

Weniger Lebensmittel verschwenden



Infokarten Lebensmittel und Ernährung

Weniger Lebensmittel verschwenden



DAS GROSSE WEGSCHMEISSEN

Supermärkte werfen sehr viele Lebensmittel weg – fast drei Millionen Tonnen jedes Jahr. Und trotzdem: Der Großteil der Lebensmittel landet in unseren privaten Mülltonnen.

Insgesamt landen in Deutschland jedes Jahr 18 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Dazu gehören auch Obst- und Gemüseschalen sowie Knochen von Fleisch und Fisch. Aber selbst wenn man diese Abfälle abzieht, wären immer noch zehn Millionen Tonnen der Lebensmittelabfälle heute vermeidbar. Am meisten Essen verschwenden wir in unseren Haushalten: Von den sieben Millionen Tonnen, die wir jährlich daheim in die Tonne werfen, könnten wir mehr als die Hälfte eigentlich noch verzehren. Aber auch sonst schmeißen wir oft ohne speziellen Grund viel weg – vor allem von zu viel gekochtem Essen in unseren Haushalten, Kantinen und Restaurants.



www.quarks.de



MINDESTHALT- BARKEITSDATUM

Ein Grund für dieses Wegwerfverhalten ist das Missverständnis rund ums Mindesthaltbarkeitsdatum:

Das ist nämlich nicht dasselbe wie das Verfallsdatum. Vielmehr zeigt dieses Datum, bis wann ein Lebensmittel seine besonderen Eigenschaften bewahrt, sofern es unter den geeigneten Bedingungen gelagert wird (zum Beispiel richtig gekühlt).



Weniger Lebensmittel verschwenden

LEBENSMITTELVERLUSTE

Unser Ernährungssystem ist für ein Drittel der weltweiten Treibhausgasemissionen verantwortlich. Dabei landen wiederum ein Drittel der global produzierten Lebensmittel im Müll. Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) schätzt, dass weltweit rund 4,4 Milliarden Tonnen Treibhausgase pro Jahr durch Lebensmittelabfälle freigesetzt werden.

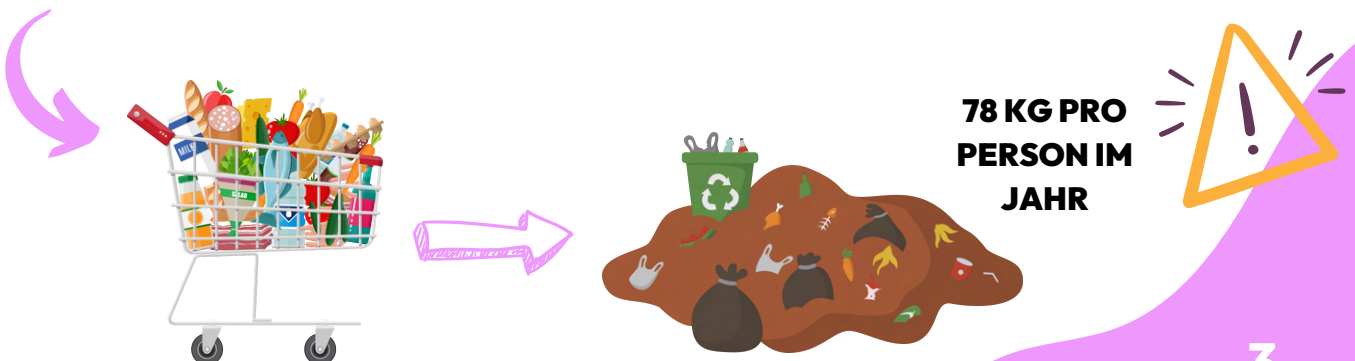
Wie genau kommt es dazu?

Um den Einfluss von Lebensmittelverschwendung auf das Klima zu verstehen, müssen wir das Ernährungssystem als Ganzes betrachten. Die Haltung von Nutztieren für tierische Nahrungsmittel wie Fleisch, Eier und Milch setzt eine riesige Menge Methan und Stickoxide frei. Durch den Transport, die Lagerung, Weiterverarbeitung und durch das Verpacken der Nahrungsmittel werden dann noch weitere große Mengen von Treibhausgasen produziert.



www.helmholtz-klima.de

In Deutschland gingen im Jahr 2022 laut einer Erhebung der Bundesregierung 59 % der Lebensmittelabfälle auf das Konto der Verbraucher*innen in privaten Haushalten. Weitere 17 % fallen in Restaurants und Kantinen sowie 15 % in der Verarbeitung an. Gerade mal 7 % Lebensmittelabfälle entstehen im Handel, 2 % in der Landwirtschaft. Pro Person werden im Durchschnitt jährlich rund 78 Kilo Lebensmittel weggeworfen.



Weniger Lebensmittel verschwenden

IM EINZELHANDEL

Ein weiterer Grund für die hohen Lebensmittelverluste sind die Qualitätsanforderungen, die der Handel an Produkte stellt. Nicht nur Banane und Gurke müssen bestimmten Normen gerecht werden, selbst eine Kartoffel wird nur dann verkauft, wenn sie eiförmig ist und eine makellose Schale hat. Das sieht nicht nur netter aus, sondern macht auch das maschinelle Schälen in großen Lebensmittelbetrieben einfacher. Dabei leiden besonders die Bio-Kartoffeln darunter. Etwa 30 % der aus ökologischem Anbau stammenden Kartoffeln werden schon in der Packstation aussortiert. Bei der konventionellen Ware liegt der Ausschuss bei rund 16 %.

SO MACHT ES FRANKREICH



www.quarks.de

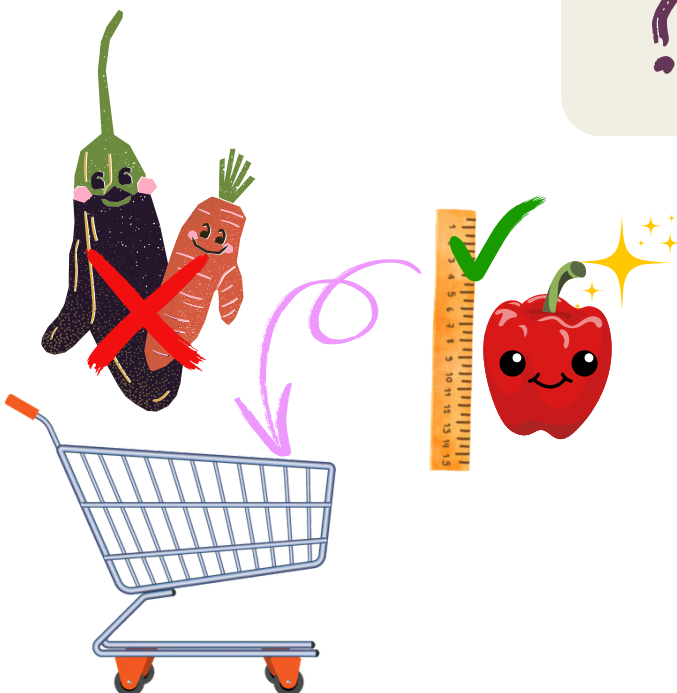
Seit 2016 ist es französischen Supermärkten untersagt, nicht verkaufte Lebensmittel zu entsorgen. Supermärkte mit einer Verkaufsfläche von mehr als 400 Quadratmetern müssen genießbare Lebensmittel an wohltätige Organisationen weitergeben. Diese Vorgabe gilt sogar über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus. Damit setzt das Land weltweit Maßstäbe im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung.



www.bund.net



Wie ist das, wenn ihr einkaufen geht?
Achtet ihr auch auf das Aussehen beim
Obst und Gemüse? Was lasst ihr noch
durchgehen und wann legt ihr ein
Produkt wieder zurück?



Weniger Lebensmittel verschwenden

LEBENSMITTEL RETTEN

Um noch essbare Lebensmittel vor dem Wurf in den Müll zu bewahren, haben sich einige Initiativen gegründet. Wir listen hier ein paar Beispiele auf:



Too Good To Go



www.toogoodtogo.com

TOO GOOD TO GO

Too Good To Go hat es sich zur Aufgabe gemacht, weltweit ganze Tonnen von Lebensmitteln vor dem Müll zu bewahren. Too Good To Go hat dazu beigetragen, dass über 350 Millionen Mahlzeiten vor der Verschwendung bewahrt wurden, was der Vermeidung von 891.000 Tonnen CO₂ entspricht.

Um mitzumachen, meldest du dich einfach in der App an, wählst ein Restaurant in deiner Nähe aus und kaufst zum kleinen Preis eine Restebox ein, die du kurz vor Ladenschluss abholen kannst. Dabei bekommst du leckere Gerichte schon ab zwei Euro und das in einer biologisch abbaubaren Verpackung. In der Regel ist es aber auch kein Problem, sich die Gerichte in selbst mitgebrachte Boxen füllen zu lassen.



foodsharing



www.foodsharing.de

FOODSHARING

Hauptziel von foodsharing ist die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Das erreichen sie, indem sie Menschen und Betriebe darüber informieren, wie unnötiger Lebensmittelverlust verhindert werden kann. Außerdem sorgen sie aktiv dafür, dass Nahrungsmittel aller Art nicht einfach entsorgt werden. Das praktische „Retten“ geschieht vor allem durch die tägliche Organisation von Abholungen bei verschiedenen Partnerunternehmen wie Supermärkten, Großmärkten, Bäckereien, Caterern und Gastronomiebetrieben.



www.etePetete-bio.de

ETEPETETE

Lebensmittelverschwendung wird nicht nur durch das Mindesthaltbarkeitsdatum und strenge Hygienevorschriften verursacht. Auch EU-Standards für Obst und Gemüse führen dazu, dass ein großer Teil der Ernte gar nicht erst in den Handel kommt. Wer schon mal selbst geerntet hat, weiß, dass nicht nur gerade Gurken und Radieschen ab einer bestimmten Größe gut schmecken. Bei etePetete bekommst du genau diese unkonventionellen Früchte und Gemüse direkt von ausgewählten Bio-Bäuer*innen nach Hause geliefert. Im Online-Shop kannst du eine Box für ein bis zwei Personen für 19,90 Euro bestellen.

Weniger Lebensmittel verschwenden

VIDEOS



LEBENSMITTEL RETTEN

Teilen statt Tonne: Foodsharing in München



M94.5 (1:30 min):

<https://www.youtube.com/watch?v=mLD2aHFPGD8>

Foodsharing: Legal Lebensmittel retten und dabei kein Geld ausgeben – klappt das?



PULS Reportage (24:39 min):

<https://www.youtube.com/watch?v=K5g1ThJv4U8>

Darum müssen wir mehr Lebensmittel retten | Quarks kompakt



Quarks (10:12 min):

https://www.youtube.com/watch?v=zJljZEL8_jE

Weniger Lebensmittel verschwenden

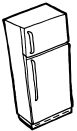
VORLAGE FÜR KLEINGRUPPENARBEIT



Wo werden aktuell in Deutschland wie viele Lebensmittel verschwendet?



Wie können Restaurants und Cafés zu weniger Lebensmittelverschwendung beitragen?



Wie können einzelne Menschen zu weniger Lebensmittelverschwendung beitragen?



Wie können Supermärkte zu weniger Lebensmittelverschwendung beitragen?



Was hat weniger Lebensmittelverschwendung mit dem Klima zu tun?



Würdet ihr selbst etwas tun wollen, damit weniger Lebensmittel verschwendet werden? Wenn ja, was? Wenn nein, warum?



Findet ihr, es sollte mehr Gesetze gegen Lebensmittelverschwendung geben? Warum? Wenn ja, was könnte da drin stehen?

Hinweis: Alle verwendeten Abbildungen und Illustrationen in dieser Infokarte, die nicht anders gekennzeichnet sind, stammen von Canva.