



## Was ist Lebensmittelverschwendung?

**Lebensmittelverschwendung** ist, wenn Lebensmittel, die zum Verzehr produziert wurden, ungenutzt als Abfall verloren gehen.

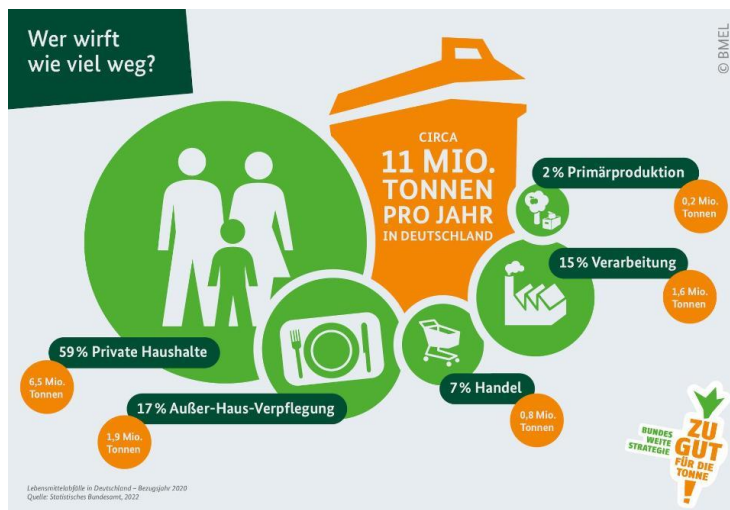
Diese „Abfälle“ entstehen sowohl im Anbau, der Verarbeitung von Lebensmitteln als auch im Handel und im privaten **Haushalt**.

Es wird zwischen vermeidbaren, fakultativ vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmittelabfällen unterschieden:

- Unter **vermeidbaren Lebensmittelabfällen** versteht man Lebensmittel, die ohne Mängel entsorgt werden, obwohl sie verzehrt werden könnten. Dazu zählen auch Lebensmittel, die bei fristgerechter Zubereitung und richtiger Handhabung genießbar wären.
- **Fakultativ vermeidbare Lebensmittelabfälle** sind solche, die genießbar wären, jedoch nicht verzehrt werden, beispielsweise Tellerreste in der Gastronomie, Apfelschalen oder Brotrinde.
- **Unvermeidbare Lebensmittelabfälle** sind nicht essbare Anteile, die während der Erzeugung, Zubereitung und Lagerung als nicht vermeidbare Reste wie Knochen oder Ananasschale entstehen. Auch Schädlingsbefall auf dem Feld gehört zu dieser Kategorie.

In Deutschland fallen entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette – also vom Acker bis zum Teller – 10,9 Tonnen Lebensmittelabfälle an. Im Juni 2022 wurden diese aktuellen Erhebungen vom Statistischen Bundesamt im Auftrag des Bundesumweltministeriums und des Umweltbundesamts an die EU-Kommission übermittelt.

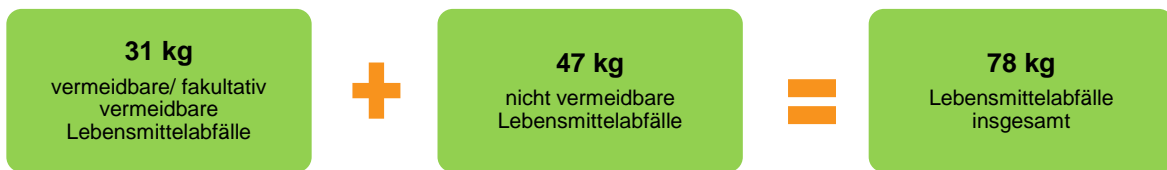
Den Prozess hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) begleitet. Die entwickelte Methodik zur Datenerhebung stützt sich auf Vorgaben der EU-Kommission.



Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL); "Zu gut für die Tonne!"; Copyrights „BMEL“

Von Privathaushalten werden gemäß dieser Erhebung bundesweit jedes Jahr rund 6,5 Millionen Tonnen Lebensmittel entsorgt.

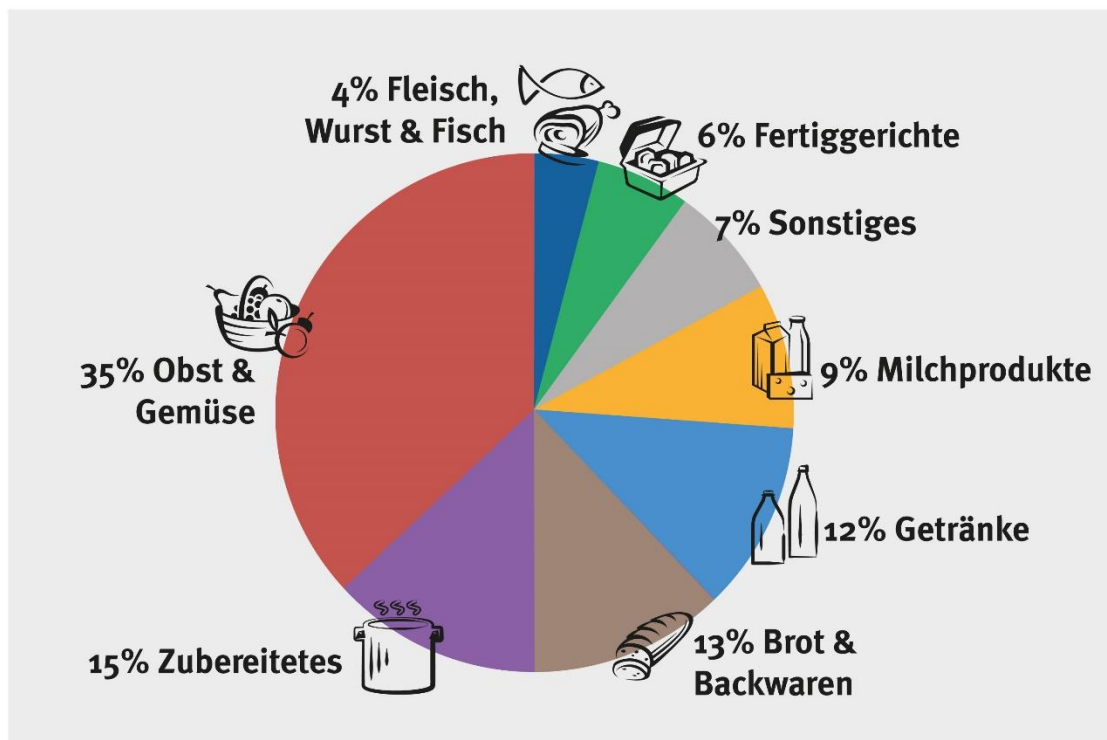
**Im Schnitt wirft jeder Bundesbürger demnach pro Jahr annähernd 78 Kilogramm Lebensmittel weg. Davon sind rund 40 Prozent, also 31 kg vermeidbar (= ca. 85 Gramm/Tag).**



Umgerechnet entspricht diese Menge an vermeidbaren Abfällen 124 Päckchen Butter mit 250 g Gewicht! Übereinandergestapelt wäre dieser Berg etwa 3,70 Meter hoch!

Die Studie „Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte in Deutschland“ aus 2017 wurde durchgeführt von der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Sie liefert erstmals repräsentative Ergebnisse über die Art und Zusammensetzung von Lebensmittelabfällen, die in privaten Haushalten anfallen. Obst, Gemüse, Brot und Backwaren, aber auch Fertigprodukte und Speisereste landen am häufigsten im Müll. Im Jahr 2020 wurde diese systematische Erfassung der Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten zum zweiten Mal durchgeführt.

Die folgende Grafik zeigt, was in Haushalten weggeworfen wird.



Zusammensetzung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten  
Quelle: Systematische Erfassung des Lebensmittelabfalls der privaten Haushalte in Deutschland.  
Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) Nürnberg 2021

Laut GfK-Studie (2020) werden zum Beispiel folgende Gründe für das Wegwerfen vermeidbarer Lebensmittelabfälle genannt:

- sie sind verdorben oder schlecht geworden (36 Prozent)
- sie unappetitlich oder alt aussehen (18 Prozent)
- die Mengen wurden falsch eingeschätzt (34 Prozent)
- es wurde zu viel gekocht (17 Prozent)



- es wurde zu viel auf den Teller genommen (4 Prozent)
- es wurden zu große Packungen gekauft (6 Prozent)
- die Zubereitung und Geschmack passen nicht (5 Prozent)
- Lagerungsprobleme (3 Prozent)
- Überschrittenes Mindesthaltbarkeitsdatum (5 Prozent)

## Lebensmittelverschwendung - Was ist das?

Ziel	Die SuS <ul style="list-style-type: none"><li>• erfahren was unter Lebensmittelverschwendung zu verstehen ist</li><li>• überlegen, warum im privaten Haushalt Lebensmittel weggeworfen werden</li><li>• lernen, wie man mit Lebensmitteln richtig umgeht</li></ul>
Zeitaufwand	30 Minuten
Material	Infoblatt, Arbeitsblätter / Kreuzworträtsel/ Lösungsblätter
Ablauf	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Sus erhalten ein Infoblatt über allgemeine Fakten zum Thema u.a. pro Kopf/Jahr Menge der weggeworfenen Lebensmittel. Dazu beantworten sie Textverständnisfragen.</li><li>2. Danach überlegen sie, aus welchen Gründen zu Hause Lebensmittel weggeworfen werden.</li><li>3. Mit der Lösung eines Kreuzworträtsels erfahren sie, wie sie mit Lebensmittel „retten“ können.</li></ol>



## Wie können wir Lebensmittel retten?

Etwa jedes dritte Lebensmittel, das wir kaufen, wird weggeworfen. Gegen diese Lebensmittelverschwendung kann jeder einzelne von uns etwas tun.



### Gut planen und überlegt einkaufen

- Welche Lebensmittel sind noch vorrätig?
- Was muss bald verbraucht werden?
- Sind noch Reste da?
- Was soll gekocht werden?
- Welche Lebensmittel und Mengen werden gebraucht?
- Einkaufszettel schreiben – nur so viel einkaufen, wie wirklich verbraucht werden kann
- Kauf von Sonderangeboten oder Großpackungen überdenken
- Achtung – Psycho-Tricks im Supermarkt!



### Auf die Haltbarkeit achten

- beim Einkauf auf die Frische von Lebensmitteln achten: wird ein Produkt sofort verbraucht, kann es auch kurz vor Ablauf des MHD eingekauft werden
- Vorräte regelmäßig kontrollieren
- ältere Produkte nach vorn sortieren, um sie schneller zu verbrauchen
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist überschritten ► Kein Grund, ein Lebensmittel sofort wegzuerwerfen! Mach den Sinnescheck!





## Richtig kühlen und gut lagern

- Vorräte von Nudeln, Reis, Mehl, Zucker usw. trocken zum Beispiel im Vorratsschrank lagern
- kälteempfindliches Gemüse wie Kartoffeln, Kürbisse, Zucchini und Obst wie Orangen, Mandarinen und Bananen dunkel und bei Raumtemperatur aufbewahren
- Brot und Backwaren generell nicht im Kühlschrank, sondern bei Zimmertemperatur lagern. Dazu eignen sich zum Beispiel die "Bäckertüte", Steingut- und Keramiktöpfe, Brotkästen aus Edelstahl oder emailliert ohne Luftlöcher und mit gut schließendem Deckel. Auch Einfrieren ist möglich.
- frische Produkte, wie beispielsweise Frischmilch, Joghurt, Käse, Wurst, Fleisch, Fisch, kälteunempfindliches Gemüse (z.B. Karotten, Kohlrabi, Radieschen, Salat) und Obst (wie Kiwis, Aprikosen, Äpfel, Birnen, Trauben) sowie Getränke, Butter, Eier, Marmeladen, Dressings, Soßen und Tuben im Kühlschrank lagern
- Reste von Mahlzeiten schnell herunterkühlen und im Kühlschrank lagern oder einfrieren



## Clever restlos verwerten

- Speisereste am nächsten Tag durcherhitzt essen
- Aus Resten mit Fantasie neue Gerichte zaubern zum Beispiel:
  - ✓ Auflauf aus gekochten Kartoffeln, Nudeln oder Reis
  - ✓ Suppen oder Salate aus gegartem Gemüse oder Fleisch
  - ✓ Tomaten in Tomatensoße
  - ✓ Überreife Bananen in Bananenmilch