

→ GUT ZU WISSEN

5 FRAGEN zum Gesellschaftsproblem Lebensmittelverschwendung

Wir werfen tagtäglich viel zu viele Lebensmittel weg! Wie kommt es dazu? Und wie kann man dem vorbeugen? Dr. Markus Keller kennt die Antworten.

1 Wieso landen bei uns so viele Lebensmittel auf dem Müll?

Das Wegwerfen von Lebensmitteln erfolgt in allen Bereichen der Versorgungskette: von der landwirtschaftlichen Produktion über die Verarbeitung und den Handel bis hin zum Verbraucher. In Deutschland sind das jedes Jahr etwa elf Millionen Tonnen, davon entfallen fast sieben Millionen Tonnen auf die privaten Haushalte. Umgerechnet wirft jeder Bundesbürger mehr als 80 Kilogramm Lebensmittel im Wert von 235 Euro jährlich in den Mülleimer. In den Industrieländern werden vor allem noch verzehrsfähige Lebensmittel weggeworfen. Wir erwarten beispielsweise, dass wir auch kurz vor Ladenschluss noch unser Lieblingsbrot beim Bäcker bekommen. Daher werden in vielen Brottheken mehr Backwaren vorrätig gehalten, als verkauft werden können. Auch die allgegenwärtige Werbung, immer größere Packungsgrößen, ständig neue Kreationen der Lebensmittelindustrie und Spontaneinkäufe verleiten uns dazu, mehr Lebensmittel zu kaufen, als wir essen können.

2 Welche globalen Folgen hat die derzeitige Haltung gegenüber Lebensmitteln?

Jedes weggeworfene Lebensmittel hat bei der Erzeugung Energie, Rohstoffe und Wasser verbraucht, Landfläche belegt und Treibhausgase verursacht. Auch bei der Entsorgung der Lebensmittel entstehen Treibhausgase, Luft und Wasser werden verschmutzt. Angesichts von weltweit etwa 840 Millionen hungernden Menschen ist diese Verschwendung ethisch nicht zu verantworten. Auch gegenüber den Tieren: Nach Berechnungen der Heinrich-Böll-Stiftung landen hierzulande, umgerechnet auf den deutschen Fleischkonsum, jährlich etwa 45 Millionen Hühner, mehr als vier Millionen Schweine und 230.000 Rinder im Müll.

3 Wie kann man im Alltag der Lebensmittelverschwendung vorbeugen?

Um keine unnötigen Lebensmittel zu kaufen, ist es sinnvoll, die Mahlzeiten für einige Tage zu planen und mit Einkaufszettel einkaufen zu gehen. Die richtige Lagerung der

Lebensmittel verlängert ihre Haltbarkeit bzw. reduziert den Verderb. Reste können kreativ weiterverwendet oder mit anderen Menschen geteilt werden, zum Beispiel über Internetplattformen (s. Tipp). Und nicht zuletzt brauchen wir eine veränderte Wertschätzung: Lebensmittel sind Mittel zum Leben!



Um der Lebensmittelverschwendung vorzubeugen, ist eine gute Planung des Einkaufs sowie die richtige Lagerung der Lebensmittel wichtig.

4 Was sagt das Mindesthaltbarkeitsdatum eigentlich aus? Muss man nach Ablauf die Lebensmittel entsorgen?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum. Es gibt an, bis zu welchem Zeitpunkt ein Lebensmittel bei sachgerechter Lagerung seine spezifischen Eigenschaften behält und ohne gesundheitliches Risiko zu genießen ist. Die meisten Lebensmittel können auch noch problemlos nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums gegessen werden. Dabei sollte die Qualität des Produkts vor dem Verzehr vom Verbraucher kontrolliert werden, etwa anhand von Geruch und Aussehen.

5 Worauf sollte man bei vegetarischer Ernährung in Bezug auf Lebensmittelverschwendung achten?

Gemüse und Obst landen im Privathaushalt am häufigsten im Müll. Da Vegetarier und Veganer meist deutlich mehr frisches Gemüse und Obst essen als die Allgemeinbevölkerung, sollte der Einkaufszettel bei diesen leicht verderblichen Lebensmitteln noch genauer geplant werden.

Weitere Tipps und Hinweise:
www.foodsharing.de

Dr. Markus Keller,
Ernährungswissenschaftler, Leiter
des Instituts für alternative und nach-
haltige Ernährung (IFANE) in Gießen
und Autor des Buches „Vegetarische
Ernährung“ (UTB-Verlag),
www.ifane.org

