

Deutsche werfen 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Jahr weg

- 13.03.2012,
- veröffentlicht von [Marissa Erbrich](#)

Die achtlose Verschwendung von Lebensmitteln ist kein neues Problem. Längst hat das Thema die Öffentlichkeit erreicht und auch Filmemacher haben sich schon damit befasst. Eine Studie, deren Ergebnisse Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner heute vorstellt, kommt zu dem Schluss, dass ein Großteil der Lebensmittelabfälle vermieden werden könnte.



- Supermarktregal

Während eine Milliarde Menschen weltweit Hunger leidet, landen hierzulande Millionen Tonnen wertvoller Lebensmittel im Müll, sagt Martin Hofstetter, Landwirtschaftsexperte bei Greenpeace. Die in Deutschland vernichteten Lebensmittel fehlen global an anderer Stelle, treiben die Preise für Nahrungsmittel in die Höhe und den Klimawandel voran. Frau Aigner hat diese gigantische Verschwendung von Ressourcen aus Rücksicht auf die Geschäfte der Ernährungsindustrie zu lange ignoriert.

Im Oktober 2010 hatte Greenpeace Parlamentarier auf die schlechte Informationslage und fehlende Daten zur Lebensmittelverschwendung aufmerksam gemacht. Daraufhin gab das Landwirtschafts- und Verbraucherministerium die Studie bei der Universität Stuttgart in Auftrag. 81,6 Kilogramm Lebensmittel wirft jeder Bundesbürger pro Jahr in den Müll. Nun will Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner (CSU) mit einer Informationskampagne gegen die Verschwendung angehen.

Die vorgestellte Studie nennt konkrete Zahlen: Elf Millionen Tonnen Nahrungsmittel landen jedes Jahr auf dem Müll. Nur fünf Prozent stammen aus dem Einzelhandel, wohingegen Privathaushalte für 61 Prozent des Abfalls verantwortlich sind. Rund 17 Prozent stammen von Großverbrauchern, wie Gaststätten oder Kantinen. Von den knapp 82 Kilogramm pro Bundesbürger wären der Studie zufolge 53 Kilogramm vermeidbar. Die jährlich weggeworfenen Lebensmittel haben einen Wert von mehr als 20 Milliarden Euro. Das sind 235 Euro pro Kopf und Jahr.

Bürger sollen besser aufgeklärt werden

Ilse Aigner plant nun eine Informationskampagne, um gegen die Verschwendung vorzugehen. Ende März sollen mit Herstellern, Gastronomie, Landwirtschaft, Verbraucherschützern und Kirchen Strategien diskutiert werden, die die Lebensmittelverschwendung eindämmen können. Kommende Woche soll in ganz Deutschland eine Aufklärungsaktion im Handel zum Mindesthaltbarkeitsdatum starten.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum spielt bei der Verschwendung eine wichtige Rolle. Viele Verbraucher verstehen die Angabe als Verfallsdatum und werfen scheinbar abgelaufene Lebensmittel weg. Tatsächlich handelt es sich dabei aber um eine Art Qualitätsgarantie des Herstellers: Bis zu diesem Datum ist das Produkt auf jeden Fall einwandfrei. Aber auch danach ist es meist noch uneingeschränkt genießbar. Verderbliche Lebensmittel, wie Fleisch und Fisch, haben ohnehin eine andere Kennzeichnung - denn von ihnen geht in verdorbenem Zustand ein gesundheitliches Risiko aus.

Erstmals stehen in Deutschland nun Zahlen zum Thema Lebensmittelverschwendung zur Verfügung. Bisher gab es nur vage Schätzungen. Die Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung auf Klima und Flächenverbrauch wurden in der Studie aber nicht berücksichtigt. Auch die Mengen, die von den Produzenten entsorgt werden, wurden nicht erfasst.

Die heute vorgelegte Studie ist sinnvoll, aber unvollständig, so Hofstetter. So hat Frau Aigner versäumt, die Lebensmittelverluste der Landwirtschaft untersuchen zu lassen. Obst und Gemüse mit kleinen Makeln wird vernichtet oder bleibt auf dem Acker, weil es nicht den überzogenen Vorgaben des Handels entspricht. Greenpeace fordert das Ministerium auf, diese Daten unverzüglich nachzuliefern.

Publikationen zum Thema

- 22.09.2011 PDF161 KB [Factsheet Lebensmittelverschwendung](#)

http://www.greenpeace.de/themen/landwirtschaft/nachrichten/artikel/jeder_deutsche_wirft_pro_jahr_82_kilogramm_lebensmittel_in_den_muell/