

Muss das sein?

Lebensmittel auf dem Müll





WAS KÖNNEN SIE TUN?

PLANEN IST DER BESTE SCHUTZ VOR UNSINNIGER VERSCHWENDUNG!

Die Lebensmittelvielfalt in Supermärkten ist verführerisch. Neue Produkte animieren zum Probieren, die Obst- und Gemüseheke lockt mit ihrer Farbenpracht und XXL-Packungen zu Schnäppchenpreisen reizen zum Kaufen. Wer sich in diesem Schlaraffenland vom Bauch lenken lässt, der kauft automatisch mehr als er essen kann. Zu Hause treibt dann der vollgestopfte Kühlschrank die Stromrechnung in die Höhe. Und wenn die Zeit gekommen ist, landet einiges davon im häuslichen Müll – und damit schmeißen Sie bares Geld in die Tonne.

5 Tipps gegen die Verschwendung finden Sie auf Seite 6!

11 MILLIONEN
TONNEN LEBENS-
MITTEL LANDEN IN
DEUTSCHLAND
PRO JAHR IM
MÜLL

ERMITTELT IN EINER STUDIE DER UNI-
VERSITÄT STUTTGART IM MÄRZ 2012.
NICHT BERÜCKSICHTIGT IST DER
„ABFALL“ AUS DER LANDWIRT-
SCHAFTLICHEN URPRODUKTION
(WWW.ZUGUTFUERDIETONNE.DE)

WIEVIEL WIRD WEGGEWORFEN?

Schätzungen zufolge landen in Deutschland pro Jahr 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Im Schnitt wirft jeder deutsche Vier-Personen-Haushalt jährlich Lebensmittel für rund 940 Euro weg.

WELCHE AUSWIRKUNGEN HAT DAS WEGSCHMEISSEN?

Die Vernichtung von Lebensmitteln ist nicht nur ein ethisches, sondern auch ein ökologisches Problem. Immerhin werden sowohl für die Produktion als auch für die Vernichtung von Waren Rohstoffe, Energie und Wasser benötigt. Mit jedem Lebensmittel, das unnötig im Müll landet, werden also wertvolle Umweltressourcen verschwendet und es landet überflüssiges CO₂ in der Atmosphäre.

WER IST DAFÜR VERANTWORTLICH?

In allen Bereichen der Lebensmittelindustrie, von der Produktion über die Verarbeitung bis hin zum Konsumenten, werden Nahrungsmittel weggeworfen.

Die Lebensmittelabfälle stammen aus:

- Privathaushalten (61 %)
- der Lebensmittelindustrie (17 %)
- dem Handel (5%)
- Service/Catering (17 %)

(Schätzwerte)

Der Anteil der Lebensmittelabfälle in Privathaushalten entspricht rund 6,7 Millionen Tonnen ... pro Jahr!



WARUM WERDEN LEBENSMITTEL WEGGEWORFEN?

IN DER LANDWIRTSCHAFT UND INDUSTRIE WEGEN:

- Überproduktion, auch kurzfristig nach schlechtem Wetter und Umsatzeinbrüchen
- nicht normgerechtem Wachstum und somit schlechterer Vermarktbarkeit von Früchten oder Gemüse (Form, Farbe, Größe)
- Schädlingsbefall oder Fäulnis
- industrieller Verarbeitung (z. B. Fischfilets oder Pommes werden auf eine bestimmte Form zugeschnitten)

IM SUPERMARKT, WEIL:

- sie nicht mehr frisch sind (z. B. Brot)
- sie einen Makel haben (z. B. braune Stellen bei Bananen)
- Packungen aufgerissen sind und nicht mehr verkauft werden dürfen
- das Mindesthaltbarkeits- / Verbrauchsdatum abläuft
- das Sortiment wechselt und Produkte aussortiert werden

IN GROSSKÜCHEN UND RESTAURANTS, WENN:

- zu große Mengen gekauft wurden und Vorräte verderben
- die Kühlkette leicht verderblicher Ware unterbrochen wurde
- Speisen wegen Fehlern in der Zubereitung ungenießbar sind
- Essensreste auf dem Teller bleiben

ZUHAUSE LANDEN LEBENSMITTEL IM MÜLLEIMER:

- wenn Produkte nicht mehr haltbar, faulig oder schimmelig sind
- weil Waren irrtümlich für nicht genießbar gehalten werden
- wenn zu viel gekocht wurde und bei schlechter Resteverwertung
- aufgrund von Fehlkäufen
- zu viel Inhalt in Fertiggerichten

5 TIPPS GEGEN DIE VERSCHWENDUNG

DAS KÖNNEN SIE TUN:

DER GUTE ALTE EINKAUFSZETTEL!

Welche Lebensmittel sind noch vorhanden? Welche Produkte sind nicht mehr lange haltbar und sollten bald verbraucht werden? Kommt Besuch oder ist die Hälfte der Familie diese Woche ohnehin kaum zu Hause? Den Einkauf sinnvoll zu planen und Fehlkäufe zu vermeiden ist nicht schwer, wenn man sich eine Liste macht.

DAS KANN MAN NOCH ESSEN!?

Vielen Menschen fällt es schwer zu beurteilen, ob ein Produkt noch genießbar ist. Die meisten Produkte tragen ein Mindesthaltbarkeitsdatum und sind manchmal noch lange nach dessen Ablauf ohne Risiko essbar. Prüfen Sie das Produkt sorgfältig! Die besten Kontrolleure sind hier Augen, Nase und Zunge.

SCHNÄPPCHEN SINNVOLL EINKAUFEN!

Familien-Portionen und XXL-Packungen locken zwar mit günstigen Preisen, jedoch sind sie unterm Strich teuer, wenn ein Teil schließlich im Müll landet. Tipp: Großpackungen mit Freunden oder Nachbarn teilen oder in kleinen Mengen einfrieren. Auch ein Joghurt, der sofort gegessen wird, muss kein Mindesthaltbarkeitsdatum haben, das weit in der Zukunft liegt. Weitere Tipps: Für Semmelknödel reicht auch das Brotangebot vom Vortag, und eine Bananenmilch schmeckt meist sogar besser, wenn die Schale unansehnlich braun ist.



RICHTIG LAGERN!

Bei leicht verderblichen Lebensmitteln wie Fisch oder Fleisch darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Viele Gemüsesorten wie Kartoffeln lagern am besten kühl und dunkel. In den Kühlschrank dürfen zum Beispiel Beeren, frische Kräuter, Spargel oder Karotten. Wer richtig lagert hat lange etwas von seinen Lebensmitteln und spart viel Geld.

Ausführliche Tipps dazu finden Sie auf www.was-wir-essen.de in der Rubrik „Lagerung“.

LECKERE RESTEKÜCHE: SPART ABFALL, ZEIT UND GELD

Viel altes Brot wird unnötig weggeworfen. Dabei lassen sich aus Brot leckere Gerichte wie Semmelknödel, Arme Ritter, Brotsuppe oder Bruschetta zaubern. Manchmal lassen sich beim Kochen Portionsgrößen schlecht einschätzen und es bleiben Reste. Doch selbst bei kleinen Mengen lohnt es sich, über die Verwendung nachzudenken. So lässt sich zum Beispiel ein Rest Tomatensoße bei der nächsten Mahlzeit als Pizzabelag einsetzen und übrig gebliebene Kartoffeln kommen als Bauernomelette zu neuen Ehren. Mit ein wenig Fantasie und Spaß am Kochen lässt sich aus fast jedem Rest etwas Neues kreieren.

Der Flyer besteht zu 60 Prozent aus Recyclingpapier und möchte von Ihnen über den Papiermüll erneut recycled werden. Tun Sie ihm den Gefallen!

aid infodienst – Wissen in Bestform

Ihr Informationsanbieter rund um Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung. Wir bereiten Fakten verständlich auf und bieten für jeden den passenden Service. Mit mehr als 60 Jahren Erfahrung.

unabhängig – praxisorientiert – wissenschaftlich fundiert

Weitere Informationen rund um Lebensmittel finden Sie auf

www.was-wir-essen.de

Impressum

0339/2012

Herausgegeben vom aid infodienst

Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.

Heilsbachstraße 16, 53123 Bonn, www.aid.de

mit Förderung durch das

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.

Text: Katrin Niemann, Köln · Harald Seitz, aid

Redaktion: Harald Seitz, aid

Gestaltung: Michael Ebersoll, aid

Fotos: Titelbild: © allapen - Fotolia.com;

S. 2: Peter Meyer, aid; S. 4 und 7: © ioannis kounadeas - Fotolia.com



Wissen in Bestform