicht in das verlangte Größenraster passen. Eine Paprika kann einwandfrei schmecken und trotzdem wegen ihrer Form nicht in eine festgelegte Verpackung passen.

Dann wird keine verdorbene Ware aussortiert. Es wird Natur aussortiert, weil sie nicht gleichmäßig genug gewachsen ist.

Die Klasse sagt nichts über Vitamine und Aroma

Eine Handelsklasse ist keine Nährwertanalyse.

Für die Einteilung wird nicht bei jedem Apfel der Vitamin-C-Gehalt gemessen. Niemand untersucht an der Ladentheke, wie viele sekundäre Pflanzenstoffe eine kleine Möhre im Vergleich zu einer großen enthält. Auch Zucker, Säure und Aromastoffe werden nicht allein durch die Klassenangabe garantiert.



Diese Werte können von Sorte, Boden, Witterung, Reifezustand, Erntezeitpunkt und Lagerung beeinflusst werden. Zwei äußerlich fast identische Früchte können deshalb unterschiedlich schmecken.

Die Klasse kann sicherstellen, dass eine Ware bestimmte äußere und vermarktungsrelevante Eigenschaften erfüllt. Sie kann nicht garantieren, dass der Verbraucher genau das Aroma erhält, das er erwartet.

Selbst die vorgeschriebene ausreichende Entwicklung oder Reife bedeutet nicht zwangsläufig, dass jede Frucht ihren bestmöglichen Geschmack erreicht hat. Für Handel und Transport muss sie einen Zustand besitzen, in dem sie die Lieferkette übersteht und beim Kunden noch verwendbar ist. Der ideale Erntezeitpunkt für den Geschmack kann davon abweichen.

Das ist kein heimlicher Betrug. Es ist ein Zielkonflikt zwischen Aroma, Haltbarkeit und Transportfähigkeit.

Je reifer und empfindlicher eine Frucht geerntet wird, desto kürzer kann die Zeit sein, in der sie ohne Schäden verkauft werden kann. Wird sie früher geerntet, hält sie möglicherweise länger, erreicht aber nicht bei jeder Obstart dasselbe Aroma wie eine an der Pflanze ausgereifte Frucht.

Manche Früchte reifen nach – andere werden nur älter

Ob ein früh geerntetes Produkt zu Hause noch besser werden kann, hängt von seiner Art ab.

Äpfel, Birnen, Bananen, Kiwis, Mangos, Pfirsiche, Pflaumen und einige weitere Früchte können nach der Ernte weiterreifen. Sie werden als klimakterische Früchte bezeichnet. Dabei spielt das natürliche Reifegas Ethylen eine wichtige Rolle.

Eine harte Birne oder Kiwi kann nach einigen Tagen weicher und aromatischer werden. Auch Bananen werden üblicherweise in einem noch grünen Zustand transportiert und später kontrolliert zur Reifung gebracht.

Bei Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Weintrauben und Zitrusfrüchten sieht es anders aus. Sie reifen nach der Ernte nicht in vergleichbarer Weise weiter. Eine blasse, kaum aromatische Erdbeere wird durch mehrere Tage in der Küche nicht zu einer voll ausgereiften Frucht. Sie kann weicher werden und verderben – fehlende Reife holt sie nicht mehr vollständig nach.

Die aktuelle Verbraucherinformation zur richtigen Lagerung unterscheidet deshalb ausdrücklich zwischen nachreifenden und nicht nachreifenden Arten. Eine Übersicht bietet die [Verbraucherzentrale](#).

Für nicht nachreifende Früchte ist der Erntezeitpunkt besonders entscheidend. Werden sie für eine lange Lieferkette zu früh gepflückt, kann eine äußerlich schöne, feste Ware entstehen, die geschmacklich kaum noch aufholen kann.

Der Kunde sieht jedoch weder das Erntedatum noch den damals erreichten Reifegrad.

Ein frischer Apfel kann aus dem vergangenen Jahr stammen



Äpfel zeigen besonders deutlich, wie wenig das äußere Erscheinungsbild über den Erntezeitpunkt verrät.

Nach der Ernte werden lagerfähige Sorten in speziellen Kühlräumen aufbewahrt. In sogenannten CA-Lagern – der Name steht für „Controlled Atmosphere“ – werden Temperatur, Sauerstoffgehalt, Kohlendioxidgehalt und Luftfeuchtigkeit kontrolliert. Dadurch verlangsamen sich Atmung, Reifung und Alterung der Früchte.

In weiterentwickelten ULO-Lagern wird der Sauerstoffgehalt besonders niedrig gehalten. Geeignete Apfelsorten können dadurch viele Monate aufbewahrt und noch im folgenden Jahr verkauft werden.

Das [Bundeszentrum für Ernährung](#) beschreibt Temperaturen von etwa null bis vier Grad Celsius, einen geringen Sauerstoffgehalt, einen erhöhten Kohlendioxidgehalt und eine hohe Luftfeuchtigkeit. Unter diesen Bedingungen bleibt die Ware lange fest und verkaufsfähig.

Eine solche Lagerung ist nicht automatisch negativ. Sie ermöglicht es deutschen Erzeugern, ihre Ernte über viele Monate zu vermarkten, statt den Markt im Herbst mit großen Mengen zu überschwemmen. Sie kann außerdem Importe aus Übersee ersetzen.

Der Käufer sollte nur wissen, was „frisch“ in diesem Zusammenhang nicht bedeutet: Es bedeutet nicht zwangsläufig „vor Kurzem geerntet“.

Bei frischem Obst und Gemüse ist grundsätzlich kein Mindesthaltbarkeitsdatum vorgeschrieben. Auch ein Erntedatum muss bei gewöhnlicher Ware im Supermarkt nicht angegeben werden. Ein im Frühjahr oder Sommer angebotener deutscher Apfel kann daher aus der Ernte des Vorjahres stammen, ohne dass dies auf dem Preisschild erkennbar sein muss.

Solange die Ware die gesetzlichen Anforderungen erfüllt, ist das zulässig.

Ob man diesen Apfel geschmacklich überzeugend findet, entscheidet keine Handelsnorm.

Glanz kann Frische vortäuschen

Der Mensch beurteilt Lebensmittel zunächst mit den Augen. Glatte Schalen, kräftige Farben und glänzende Oberflächen wirken frisch und hochwertig.

Der Handel kennt diese Wahrnehmung.

Obst und Gemüse werden deshalb sorgfältig sortiert, gereinigt, gekühlt und beleuchtet. Bestimmte Erzeugnisse können nach den geltenden Vorschriften außerdem mit zugelassenen Oberflächenmitteln behandelt werden. Solche Verfahren können Feuchtigkeitsverluste verringern, das Aussehen erhalten oder die Haltbarkeit verlängern.

Eine glänzende Schale ist deshalb kein zuverlässiger Beweis dafür, dass eine Frucht gerade erst geerntet wurde. Sie sagt auch nicht, dass das Fruchtfleisch besonders aromatisch ist.



Umgekehrt kann eine matte, ungleichmäßig gefärbte oder leicht raue Schale zu einer geschmacklich ausgezeichneten Frucht gehören.

Das Auge erkennt Vermarktbarkeit. Es erkennt nicht automatisch innere Qualität.

Warum der Handel trotzdem auf Einheitlichkeit setzt

Einheitliche Ware erleichtert nahezu jeden Schritt der Lieferkette.

Ähnlich große Früchte lassen sich einfacher maschinell sortieren, in Schalen legen und zu festen Gewichten verpacken. Gleichmäßige Kisten können besser gestapelt und kalkuliert werden. Der Handel kann mit verlässlichen Stückzahlen und Größen werben.

Auch viele Kunden greifen zunächst zu der äußerlich vollkommenen Ware. Bleiben krumme, kleine oder fleckige Stücke regelmäßig liegen, wertet der Handel das als Bestätigung seiner strengen Auswahl.

Damit entsteht ein Kreislauf: Der Handel bietet vor allem makellose Ware an. Der Kunde gewöhnt sich an dieses Bild. Alles, was anders aussieht, erscheint minderwertig. Daraufhin verlangt der Handel noch größere Einheitlichkeit von seinen Lieferanten.

Die Verbraucherzentralen fanden bei ihren Marktchecks in 25 Geschäften überwiegend Äpfel und Möhren der Klasse I. Ware der Klasse II spielte eine wesentlich geringere Rolle. Die Ergebnisse sind keine repräsentative Erhebung für den gesamten deutschen Handel, zeigen aber, wie stark das Sortiment in den untersuchten Märkten auf optische Einheitlichkeit ausgerichtet war. Die Auswertung wurde 2026 nochmals von der [Verbraucherzentrale veröffentlicht](#).

Für den Erzeuger kann das bedeuten, dass er nicht nur gesunde und schmackhafte Ware produzieren muss. Er muss Naturprodukte liefern, die aussehen, als seien sie industriell nach einer Form gegossen worden.

Woran sich tatsächliche Qualität besser erkennen lässt

Beim Einkauf ist die Handelsklasse nur eine Information unter mehreren.

Wichtiger ist der konkrete Zustand der Ware. Gibt es Druckstellen, Risse, Fäulnis oder Schimmel? Fühlt sich das Produkt für seine Art ungewöhnlich weich oder ausgetrocknet an? Riecht es frisch und sortentypisch? Sind Schnittstellen sauber oder bereits dunkel und feucht?

Auch der geplante Verwendungszeitpunkt spielt eine Rolle. Eine sehr reife Tomate kann für eine Soße die bessere Wahl sein, obwohl sie den Transport nach Hause vorsichtiger überstehen muss. Eine leicht weiche Paprika ist nicht automatisch verdorben und kann noch problemlos in einer Gemüsepfanne verarbeitet werden. Für eine längere Lagerung eignet sich dagegen möglicherweise die festere Ware.

Kleine Form- und Farbfehler sind etwas anderes als Fäulnis, Schimmel oder ein auffälliger Geruch.



Genau diese Unterscheidung ist im heutigen Handel verloren gegangen. Ein äußerlicher Schönheitsfehler wird behandelt, als sei er ein Qualitätsmangel. Ein tatsächlicher Qualitätsmangel kann dagegen hinter einer glänzenden Oberfläche verborgen bleiben.

Die ehrliche Antwort lautet deshalb:

Klasse Extra bedeutet äußerlich besonders normgerecht.

Klasse I bedeutet gute Handelsqualität.

Klasse II bedeutet größere erlaubte Abweichungen bei weiterhin marktfähiger Ware.

Keine dieser Angaben garantiert den besten Geschmack, die meisten Nährstoffe oder die kürzeste Lagerzeit.

Die wahre Qualität eines Lebensmittels lässt sich nicht auf die Frage reduzieren, wie gerade, groß und glänzend es ist.

Sie zeigt sich darin, ob es sicher, genießbar, aromatisch, verantwortungsvoll erzeugt und tatsächlich gegessen wird – statt allein wegen seines Aussehens auf dem Feld, im Lager oder hinter dem Supermarkt zu verschwinden.

Waschen, schälen, wegwerfen? Was zu Hause tatsächlich hilft

Der Apfel liegt unter dem Wasserhahn, die Gurke wird kräftig abgerieben, die Erdbeeren landen vielleicht sogar in einem Bad aus Natron oder Essig. Dahinter steckt ein verständlicher Gedanke: Was auf dem Feld gespritzt wurde, soll vor dem Essen wieder verschwinden.

Ganz so einfach funktioniert es allerdings nicht. Waschen ist wichtig – aber es ist keine chemische Reinigung, die ein Lebensmittel zuverlässig von sämtlichen Rückständen befreit. Und wer aus Sorge vorsorglich jede Schale entfernt, wirft möglicherweise genau den Teil weg, in dem wertvolle Inhaltsstoffe stecken.

Wasser entfernt viel – aber nicht alles

Obst und Gemüse können Erde, Staub, Mikroorganismen und Rückstände von Pflanzenschutzmitteln tragen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung empfiehlt deshalb, pflanzliche Lebensmittel vor der Zubereitung oder dem Verzehr sorgfältig unter fließendem Wasser zu waschen.

Bei festen Früchten wie Äpfeln, Birnen, Paprika oder Gurken hilft es zusätzlich, die Oberfläche mit den Händen abzureiben und das Lebensmittel anschließend mit einem sauberen Tuch zu trocknen. Raves und unempfindliches Gemüse lässt sich auch mit einer sauberen Gemüsebürste bearbeiten.

Damit können Schmutz, ein Teil der Keime und bestimmte oberflächliche Rückstände reduziert werden. Das Wasser erreicht jedoch nur die Außenseite. Wirkstoffe, die in die



Wachsschicht eingedrungen sind oder von der Pflanze aufgenommen wurden, lassen sich auf diese Weise nicht vollständig entfernen.

Genau hier liegt die Grenze vieler vermeintlicher Geheimtipps aus sozialen Netzwerken. Natron, Essig, Zitronensaft oder spezielle Waschmittel werden dort regelmäßig als Lösung gegen Pestizide angepriesen. Ein Natronbad kann bestimmte oberflächliche Rückstände stärker verringern als kurzes Abspülen. Daraus folgt aber nicht, dass die Frucht danach „pestizidfrei“ ist. Andere Wirkstoffe bleiben in der Schale, in der natürlichen Wachsschicht oder im Inneren des Lebensmittels.

Spülmittel gehört grundsätzlich nicht auf Obst und Gemüse. Es ist für Geschirr und abwaschbare Oberflächen gedacht, nicht für Lebensmittel. Rückstände des Reinigungsmittels könnten auf oder in der Nahrung verbleiben. Für den normalen Haushalt reichen frisches Wasser, gründliches Abreiben und sauberes Arbeiten aus.

Schälen ist keine allgemeine Sicherheitsregel

Wer einen Apfel oder eine Gurke schält, kann einen Teil der oberflächlichen Rückstände entfernen. Gleichzeitig gehen jedoch Schale und die unmittelbar darunterliegenden Pflanzenschichten verloren. Dort befinden sich Ballaststoffe und verschiedene sekundäre Pflanzenstoffe.

Deshalb ist Schälen nicht automatisch die bessere oder gesündere Lösung. Bei einwandfreier Ware reicht gründliches Waschen in vielen Fällen aus. Anders sieht es aus, wenn die Schale nicht zum Verzehr gedacht ist, stark beschädigte Stellen entfernt werden müssen oder eine besondere Kennzeichnung beachtet werden soll.

Bei Zitrusfrüchten ist Vorsicht geboten, wenn die Schale mitverwendet werden soll. Die Angabe „unbehandelt“ kann sich lediglich darauf beziehen, dass die Früchte nach der Ernte nicht mit bestimmten Schalenbehandlungsmitteln behandelt wurden. Sie sagt nicht zwangsläufig, dass während des Anbaus keinerlei Pflanzenschutzmittel eingesetzt wurden. Für Zitronen- oder Orangenschale in Kuchen, Getränken und Speisen ist entsprechend gekennzeichnete Bio-Ware daher die nachvollziehbarere Wahl.

Auch Früchte, deren Schale nicht gegessen wird, sollten nicht völlig unbeachtet bleiben. Beim Schälen einer Orange, Banane oder Mango können Stoffe und Verschmutzungen von den Händen oder dem Messer auf das Fruchtfleisch übertragen werden. Abwaschen vor dem Schälen und anschließendes Händewaschen verringern dieses Risiko.

Die unsichtbare Gefahr kommt nicht nur vom Pflanzenschutz

Während öffentlich vor allem über Pestizide gestritten wird, gerät ein anderes Risiko schnell in den Hintergrund: Auch Obst, Gemüse, Kräuter und Salate können Krankheitserreger tragen. Diese können aus der Erde, aus Bewässerungswasser, durch Tiere, bei der Ernte, während der Verarbeitung oder über unsaubere Hände und Geräte auf das Lebensmittel gelangen.

Besonders empfindlich sind bereits geschnittene Produkte. Sobald Salatblätter oder Obststücke zerteilt werden, sind ihre natürlichen Oberflächen verletzt. Flüssigkeit tritt aus, die



verfügbare Oberfläche wird größer und Mikroorganismen finden günstigere Bedingungen. In der feuchten Atmosphäre einer Verpackung können sie sich weiter vermehren, obwohl das Produkt gekühlt wird.

Die Aufschrift „vorgewaschen“ oder „verzehrfertig“ ist deshalb keine Garantie für Keimfreiheit. Vorgeschnittene Salate gehören vom Einkauf bis zum Verzehr in die Kühlung und sollten möglichst schnell verbraucht werden. Gewölbte Verpackungen, viel Flüssigkeit, unangenehmer Geruch, Verfärbungen oder schmierige Blätter sind Warnsignale und keine Schönheitsfehler, über die man großzügig hinwegsehen sollte.

Für ältere Menschen, Schwangere, kleine Kinder und Personen mit geschwächtem Immunsystem können Krankheitserreger ein größeres gesundheitliches Risiko darstellen. Gerade bei abgepackten Rohkostmischungen, Sprossen und anderen leicht verderblichen Produkten ist deshalb besondere Sorgfalt erforderlich.

Nicht jeder Fleck macht ein Lebensmittel unbrauchbar

Sorgfalt bedeutet allerdings nicht, jedes Obststück mit einer Druckstelle sofort wegzuworfen. Eine angeschlagene Stelle an einem Apfel, einer Birne oder einer Paprika kann häufig großzügig herausgeschnitten werden, solange das übrige Lebensmittel noch fest, normal riechend und frei von Schimmel ist.

Schimmel ist etwas anderes als eine Druckstelle. Bei stark wasserhaltigem Obst und Gemüse kann sich das Pilzgeflecht unsichtbar weiter ausgebreitet haben, als es an der Oberfläche zu erkennen ist. Eine schimmelige Erdbeere wird deshalb nicht wieder einwandfrei, wenn nur der sichtbare Fleck abgeschnitten wird. Auch benachbarte Früchte müssen sorgfältig kontrolliert werden.

Zwischen blindem Wegwerfen und leichtsinnigem Weiteressen liegt damit ein vernünftiger Mittelweg: ansehen, riechen, anfassen und die Art der Veränderung beurteilen. Eine krumme Gurke, eine vernarbte Tomate oder ein Apfel mit kleiner Druckstelle ist nicht automatisch verdorben. Sichtbarer Schimmel, Fäulnis, Gärgeruch oder eine schleimige Oberfläche sind dagegen ernst zu nehmen.

Die Küche kann Fehler aus Landwirtschaft und Handel nicht nachträglich ungeschehen machen. Sie kann aus einem belasteten Produkt kein unbelastetes machen und aus verdorbener Ware keine sichere Mahlzeit zaubern. Aber mit gründlichem Waschen, sauberem Arbeiten, richtiger Kühlung und einem sachlichen Blick auf kleine Schönheitsfehler lässt sich das tatsächliche Risiko verringern – ohne aus Vorsicht unnötig genießbare Lebensmittel zu vernichten.

Quellen und weiterführende Belege

[Bundesinstitut für Risikobewertung: Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt – Quellen erkennen, Risiken vermeiden](#)

[Bundesinstitut für Risikobewertung: Küchenhygiene](#)

[Verbraucherzentrale: Obst und Gemüse mit Natron waschen – bringt das wirklich etwas?](#)



[Verbraucherzentrale: Tipps zur Verringerung der Pestizidbelastung](#)

[Verbraucherzentrale: Keimgefahr bei vorgeschnittenen Salaten](#)

Was Verbraucher wirklich beeinflussen können



Vor dem Obst- und Gemüseregal soll der Kunde plötzlich Entscheidungen treffen, die selbst Fachleute nicht mit einem einzigen Blick beantworten können. Regional oder importiert? Bio oder konventionell? Lose oder verpackt? Makellos oder preisreduziert? Dazu Herkunftsschilder, Handelsklassen, Siegel und Werbeversprechen.

Am Ende entsteht leicht der Eindruck, der Verbraucher müsse nur „richtig“ einkaufen, dann ließen sich Pestizide, Wasserknappheit, schlechte Arbeitsbedingungen, Preisdruck und Lebensmittelverschwendung gleichzeitig lösen. Das ist unrealistisch. Ein Kunde sieht weder den Wasserverbrauch einer Plantage noch die Arbeitsbedingungen bei der Ernte. Er kennt die Lieferverträge des Handels nicht und erfährt in der Regel auch nicht, welche genießbaren Früchte bereits vor dem Verkauf aussortiert wurden.

Trotzdem ist er nicht völlig machtlos.

Der vernünftigste Einkauf beginnt nicht beim Siegel

Die erste Frage ist erstaunlich schlicht: Was werde ich tatsächlich verbrauchen?



Ein großes Netz Äpfel ist nicht nachhaltig, wenn die Hälfte davon später im Müll landet. Der größte Kohlrabi ist kein Schnäppchen, wenn ein Teil im Kühlschrank vertrocknet. Und eine preisreduzierte Schale Erdbeeren spart nur dann Lebensmittel, wenn die Früchte noch am selben oder am folgenden Tag gegessen oder verarbeitet werden.

Gerade der Verkauf nach Stückpreis kann dazu verleiten, automatisch zum größten Exemplar zu greifen. Der eigene Bedarf spielt dann kaum noch eine Rolle. Wo Ware nach Gewicht angeboten wird, lässt sich häufig genauer auswählen. Das ist keine Nebensache: Bedarfsgerechte Mengen verhindern Abfälle im Haushalt und erleichtern es, auch kleinere Früchte und Gemüse zu vermarkten.

Wer vor dem Einkauf ungefähr weiß, was in den nächsten Tagen gebraucht wird, trifft damit oft eine wirksamere Entscheidung als jemand, der im Markt einem besonders grünen Werbesiegel folgt und am Ende zu viel kauft.

Herkunft lesen – aber nicht blind vertrauen

Die Herkunftsangabe ist eine wichtige Information, aber keine vollständige Lebensgeschichte des Produkts. Ein deutsches Herkunftsland sagt zunächst, wo das Obst oder Gemüse erzeugt wurde. Es verrät nicht automatisch, wie viel Wasser verbraucht, wie häufig behandelt, welcher Preis an den Erzeuger gezahlt oder unter welchen Bedingungen geerntet wurde.

Trotzdem lohnt der Blick auf das Schild. Heimische Ware während ihrer natürlichen Saison benötigt in der Regel keine weite internationale Lieferkette. Das bedeutet jedoch nicht, dass jedes deutsche Produkt zu jeder Jahreszeit automatisch die umweltfreundlichste Wahl ist. Beheizte Gewächshäuser, lange Kühllagerung und energieaufwendige Produktion können die Bilanz verändern.

Darum gehören Herkunft und Saison zusammen. Deutsche Erdbeeren im Frühsommer erzählen eine andere Geschichte als Erdbeeren aus einem trockenen Anbaugebiet mitten im Winter. Ein Saisonkalender ist dabei keine moralische Vorschrift. Er zeigt lediglich, wann die Chance besonders groß ist, Ware aus näherem Anbau und aus der regulären Erntezeit zu finden.

Wo die Herkunft nicht erkennbar ist, darf der Kunde nachfragen. Schon die Frage zeigt dem Handel, dass Herkunft nicht nur Kleingedrucktes ist.

Bio gezielt nutzen, statt ein Heilsversprechen daraus zu machen

Wer die Wahrscheinlichkeit von Rückständen chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel verringern möchte, findet im ökologischen Anbau eine nachvollziehbare Orientierung. Bio ist deshalb eine sinnvolle Wahl – aber kein Beweis dafür, dass bei diesem Produkt jede ökologische und soziale Frage optimal gelöst wurde.

Auch Bio-Ware kann weit gereist, wasserintensiv erzeugt, lange gelagert oder in Plastik verpackt worden sein. Umgekehrt wird konventionelles Obst nicht automatisch gesundheitsgefährdend, nur weil Pflanzenschutzmittel im Anbau zugelassen waren. Entscheidend sind die verwendeten Wirkstoffe, die Anwendung und die nachgewiesenen Rückstände.



Wer sich Bio nicht bei jedem Einkauf leisten kann, muss deshalb kein schlechtes Gewissen haben. Sinnvoller als ein Alles-oder-nichts-Denken ist eine gezielte Auswahl: etwa Bio bei Produkten, die regelmäßig mit Schale gegessen werden, bei frischen Kräutern unklarer Herkunft oder dort, wo der Preisunterschied tragbar ist. Gleichzeitig bleibt eine abwechslungsreiche Auswahl wichtig, damit nicht ständig dieselben möglichen Rückstände aufgenommen werden.

Klasse II ist keine zweite Qualität

Eine kleine Narbe auf der Schale, eine ungewöhnliche Form oder eine abweichende Größe machen aus genießbarem Obst und Gemüse keine minderwertige Nahrung. Trotzdem dominiert im Handel vielerorts die optisch einheitliche Ware.

Wenn Äpfel, Möhren oder anderes Gemüse der Klasse II angeboten werden, kann der Kunde bewusst zugreifen. Die niedrigere Handelsklasse bedeutet nicht automatisch schlechteren Geschmack oder geringeren Nährwert. Sie erlaubt lediglich größere Abweichungen bei Form, Größe oder äußerem Erscheinungsbild.

Dass solche Produkte im Regal oft schwer zu finden sind, ist nicht allein die Entscheidung der Verbraucher. Ein Marktcheck der Verbraucherzentralen zeigte, dass Ware der Klasse II und preisreduziertes Obst und Gemüse in vielen untersuchten Geschäften nur begrenzt angeboten wurden. Kunden können aber nur kaufen, was der Handel ihnen überhaupt zur Auswahl stellt.

Wer im Markt nach „krummen“ Früchten, kleineren Größen oder einer Kiste für sehr reife Ware fragt, verändert das System nicht über Nacht. Er macht jedoch sichtbar, dass ein Interesse daran besteht. Bleiben solche Fragen aus, kann der Handel weiterhin behaupten, die Kundschaft verlange ausschließlich makellose Produkte.

Der niedrige Preis hat oft eine unsichtbare Rechnung

Nicht jeder kann sich die teuerste Ware leisten. Die Verantwortung für faire Erzeugerpreise und menschenwürdige Arbeitsbedingungen darf deshalb nicht auf Haushalte mit knappem Einkommen abgeschoben werden.

Dennoch lohnt sich ein nüchterner Blick auf extrem niedrige Lockpreise. Wenn ein empfindliches Produkt angebaut, bewässert, geerntet, sortiert, gekühlt, verpackt, über Hunderte oder Tausende Kilometer transportiert und anschließend im Supermarkt angeboten wird, müssen viele Beteiligte daran gearbeitet haben. Ein dauerhaft außergewöhnlich niedriger Endpreis wirft deshalb die Frage auf, an welcher Stelle der Kette gespart oder Druck ausgeübt wurde.

Eine eindeutige Antwort liefert das Preisschild nicht. Aber der billigste Preis ist ebenso wenig ein Qualitätsbeweis wie der höchste Preis ein Beleg für Fairness ist. Wo anerkannte Bio- oder Sozialsiegel vorhanden sind, können sie zusätzliche Orientierung bieten. Sie ersetzen jedoch nicht die politische Kontrolle und keine wirksamen gesetzlichen Mindeststandards.

Die Verantwortung endet nicht an der Supermarktkasse



Verbraucher können saisonaler einkaufen, Bio-Ware auswählen, auf Herkunft achten, Klasse II kaufen, reduzierte Ware retten und nur so viel mitnehmen, wie sie verbrauchen. All das ist sinnvoll.

Es wäre dennoch bequem, die gesamte Verantwortung auf ihre Einkaufsentscheidung zu verlagern. Der Verbraucher kann keine verbindlichen Erzeugerpreise festlegen. Er kontrolliert keine Plantagen, entscheidet nicht über zugelassene Pflanzenschutzmittel und bestimmt auch nicht, welche privaten Schönheitsnormen eine Handelskette ihren Lieferanten auferlegt. Er kann nicht an die Tafeln weitergeben, was bereits auf dem Feld aussortiert, im Packbetrieb abgelehnt oder vom Handel gar nicht erst bestellt wurde.

Dafür tragen Gesetzgeber, Behörden, Erzeuger, Importeure und Handelsunternehmen jeweils eigene Verantwortung.

Der Einkauf kann ein Signal sein. Er ist aber kein Ersatz für Regeln, Kontrollen und nachvollziehbare Lieferketten. Erst wenn der Verbraucher eine echte Auswahl erhält – zwischen unterschiedlichen Größen, Handelsklassen, Herkunftsländern und Produktionsweisen –, wird aus seinem theoretischen Einfluss eine tatsächliche Entscheidung.

Quellen und weiterführende Belege

[Bundeszentrum für Ernährung: Saisonkalender und Informationen zum nachhaltigeren Einkauf](#)

[Bundeszentrum für Ernährung: Muss Obst immer schön sein?](#)

[Verbraucherzentrale: Marktcheck zu optisch perfektem Obst und Gemüse](#)

[Verbraucherzentrale: Tipps zur Verringerung der Pestizidbelastung](#)

Das perfekte Regal hat einen Preis

Wer durch die Obst- und Gemüseabteilung eines Supermarktes geht, sieht Ordnung. Gleich große Äpfel liegen in geraden Reihen. Gurken haben ähnliche Formen, Möhren vergleichbare Längen, Tomaten nahezu identische Farben. Herkunftsschilder, Handelsklassen und Siegel vermitteln den Eindruck, hier sei alles geregelt, geprüft und unter Kontrolle.

Doch dieses Bild zeigt nur das Ende der Lieferkette. Es verschweigt, was vorher geschehen ist.

Es zeigt nicht den Landwirt, der zwischen gesetzlichen Vorgaben, Wetterrisiken, steigenden Kosten und den zusätzlichen Anforderungen des Handels bestehen muss. Es zeigt nicht die Früchte, die genießbar wären, aber wegen Größe, Form oder kleiner äußerer Fehler aussortiert wurden. Es zeigt nicht den Wasserverbrauch in trockenen Anbaugebieten, die harte Arbeit der Erntehelfer oder den Preisdruck, der vom Handel durch die gesamte Kette weitergegeben werden kann.

Und es zeigt nicht, was aus der Ware wird, die das Regal niemals erreicht.



Ein System, in dem viele mitentscheiden – aber Verantwortung leicht verschwindet

Die Regeln aus Brüssel legen fest, welche Mindestanforderungen, Vermarktungsnormen, Kennzeichnungen und Rückstandshöchstgehalte gelten. Nationale Behörden und Länder sind für Zulassung, Überwachung und Kontrollen zuständig. Der Handel entscheidet mit seinen Einkaufsbedingungen darüber, welche Ware er seinen Kunden überhaupt anbietet. Erzeuger müssen innerhalb dieses Rahmens produzieren und zugleich wirtschaftlich überleben.

Der Verbraucher steht erst am Ende dieser Kette.

Trotzdem wird ihm häufig vermittelt, die Lösung liege vor allem in seiner Hand. Er solle regional, saisonal, biologisch, fair, unverpackt, preisbewusst und möglichst abfallfrei einkaufen. Jede dieser Entscheidungen kann sinnvoll sein. Aber kein Kunde kann am Supermarktregal kontrollieren, ob ein Erzeuger angemessen bezahlt wurde, ob private Handelsvorgaben über die gesetzlichen Anforderungen hinausgingen oder ob genießbare Lebensmittel schon vorher aussortiert und vernichtet wurden.

Wo Informationen fehlen, gibt es keine vollständig informierte Kaufentscheidung.

Legal bedeutet nicht automatisch unproblematisch

Die Kontrollen von Pestizidrückständen und gesetzliche Höchstgehalte sind notwendig. Sie schützen Verbraucher und schaffen verbindliche Grenzen. Aus einer eingehaltenen Höchstmenge folgt jedoch nicht, dass damit jede weitergehende Frage beantwortet ist.

Offen bleiben die Belastung von Böden und Gewässern, Auswirkungen auf die Artenvielfalt, mögliche Mehrfachrückstände und die Frage, wie stark ein Produktionssystem dauerhaft von chemischem Pflanzenschutz abhängig ist. Ebenso wenig beantwortet ein Bio-Siegel sämtliche Fragen nach Transport, Wasserverbrauch, Verpackung, Arbeitsbedingungen und fairer Bezahlung.

Die Wirklichkeit passt nicht in die einfache Aufteilung „Bio ist gut, konventionell ist schlecht“. Bio kann Belastungen verringern und ist in vielen Bereichen die bessere Orientierung. Konventionelle Ware ist deshalb aber nicht automatisch unsicher. Entscheidend ist, genau hinzusehen, Unterschiede zu benennen und weder Risiken zu dramatisieren noch bestehende Probleme kleinzureden.

Lebensmittelverschwendung beginnt nicht erst im Haushalt

Wenn zu Hause ein Salatkopf verdirbt, ist der Abfall sichtbar. Was auf dem Feld bleibt, im Packbetrieb aussortiert oder vom Handel nicht angenommen wird, sieht der Kunde dagegen nicht.

Gerade deshalb greift es zu kurz, Lebensmittelverschwendung hauptsächlich als Erziehungsproblem der Verbraucher darzustellen. Haushalte tragen Verantwortung für das, was sie einkaufen und wegwerfen. Handel und Politik tragen Verantwortung für die Bedingungen, unter denen genießbare Ware gar nicht erst in den Verkauf gelangt oder nicht rechtzeitig weitergegeben wird.



Wo Lebensmittel noch sicher und verzehrfähig sind, sollte ihre Nutzung Vorrang vor der Vernichtung haben. Preisreduzierung, Weiterverarbeitung und die Abgabe an Tafeln oder andere gemeinnützige Einrichtungen können Teile der Lösung sein. Sie funktionieren aber nur, wenn rechtzeitig sortiert, gekühlt, transportiert und verteilt wird.

Auch die Tafeln können nicht jede Überproduktion auffangen. Sie sind keine kostenlose Entsorgungsstruktur für ein System, das zunächst mehr produziert oder bestellt, als anschließend verwertet wird. Die Weitergabe genießbarer Lebensmittel ist wichtig – sie ersetzt jedoch keine Vermeidung unnötiger Überschüsse.

Der wahre Wert einer Frucht steht nicht auf dem Preisschild

Ein Apfel ist nicht nur eine Ware mit Kilopreis. In ihm stecken Boden, Wasser, Pflanzenschutz, Arbeitszeit, Energie, Lagerung, Sortierung und Transport. Wird er wegen einer kleinen Narbe aussortiert oder nach dem Einkauf vergessen, verschwinden all diese eingesetzten Ressourcen mit ihm.

Das perfekte Erscheinungsbild im Regal ist deshalb nicht kostenlos. Den Preis zahlen nicht nur die Kunden an der Kasse. Ihn können auch Erzeuger durch zusätzlichen Aufwand, Beschäftigte durch hohen Arbeitsdruck, trockene Regionen durch Wasserentnahme und die Umwelt durch vermeidbare Belastungen zahlen.

Welche dieser Kosten tatsächlich bei einem einzelnen Produkt entstanden sind, lässt sich von außen häufig nicht erkennen. Genau das ist eines der zentralen Probleme: Die sichtbare Ware ist transparent ausgeleuchtet – ihre Entstehung bleibt weitgehend im Schatten.

Was sich ändern müsste

Erzeuger brauchen Regeln, die Lebensmittelsicherheit gewährleisten, ohne unnötige Bürokratie und widersprüchliche Anforderungen zu erzeugen. Der Handel muss offenlegen, welche zusätzlichen Vorgaben er seinen Lieferanten macht, und darf natürliche Abweichungen nicht systematisch zum Vermarktungshindernis erklären. Genießbare Überschüsse müssen möglichst früh vermieden, weiterverarbeitet, preisreduziert verkauft oder verlässlich weitergegeben werden.

Verbraucher wiederum brauchen mehr als schöne Etiketten. Sie brauchen nachvollziehbare Herkunftsangaben, verständliche Kennzeichnungen und eine wirkliche Auswahl – auch bei Größen, Formen und Handelsklassen. Wer nur makellose Ware ins Regal legt, kann später nicht glaubwürdig behaupten, ausschließlich die Kundschaft habe genau dieses Aussehen verlangt.

Die zentrale Frage lautet deshalb nicht, ob jeder Apfel gleich groß und jede Gurke gerade genug ist. Sie lautet:

Warum akzeptiert ein wohlhabendes Land ein System, in dem aufwendig erzeugte, sichere und genießbare Lebensmittel an äußeren Erwartungen scheitern können, während gleichzeitig Menschen auf Lebensmittelhilfe angewiesen sind?



Darauf gibt es keine bequeme Antwort. Aber eines lässt sich nach dem Blick hinter das Regal kaum noch behaupten: dass alles in Ordnung sei, nur weil das Obst makellos aussieht.

Mit freundlichen Grüßen

Michael B. Barnes

Michael B. Barnes

Impressum / Kontakt:

Michael B. Barnes

Hengeloer Str. 1

49565 Bramsche

 E-Mail: info@klartext-info.online

Rechtlicher Hinweis

Dieses Dokument ist Teil des privaten Informations- und Aufklärungsprojekts **KLARTEXT** von Michael B. Barnes.

Der Bericht dient ausschließlich der Information sowie der öffentlichen Meinungs- und Diskussionsbildung. Er enthält eine Kombination aus dokumentierten Tatsachen, öffentlich zugänglichen Quellen, rechtlichen Einordnungen sowie persönlichen Bewertungen, Schlussfolgerungen, Vermutungen und Hypothesen des Autors. Diese sind entsprechend im Gesamtzusammenhang des jeweiligen Dossiers zu verstehen.

Alle Inhalte wurden nach bestem Wissen und Gewissen auf Grundlage der zum Zeitpunkt der Veröffentlichung verfügbaren Informationen erstellt. Trotz sorgfältiger Recherche kann keine Gewähr für Vollständigkeit, Aktualität oder die fortdauernde Richtigkeit sämtlicher Angaben übernommen werden. Neue Erkenntnisse oder spätere Entwicklungen können eine Überarbeitung oder Neubewertung einzelner Inhalte erforderlich machen.

Eine unveränderte Weitergabe des vollständigen Dokuments über den offiziellen Veröffentlichungsweg ist ausdrücklich erwünscht. Veränderungen, Kürzungen, aus dem Zusammenhang gerissene Zitate oder Bearbeitungen, die den Sinn oder die Aussage des Dokuments verfälschen, sind ohne ausdrückliche Zustimmung des Autors nicht gestattet.

Stand der Quellen und Rechtslage: Veröffentlichungsdatum des jeweiligen Dossiers.

Version: 1.0



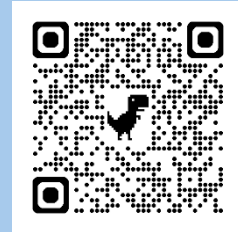
© Michael B. Barnes – Alle Rechte vorbehalten.

Impressum:

<https://www.klartext-info.online/impressum/>

Zur Klartext-Info-Website

QR-Code



Weitere Beiträge, Aktualisierungen und Quellen:

www.klartext-info.online

Michael B. Barnes

Stand: 31.08.2026

