

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Jahr für Jahr landen in Deutschland 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Wert von circa 25 Milliarden Euro im Müll.

Allein jeder Bundesbürger wirft im Durchschnitt 81,6 kg Lebensmittel im Jahr weg. Davon wären 53 kg Lebensmittelabfall vermeidbar gewesen. Das entspricht einem Wert von jährlich 235 Euro pro Person oder von fast 1.000 Euro in einem 4-Personen-Haushalt. Der größte Teil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Privathaushalten entfällt auf Gemüse (26 %) und Obst (18 %), gefolgt von Backwaren (15 %) und Speiseresten (12 %).

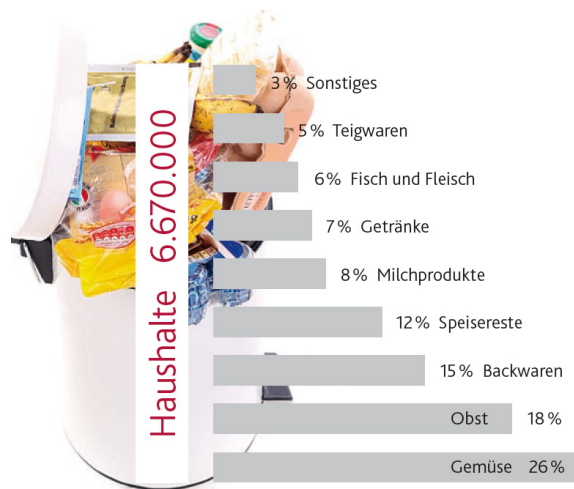


Abb.: Weggeworfene Lebensmittel in deutschen Haushalten (Tonnen pro Jahr)

Um die Lebensmittelverschwendung in den Industrieländern einzudämmen, muss die gesamte Wertschöpfungskette der Lebensmittel in den Blick genommen werden. Neben den Erzeugern, den Verarbeitern und dem Handel **kann jeder Einzelne etwas tun**. So lassen sich z. B. angebrochene Packungen und Reste vom Vortag mit einfachen Rezeptideen oftmals weiterverwenden. Das spart Geld und vermeidet Abfall.

Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten

Kaiser-Friedrich-Str. 1, 55116 Mainz
Telefon: 06131 16-0

Unsere Kooperationspartner

- Landesamt für Umwelt
- Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz
- Bund Umwelt- und Naturschutz (BUND)
- DWA, Landesverband Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland
- Bioland Rheinland-Pfalz/Saarland e. V.
- Handwerkskammern Rheinland-Pfalz
- Energieagentur Rheinland-Pfalz
- Gartenakademie Rheinland-Pfalz
- Stiftung Natur und Umwelt Rheinland-Pfalz
- Landesforsten Rheinland-Pfalz
- SGD Nord und SGD Süd
- Landesuntersuchungsamt

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.umweltschutz-im-alltag.rlp.de



Impressum

„Umweltschutz im Alltag“ ist eine Initiative des rheinland-pfälzischen Ministeriums für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten für einen effizienten und nachhaltigen Umweltschutz

Redaktion: M. Sell, LfU

Fotos: Fotolia (Titel), MUEEF; Abb.: Kranert M, Hafner G, Barabosz J, Schuller H et al., 2012: Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland.

© Landesamt für Umwelt (LfU); Oktober 2017



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN

UMWELTSCHUTZ IM ALLTAG LEBENSMITTEL – ZU SCHADE FÜR DIE TONNE (NOVEMBER 2017)



LEBENSMITTEL WERT SCHÄTZEN

Auf allen Stufen der Lebensmittelkette – angefangen bei der Erzeugung über die Verarbeitung bis hin zum Konsumenten – werden Lebensmittel weggeworfen. Viele Lebensmittel werden entsorgt, bevor sie den Endverbraucher überhaupt erreichen. Hinzu kommt, dass viele unserer Lebensmittel auf den ersten Blick sehr billig sind und überall Sonderangebote locken („Kauf 2, nimm 3“). Das verleitet uns dazu, mehr einzukaufen als wir brauchen. Wer dagegen weiß, woher ein Lebensmittel stammt, wie es angebaut und erzeugt wird, geht meist mit Lebensmitteln bewusster um und bringt ihnen eine höhere Wertschätzung entgegen. Landwirtschaftliche Hofläden oder Wochenmärkte bieten hierfür gute Gelegenheiten.

Das Land Rheinland-Pfalz ist daher im Rahmen der Dialogreihe „Lebensmittel mehr wertschätzen – Lebensmittelverluste verringern“ mit allen Akteuren in Kontakt getreten, um Änderungen zu erreichen. Hier sind einige Projekte entstanden, die das Thema zu den Verbrauchern und in Schulen und Kitas tragen.

Mit der Kampagne „Rheinland-Pfalz isst besser“ möchte Ihnen die Landesregierung die



Bedeutung und den Wert der Lebensmittel und der Ernährung wieder nahe bringen und für die Verwendung regionaler und biologisch erzeugter Produkte werben. Die Initiative umfasst mittlerweile mehr als 20 Projekte, die sich an unterschiedliche Zielgruppen richten. Zum Beispiel das Modul für Schulen „Was ist unser Essen wert?“, das Schülerinnen und Schüler für die Wertigkeit von Nahrungsprodukten sensibilisiert. Mehr unter:

www.rheinland-pfalz-isst-besser.de

TIPPS FÜR DEN EINKAUF

Im privaten Haushalt gibt es viele Möglichkeiten, eine Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden. Die wirksamsten Maßnahmen sind eine **gute Speisen- und Einkaufsplanung** und eine sachgerechte Aufbewahrung von Lebensmitteln.

Einkäufe klug planen – Die wichtigsten Tipps:

- Mahlzeiten planen. Vor dem Einkauf überprüfen, welche Lebensmittel noch vorhanden sind.
- Notizen für den Einkauf machen und nicht hungrig einkaufen gehen.
- Nicht von Sonderangeboten und Großpackungen verleiten lassen.
- Beim Einkaufen sollten wir auch dem Apfel mit etwas Schorf oder der krummen Gurke eine Chance geben – sie schmecken genauso gut.

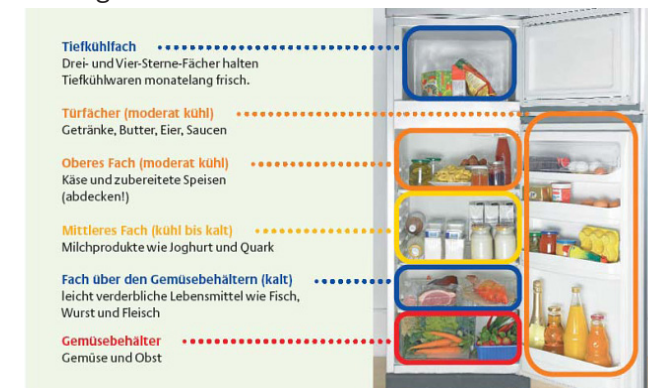
Haltbarkeit prüfen

- Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist kein Verfallsdatum! Lebensmittel, die das MHD überschritten haben, sind durchaus noch eine Zeit lang zum Verzehr geeignet, vor allem, wenn wir sie entsprechend der Empfehlung auf der Verpackung (z. B. kühl und trocken) gelagert haben. Das Verbrauchsdatum, das z. B. auf frischem Hackfleisch zu finden ist, ist dagegen wirklich ein Datum, nach dem das Lebensmittel nicht mehr gegessen werden sollte.
- Selbstverständlich sollten verschimmelte, verfärbte oder unangenehm riechende Lebensmittel entsorgt werden. Eine gut durchdachte Einkaufsplanung und optimale Lagerhaltung helfen jedoch, es gar nicht so weit kommen zu lassen.

Weitere Informationen finden Sie auf www.umweltschutz-im-alltag.rlp.de

TIPPS FÜR ZUHAUSE

In immer mehr Haushalten fehlt die Zeit zum Einkaufen. Der Großeinkauf am Wochenende muss daher für die ganze Woche reichen. Damit Lebensmittel auch noch nach ein paar Tagen appetitlich frisch sind, ist unter anderem die richtige Lagerung im Kühlschrank wichtig:



Reste kreativ verwerten

Eine kreative Alltagsküche und neue Rezeptkombinationen tragen dazu bei, Lebensmittelverschwendung im Haushalt zu vermeiden. Dazu braucht man kein Profi zu sein. Es gibt inzwischen zahlreiche Tipps im Internet für eine sinnvolle Vorratshaltung zur Resteverwertung.

Wenn Zutaten übrig bleiben, ist es wichtig, diese in Vorratsbehälter umzufüllen, gut zu verschließen und kühl zu lagern. Wenn sie nicht für eine weitere Mahlzeit reichen, frieren Sie Übriggebliebenes portionsweise ein. So vermeiden Sie nicht nur, dass Sie noch genießbare Lebensmittel wegwerfen, Sie haben auch eine unkomplizierte und schnelle Alternative, wenn Ihnen einmal keine Zeit zum Kochen bleibt.

Ideen, Rezepte und viele weitere Informationen stellt die Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz zur Verfügung: www.ernaehrungsberatung.rlp.de