

Was kann ich tun?

Tipps zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Vor dem Einkauf

► Einkäufe planen und Einkaufszettel schreiben. Nur kaufen, was man wirklich verbraucht.

► Überlegen, welche Vorräte Sie noch haben, z. B. im Kühlschrank.

Beim Einkauf

► Sich nicht von der Werbung zu Mehrkäufen verleiten lassen

► Kleinere Packungen und lose Ware kaufen. Studien zeigen, dass große Packungen ein wesentlicher Grund fürs Wegwerfen sind.

► Das Mindesthaltbarkeits-Datum (MHD) ist **kein** Verfallsdatum! Auch nach Ablauf des MHD können die meisten Lebensmittel noch verzehrt werden. Das MHD bedeutet lediglich, dass der Hersteller bis zu diesem Zeitpunkt garantiert, dass das Lebensmittel unverändert bleibt.

► Nicht die Ware mit dem längsten MHD kaufen. Ware, deren MHD bald abläuft, und die deswegen im Laden liegen bleibt, landet sonst im Müll.

► Geschäfte bevorzugen, die Waren vor Ablauf des MHD im Preis heruntersetzen.

► Zu Obst und Gemüse mit kleinen Schönheitsfehlern greifen. Nur weil es nicht aussieht wie gemalt, ist es nicht weniger gut.

► Regional, saisonal und Bio kaufen. Damit wird die Umwelt weit weniger belastet.

Zu Hause

► Vorräte regelmäßig überprüfen und verbrauchen.

► Lebensmittel richtig lagern, damit Sie sie länger verwenden können.

► Lebensmittel haltbar machen. Es gibt viele Möglichkeiten: Einfrieren, Einkochen, Trocknen, Einlegen, etc.

► Resteküche neu entdecken: Spart auch Zeit und Geld.

► Informieren und weitersagen: Es gibt inzwischen auch viele Bücher und Filme zum Thema.

Lebensmittelverschwendung

Essen im Eimer

Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung in Deutschland auf Umwelt und Klima weltweit und was Jeder tun kann

Impressum Greenpeace Aachen ♦ An der Schanz 1 ♦ 52064 Aachen ☎(0241) 889 14 28 ♦

aachen@greenpeace.de ♦ www.greenpeace-aachen.de **V.i.S.d.P.** Vera Delov **Fotos** Titelseite: © Jörg Dürfeld/Greenpeace Frankfurt am Main, Innenseite links: ©Daniel Beltra/Greenpeace, Innenseite rechts: ©Edson de Abreu/Greenpeace **Stand** 2012/10

Greenpeace ist eine internationale Umweltorganisation, die mit gewaltfreien Aktionen für den Schutz der Lebensgrundlagen kämpft. Greenpeace ist überparteilich, politisch und finanziell unabhängig und nimmt keine Gelder von Regierungen, Parteien oder der Industrie.

Gigantische Vergeudung

Jedes 8. Lebensmittel landet im Müll: Sinnloser Ressourcenverbrauch und Umweltbelastung

Nach einer aktuellen Studie der Universität Stuttgart und der Universität für Bodenkultur in Wien, landen in Deutschland jedes Jahr im Schnitt elf Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Etwa zwei Drittel werden von den Haushalten weggeworfen, das sind pro Bundesbürger 82 Kilogramm.

Rechnet man unvermeidliche Abfälle wie z. B. Bananenschalen heraus, wirft jeder Deutsche 53 Kilogramm Lebensmittel im Wert von 235 € pro Jahr weg, die noch verzehrbar gewesen wären.¹

Was die Studie nicht berücksichtigt, sind diejenigen Lebensmittel, die gar nicht erst in die Nahrungsmittelkette gelangen. Aufgrund überzogener Anforderungen des Handels an Makellosigkeit - die Gurke darf nicht zu krumm sein und die Kartoffel nicht zu unförmig - bleibt vieles bereits auf dem Acker liegen, wird an Vieh verfüttert oder verheizt.

Beitrag zum Klimawandel

Die Produktion unserer Nahrungsmittel verbraucht viel Energie, z. B. für die Herstellung von Düngern und Pestiziden, aber auch den Transport und die Weiterverarbeitung. Bei der übermäßigen Stickstoffdüngung wird Lachgas frei, das mehr als 200 mal klimawirksamer ist, als CO₂. Besonders ins Gewicht fallen tierische Produkte. Zur Erzeugung einer tierischen Kalorie muss zunächst ein vielfaches an pflanzlichen Kalorien erzeugt werden. Die in Europa verwendeten Futtermittel werden größtenteils importiert, und zunehmend werden dafür Regenwaldflächen abgeholzt. Durch Brandrodung und die folgende Bodendegradation werden große Mengen Treibhausgase frei. Mit jedem Lebensmittel, das wir unnötig wegwerfen, statt es zu kochen, kochen wir die Erde ein bisschen mehr.



Brandrodung in Brasilien. Der Anbau von Futtermitteln für die Industrieländer verschlingt große Flächen

Verbrauch wichtiger Ressourcen

Nicht nur Energie, auch Unmengen Wasser werden benötigt. Die Produktion einer Portion (200 g) Schweinefleisch verbraucht bis zu 1200 Liter Wasser², soviel wie eine Person an zehn Tagen im Haushalt verbraucht³. Häufig wirkt sich das in Ländern aus, die bereits unter Wassermangel leiden.

Auch die Ressource Boden wird belastet. Der Anbau immer größerer Monokulturen fördert die Bodenerosion. Fruchtbare Land geht dadurch unwiederbringlich verloren. Der Aufbau wertvollen Bodens braucht Jahrhunderte, eine Übernutzung kann ihn in wenigen Jahren zerstören. Für unsere Ernährung in Deutschland nutzen wir weltweit fast 19 Millionen Hektar Fläche (ein Hektar entspricht etwa eineinhalb Fußballfeldern).

Würden alle unnötigen Lebensmittelabfälle in Deutschland vermieden, so benötigten wir weltweit 2,4 Millionen Hektar Fläche weniger⁴, das entspricht etwa der Größe Mecklenburg-Vorpommerns.

Verstärkung der Umweltbelastung

Der Einsatz von Düngern und Pestiziden beim konventionellen Anbau von Nahrungsmitteln belastet unsere Böden, unsere Gewässer, das Grundwasser und bedroht die Artenvielfalt. Viele der Stoffe sind besonders für Wasserlebewesen sehr giftig. Und nicht nur deren Lebensraum wird gefährdet, auch unser Trinkwasser. In einigen Regionen Europas ist das Grundwasser bereits so stark belastet, dass es nicht mehr als Trinkwasser verwendet werden kann⁵. Wenn Lebensmittel produziert werden, die dann im Müll landen, belastet das die Umwelt zusätzlich und unnötig.



Ausbringung von Pestiziden. Durch den steigenden Einsatz nimmt die Artenvielfalt immer weiter ab.

Verschärfung des Welthungers

Nach Schätzungen der Ernährungs- und Landwirtschafts-Organisation der Vereinten Nationen (FAO) werden in den Industrieländern der Erde jedes Jahr 222 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen, das ist fast soviel wie die gesamte Getreideproduktion im subsaharischen Afrika⁶. Viele der Lebensmittel werden im globalen Süden produziert, und immer mehr kleinbäuerliche Betriebe werden durch große Plantagen verdrängt, auf denen Nahrungsmittel für den reichen Norden angebaut werden. Neben der Produktion von Agrartreibstoffen (Ethanol, "Biodiesel"), Finanzspekulationen und unserem übermäßigen Fleischkonsum, ist die Verschwendung von Lebensmitteln ein weiterer Faktor, durch den wir in Deutschland zum Hunger in der Welt beitragen.

Greenpeace fordert:

► **Mehr Bewusstsein und Respekt im Umgang mit unseren Lebensmitteln und eine Verringerung der Verschwendung. Das ist aus ökologischen und ethischen Gründen dringend geboten.**

► **Verbraucher sollen ihre Einkaufs- und Konsumgewohnheiten kritisch reflektieren und möglichst keine Lebensmittel wegwerfen.**

► **Der Handel soll keine überzogenen Anforderungen an das Aussehen bei Obst und Gemüse stellen.**

► **Der Handel soll nicht bis Ladenschluss volle Regale darbieten müssen und Ware, deren Haltbarkeit bald abläuft, zum reduzierten Preis anbieten.**

¹Universität Stuttgart, Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft, Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Abfallwirtschaft (2012): Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland.

² Mekonnen, M.M. & Hoekstra, A.Y. (2012): A global assessment of the water footprint of farm animal products. *Ecosystems* 15(3): 401-415.

³ Statistisches Bundesamt (2012): Statistisches Jahrbuch 2012.

⁴ WWF (2012): Tonnen für die Tonne. Berlin (WWF).

⁵ Siehe Greenpeace FactSheet: Pestizide zerstören die Umwelt (2007/09).

⁶ Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., van Otterdijk, R. & Meybeck, A. (2011): Global Food Losses and Food Waste. Rom (FAO).