

Die Lebensmittelverschwendung stellt auch in Deutschland ein wachsendes Problem dar: ob in der Landwirtschaft, im Handel, in Restaurants und Kantinen oder Zuhause. Wir leben in einer Überflussgesellschaft, in der Lebensmittel ständig verfügbar sind. Die Wertschätzung für unser Essen bleibt oft aus, zu viele Lebensmittel werden entsorgt. Dagegen müssen wir etwas unternehmen.

1. ZU VIEL

In Deutschland werden jährlich rund 11 Mio. Tonnen Lebensmittel entsorgt.

2. UNETHISCH

Weltweit hungern über 800 Mio. Menschen.

3. PRO PERSON

In Deutschland wirft jede und jeder jährlich rund 78 kg Essen im eigenen Haushalt weg, darin enthalten ist auch Unvermeidbares wie z.B.

4. VERMEIDBAR

Im Haushalt ließen sich theoretisch 40 % der Lebensmittelabfälle vermeiden. Umgerechnet könnten dadurch rund 140 € pro Haushalt im Jahr eingespart werden.

6. BILDLICH GESPROCHEN

78 kg entsorgte Lebensmittel entsprechen zwei vollen Einkaufswagen pro Person.

5. DAS KOMMT WEG

35 % der vermeidbaren Lebensmittelabfälle sind Obst und Gemüse. 15 % entfallen auf zubereitete Speisen, die nicht mehr gegessen werden. 13 % der entsorgten Lebensmittel sind Brot und Backwaren.

7. DARUM IN DIE TONNE

Mehr als ein Drittel der Lebensmittel werden entsorgt, weil sie verdorben sind. Ein weiteres Fünftel, weil das Lebensmittel unappetitlich aussieht oder zuviel davon gekocht/aufgetan wurde. Über ein Zehntel landet im Müll, weil zu viel eingekauft wurde.

8. RESSOURCENINTENSIV

Anbau, Verarbeitung, Lagerung und Transport von Lebensmitteln verbrauchen Ressourcen. Durch Lebensmittelverschwendung entstehen jährlich 38 Mio. Tonnen unnötige Treibhausgase.

9. WASSERVERBRAUCH

Bei der Produktion von Lebensmitteln wird Wasser benötigt. Die Prduktion von 100 g Rindfleisch verbraucht ca. 1500 Liter Wasser. Etwa 500 Liter Wasser benötigt die Produktion von 100 g Käse und für die Herstellung von 100 g Weißbrot werden rund 160 Liter Wasser benötigt. Lebensmittelverschwendung ist damit auch Wasserverschwendung.

10. VERÄNDERUNG

Bis 2030 soll die Lebensmittelverschwendung auf Einzelhandelsund Verbraucherebene um 50 % reduziert werden. Das legen die Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung und die Agenda 2030 der Vereinten Nationen fest.

SCHON GEWUSST?

WAS KANN ICH GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG TUN?

Jede und jeder Einzelne kann darauf achten, weniger Lebensmittel zu verschwenden. Und das ist gar nicht schwer!

Beim Einkaufen: Wer einen Einkaufszettel schreibt, kauft weniger unnötige Lebensmittel, die letztlich im Müll landen. Im Supermarkt außerdem auf die Packungsgrößen achten: Auch wenn die größere Verpackung günstiger scheint, nur das kaufen, was wirklich benötigt wird.

Zuhause richtig lagern: Im Kühlschrank gibt es unterschiedliche Temperaturzonen, die für die Haltbarkeit wichtig sind. Obst- und Gemüsesorten, die im Kühlschrank gelagert werden, gehören ins Gemüsefach. Leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch sollten in die unterste Ablage. Dort ist es am kältesten. Im mittleren Fach lagern Milchprodukte. Das oberste Fach ist am wärmsten, hier sind Speisereste und Konfitüren gut aufgehoben. In der Tür lassen sich Eier, Butter und angebrochene Getränke aufbewaren.

MHD - sehen versteckt hat werfen. Mithil einfach festst

59 %

Privathaushalte

17 %

Außer-Hausverpflegung

2 %

Primärproduktion

11 Mio.

Tonnen / Jahr **First In – First Out:** Den Vorratsschrank und den Kühlschrankinhalt regelmäßig durchsortieren und Produkte, bei denen das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bald überschritten wird, direkt verwenden.

MHD – sehen, riechen, schmecken: Auch wenn sich z.B. der Joghurt weiter hinten versteckt hat und das MHD bereits überschritten ist, ist das kein Grund zum Wegwerfen. Mithilfe der eigenen Sinne (Sehen, Riechen, Schmecken) lässt sich ganz einfach feststellen, ob sich das Produkt noch verzehren lässt.

CLEVER VERWERTEN

Auf der Internetseite oder in der App der Initiative "Zu gut für die Tonne!" findet sich eine Datenbank für tolle Resterezepte. Einfach das Reste-Produkt eingeben und aus den Vorschlägen ein leckeres Rezept auswählen. Viele Gerichte lassen sich außerdem gut einfrieren, einige Suppen sogar einkochen. Gemüse, das schon leicht eingetrocknet ist, lässt sich immer noch verwerten. In einer Suppe oder in einem Auflauf fällt das leicht runzelige Aussehen gar nicht mehr auf.

Quellen und weiterführende Informationen:

- ∠ BMEL: Lebenmittelabfälle in Deutschland
- ${\it \Lambda}~{\it FAO}$: The state of food security and nutrition in the world 2022
- ${\it \Lambda}~$ Growth from Knowledge: Schlussbericht GfK 2020 LMA in privaten Haushalten
- → Umweltbundesamt (UBA): Wider die Verschwendung
- → Welthungerhilfe: Hunger: Verbreitung, Ursachen & Folgen
- ↗ Zu gut für die Tonne: Wasserverbrauch unseres Essens

Die konkreten Verlinkungen der Quellen finden Sie im digitalen Faktenblatt: www.zehn-niedersachsen.de/downloadcenter







7 %

Handel