

**30.12.2011 · 10:10 Uhr**



Blick in einen Container mit entsorgten Lebensmitteln bei denen das Datum Mindesthaltbarkeit ansteht (Bild: picture alliance / dpa / Hans Joachim Rech)

## Von allem zuviel

# Das Wegwerfen von Lebensmitteln

Von Barbara Weber und Dörte Hinrichs (Moderation)

**Weihnachten ist gerade vorbei und für viele war es auch ein Fest für den Gaumen: Mit Gänsebraten, Karpfen, Torte und anderen Leckereien wurde der Magen köstlich gefüllt. Und nicht nur der: Auch die Mülltonnen quellen fast über, denn die Reste vom Feste wollen entsorgt werden. Ob Feiertag oder Alltag: Im Durchschnitt werden heute 20 Prozent der gekauften Lebensmittel weggeworfen. Das ist das Ergebnis einer europäischen Studie.**

Dabei scheint es Unterschiede zwischen den Generationen zu geben: Bei den Jüngeren wandert die braun gefärbte Banane schneller in den Mülleimer als bei den Älteren. Doch die Verbraucher stehen nicht allein. Denn Hersteller, die Gastronomie und der Einzelhandel gehören ebenfalls zu den Essensvernichtern.

Erzeuger und Supermärkte sortieren aus: Ist die Gurke zu krumm oder die Kartoffel zu dick, gelten sie oft als unverkäuflich. Nur bestimmte Größen, Formen und Farben von Lebensmitteln schaffen den Weg in die Lebensmittelregale - und werden oft schon vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aussortiert und weggeworfen. Das einwandfreie Essen aus dem Müll könnte den Hunger vieler Menschen stillen.

Wie lässt sich gegensteuern? Was können wir vielleicht von unseren Großeltern lernen, um achtsamer mit Lebensmitteln umzugehen? Und welche Maßnahmen können Handel und Erzeuger ergreifen, damit nicht so viel Essen weggeworfen wird?

Darüber diskutieren wir ab 10:10 Uhr mit Experten und auch Sie können sich wie immer an der Sendung beteiligen: Unter der kostenfreien Telefonnummer 00800 44 64 44 64 oder per e-mail an lebenszeit@dradio.de

Studiogäste:

Franz-Martin Rausch, Hauptgeschäftsführer des Bundesverbandes des Deutschen Lebensmittelhandels

Stefan Kreutzberger, Journalist und Autor des Buches "Die Essensvernichter".

Nina Langen, Agrarökonomin bei der Verbraucherzentrale Düsseldorf.

Gerd Häuser, Vorsitzender des Bundesverbandes Deutsche Tafel e.V.

Literaturtipp:

Kreutzberger, Stefan; Thurn, Valentin: "Die Essensvernichter. Warum die Hälfte aller Lebensmittel auf dem Müll landet und wer dafür verantwortlich ist". Kiepenheuer & Witsch, 2011

[Buchkritik](#)