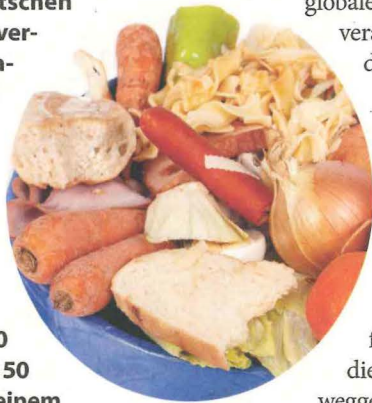


Lebensmittelverschwendung

Topf und Teller statt Tonne

Im Handel sollen künftig deutlich weniger Lebensmittel in der Tonne landen. Das hat die Bundesregierung mit 14 Unternehmen des deutschen Groß- und Einzelhandels vereinbart: Beide Seiten unterzeichneten dazu einen „Pakt gegen Lebensmittelverschwendung“. Die Unternehmen verpflichten sich darin auf „messbare Reduzierungsziele“. Dazu zählt u.a., die Lebensmittelabfälle bis 2025 um 30 Prozent und bis 2030 um 50 Prozent im Vergleich zu einem selbstgewählten Basisjahr zu reduzieren.



Kunstdünger und Pestiziden, belasten die planetaren Grenzen. Denn Lebensmittelverschwendung ist für zehn Prozent aller globalen Treibhausgasemissionen verantwortlich und damit einer der Haupttreiber der globalen Klimakrise. Laut Schätzungen der UN könnten von den verschwendeten Lebensmitteln zwei Milliarden Menschen ernährt werden – also mehr als die doppelte Menge der derzeit laut Welthungerhilfe 828 Millionen Menschen, die Hunger leiden. Mit jedem weggeworfenen Lebensmittel landet zudem bares Geld in der Tonne.

Lebensmittelretter

Das Bündnis Lebensmittelrettung – ein Zusammenschluss aus Initiativen wie Foodsharing, Unternehmen wie Querfeld, Sirplus und Too Good To Go, sowie Umweltverbänden wie DUH und WWF – beklagt an der politischen Vereinbarung mit dem Handel, dass dahinter „wenig Verbindlichkeit“ stehe. Die Umsetzung will die Bundesregierung jährlich veröffentlichen, überprüft vom bundeseigenen Thünen-Institut. „Die anonymisierte Berichterstattung über die Verschwendung in den Märkten ist ein guter Schritt, aber reicht nicht aus, um die gesamten Abfälle entlang der Lieferkette transparent zu machen und zu reduzieren“, sagt Elisa Kollenda vom WWF. Sie fordert eine für die Öffentlichkeit detailliert einsehbare Berichtspflicht pro Unternehmen. So wie es bereits in Österreich der Fall ist. Und noch etwas bemängeln die Lebensmittelretter-Organisationen: Dass man sie bei den Verhandlungen über geeignete Maßnahmen nicht mit einbezogen hat. Sind sie es doch, die überproduzierte Lebensmittel retten und verteilen. „Weder der Handel noch die Regierung haben gefragt, wie das praktisch umgesetzt und finanziert werden kann“, sagt Frank Bowinkelmann von Foodsharing. Die Initiative bewahrt noch genießbare Lebensmittel vor der Entsorgung, indem sie überproduzierte Ware täglich von Bäckereien, Supermärkten, Kantinen und Großhändlern abholt und verteilt. (tb)

► Foodserver verteilen gerettetes Essen in der Nachbarschaft, Heimen, Schulen, Kitas: [foodsharing.de](https://www.foodsharing.de)

► <https://buendnislebensmittelrettung.de/>

► Der Pakt der Regierung mit dem Handel (53 S.): <https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/pakt-gegen-lebensmittelverschwendung.pdf>

So werfen Sie weniger weg:

1. Einkaufszettel. Was wollte ich noch mal einkaufen? Ein Einkauf nach Zettel bewahrt davor, zu viel einzukaufen und es dann zu Hause vergammeln zu lassen.

2. Kühlschrank im Blick. Immer wieder wird übersehen, was im Eisschrank noch da ist. Das sollte man checken, bevor man einkaufen geht – und sich daran gewöhnen, alles, was bereits geöffnet ist, im Kühlschrank nach vorne zu stellen. Dann gerät es nicht in Vergessenheit.

3. Resteverwertung. Das Essen von gestern kann noch eine schmackhafte Grundlage für das Essen von heute sein. Aus beispielsweise einer übriggebliebenen Tomatensoße von gestern wird so schnell eine leckere Zutat für die heutige Lasagne.

4. Auf Vorrat kochen. Was macht man mit den Resten einer üppigen Mahlzeit? Einfrieren! So freut man sich an Tagen, an denen wenig Zeit zum Kochen oder schlicht keine Lust vorhanden ist, auf den fertigen Vorrat aus dem Gefrierfach

5. Obst on the edge. Droht das Obst auf dem Teller die nächsten Tage nicht zu überleben: einfach klein schneiden, Joghurt draufpacken und fertig ist ein späteres Frühstück, etwa auf Arbeit.

6. Überreife Bananen. Jeder kennt es: die braune Banane in der Obstschale. Daraus lässt sich ein leckerer Bananenshake oder süßes Bananenbrot machen.

7. Seinen Sinnen vertrauen. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MDH) birgt so manches Missverständnis: Das aufgedruckte Datum dient lediglich zur Orientierung. Wenn also ein Joghurt laut Aufdruck abgelaufen ist, sollte man sich vor dem Wurf in die Tonne davon selbst überzeugen: sehen, riechen und schmecken.

8. Ewig haltbar. Lebensmittel, die bei trockener und kühler Lagerung unsterblich sind: Reis, Honig, Zucker, Essig, Salz. Die müssen also nie in den Müll.

9. Ohne Verpackung. Alles was verpackt ist, wird genau dafür produziert. Was nicht reinpasst, wird abgeschnitten und weggeschmissen. Versuchen Sie, möglichst viele unverpackte Lebensmittel zu kaufen: z.B. auf dem Wochenmarkt.

► Die Studie des WWF von 2015 (77 S.): https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Studie_Das_grosse_Wegschmeissen.pdf

Nationale Strategie gegen Lebensmittelverschwendung

■ **Ziel: Bis 2030 sollen Einzelhandel und Verbraucher ihren Lebensmittel- und Essensabfall pro Kopf halbieren;** auch Produzenten und Verarbeiter sollen ihre Nahrungsmittelverluste verringern.

■ Zur Umsetzung dieses Ziels ist die Vereinbarung mit dem Handel der erste Schritt.

■ Der größte Anteil der Verschwendung findet beim Endverbraucher statt: Hier landen von den fast 11 Mio. t an Lebensmittelabfällen entlang der Wertschöpfungskette **knapp 6,5 Mio. t in der Mülltonne der privaten Haushalte:** Das sind 59 Prozent!

■ Der Einzelhandel ist für 7 Prozent der Lebensmittelabfälle verantwortlich.

Quelle: Statistisches Bundesamt / BMEL