

# *Fakten – kurz und bündig* Lebensmittel- Verschwendung

**In Deutschland werden laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft über 80 Kilogramm Lebensmittel pro Kopf und Jahr weggeworfen, ein großer Teil davon in den Haushalten. Auch bei der Produktion und im Handel landen riesige Mengen Lebensmittel im Müll. Dabei könnte das meiste davon noch verzehrt werden.**

In anderen europäischen Ländern, wie zum Beispiel in Frankreich, hat man bereits reagiert und Gesetze erlassen, die es zum Beispiel Supermärkten unter Strafandrohung verbieten, genießbare Lebensmittel wegzuworfen. Erfolg: In Frankreich werden inzwischen nur noch 20 bis 30 Kilo Lebensmittel pro Kopf und Jahr weggeworfen.

## **Mindesthaltbarkeit**

Beim Einkaufen und zu Hause orientieren sich Verbraucherinnen und Verbraucher oft am Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Nähern sich Waren diesem Datum oder liegen sie darüber, werden sie meist nicht mehr gekauft oder weggeworfen. Das Mindesthaltbarkeitsdatum sollte man nicht so ernst nehmen, denn es ist kein Wegwerfdatum. Ist die Kühlkette eingehalten, können Lebensmittel auch weit über Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verzehrt werden. Vertrauen Sie Ihren Sinnen: sehen, riechen, schmecken. Anders beim Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“): Leicht verderbliche Produkte wie Fisch und Fleisch sollten nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verzehrt werden, um ein Gesundheitsrisiko auszuschließen.

## **Ressourcenverschwendung**

Obst und Gemüse, das nicht dem Standardmaß entspricht, wird häufig bereits während der Ernte oder Verarbeitung aussortiert. Lebensmittel, die nie in unseren Mägen landen, bedeuten einen unnötigen Verbrauch von Landflächen, Wasser, Energie und Ressourcen. Alleine die vermeidbaren Verluste tragen mit umgerechnet etwa 48 Millionen Tonnen CO<sub>2</sub> massiv zum Klimawandel bei. Jährlich werden in Deutschlands privaten Haushalten ca. 230.000 Rinder in Form von Wurst- und Fleischwaren in den Müll geworfen.

<https://www.duh.de/themen/recycling/abfallvermeidung/lebensmittelverschwendung/?&wc=NL>

Video: Zu gut für die Tonne – Stoppt die Lebensmittelverschwendung!

05.10.19 | 09:22 Min. | Verfügbar bis 05.10.2024

<https://www.daserste.de/checkeins-kinder/neuneinhalb/videosextern/zu-gut-fuer-die-tonne-stoppt-die-lebensmittelverschwendung-106.html>

## **Was kann ich tun?**

Kaufen Sie nur das, was Sie brauchen und das möglichst regional, saisonal und biologisch sowie unverpackt oder in [Mehrweg-Verpackungen](#). Tierische Lebensmittel nur in Maßen konsumieren - das schont das Klima und ist gleichzeitig gesund. Wenn nach einer Party oder vor einem Urlaub einmal etwas übrigbleibt, fragen Sie Ihre Nachbarn oder Freunde, damit nichts weggeworfen werden muss. Ähnlich funktioniert die Organisation [Foodsharing](#). Dort kann man kleine wie große Mengen Essen weitergeben oder nicht mehr verkäufliche, aber noch einwandfreie Überschüsse bei Supermärkten, Bäckereien oder Restaurants abholen.

## Weniger Verschwendung durch Foodsharing

Doch immerhin: Es gibt Lichtblicke. Die mittelständische Supermarktkette AEZ in Fürstfeldbruck bei München hat für ihre 10 Filialen ein eigenes Foodsharing-Projekt entwickelt. Hinter den Kassen wurde eine Box mit Regal und Kühlschrank installiert. Dort werden nun Lebensmittel hineingelegt, deren Mindesthaltbarkeitsdatum bald erreicht ist. Die Kunden können diese kostenlos mitnehmen, erklärt uns Ralph Ulbricht vom AEZ Amper-Einkaufs-Zentrum "Wir sind froh, dass wir genießbare Lebensmittel nicht mehr in die Tonne schmeißen, sondern dem Kunden einfach weitergeben."

## Was muss die Politik tun?

Bereits im Jahr 2015 hat sich Deutschland zu den [nachhaltigen Entwicklungszielen der UN](#) bekannt und sich damit das Ziel gesetzt, die Lebensmittelverluste im Handel und bei Verbrauchern bis zum Jahr 2030 zu halbieren. Passiert ist seither wenig. Damit weniger essbare Lebensmittel weggeschmissen werden, braucht es verbindliche branchenspezifische Reduktionsziele, die sich bis zum Jahr 2030 schrittweise erhöhen. Ein gesetzlicher Wegwerfstopp für Supermärkte muss verhindern, dass essbare Lebensmittel im Müll entsorgt werden.

<https://www.duh.de/themen/recycling/abfallvermeidung/lebensmittelverschwendung/?&wc=NL>

<https://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/lebensmittel-nicht-verschwenden--287316?view=renderNewsletterHtml#group4>

Obiger Link enthält eine Auswahl an Tipps und Ratschlägen für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln.

## Filme

Der Wegwerf-Wahnsinn - Warum Lebensmittel tonnenweise im Müll landen

<https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=Der+Wegwerf-Wahnsinn+Warum+gute+Lebensmittel+tonnenweise+im+BR+Fernsehen> 02.05.2019, 19:00 Uhr, 29 Min, Online bis 16.04.2020

Alltag in Deutschland: Statt auf den Teller, wandern viele Lebensmittel aus den Regalen in den Müll. Backwaren, Milchprodukte, Obst - was nicht verkauft wird, kommt in den Abfall. 18 Millionen Tonnen weggeworfene Lebensmittel pro Jahr - allein in Deutschland. Tendenz: steigend.

Teller oder Tonne - Unterwegs mit Lebensmittelrettern

<https://www.youtube.com/watch?v=U82wyLjqF5g>

Die Reportage schaut hinter die Kulissen der Lebensmittelrettung in Berlin und begleitet Menschen, die sich dafür engagieren.

FRISCH AUF DEN MÜLL - Die globale Lebensmittelverschwendung

<https://www.youtube.com/watch?v=LJ4cly82JJ0>

Strategien gegen Lebensmittelverschwendung

<https://www.daserste.de/information/wirtschaft-boerse/plusminus/videosextern/strategien-gegen-lebensmittelverschwendung-104.html>

<https://www.daserste.de/information/wirtschaft-boerse/plusminus/sendung/strategien-gegen-lebensmittelverschwendung-100.html>

10:33 Min. | Verfügbar bis 23.07.2020

Lebensmittel retten und dabei noch Geld sparen geht schon jetzt ganz leicht mit der Smartphone-App "To Good To Go". Jeder, der Essen gewerblich anbietet, kann Kontingente vergünstigt in die App einstellen. Der Nutzer kann sich dann eine oder mehrere Portionen kaufen, über die App bezahlen und zu einer bestimmten Zeit abholen.

Die 6 besten Dokus rund um Lebensmittel:

<https://toogoodtogo.de/de/blog/unsere-7-liebsten-dokus-rund-um-lebensmittel>