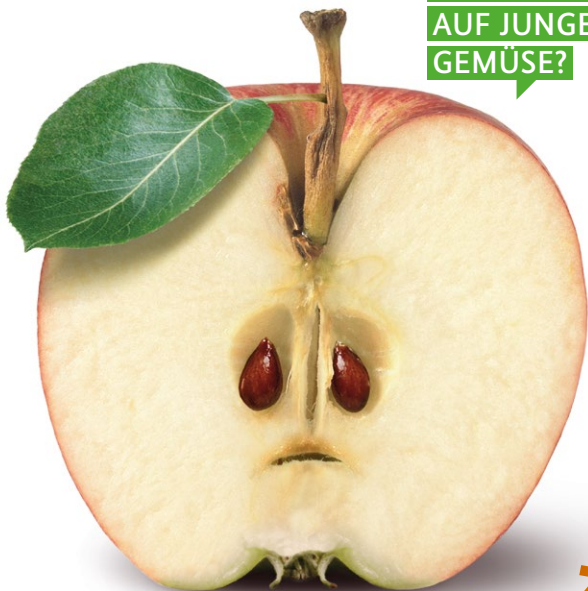


10 GOLDENE REGELN GEGEN LEBENSMITTEL- VERSCHWENDUNG

STEHST DU NUR
AUF JUNGES
GEMÜSE?



Eine Initiative des



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

zugutuerdietonne.de


**ZU
GUT
FÜR DIE
TUNNE**
!



Liebe Leserinnen und Leser,

wir leben in einer Überflussgesellschaft: Was nichts kostet, ist nichts wert, was immer und schnell verfügbar ist, wird zu wenig geschätzt. Das gilt leider auch für Lebensmittel. Genießbare Lebensmittel gehören aber nicht in den Müll. In ihnen stecken kostbare Ressourcen: Wasser, Energie – und jede Menge Herzblut. Sie sind Mittel zum Leben. Der Großteil der Lebensmittelabfälle wäre vermeidbar. Die Broschüre gibt Tipps für den Alltag und zeigt: Jeder von uns kann seinen Beitrag leisten. Denn Lebensmittel sind *Zu gut für die Tonne!*

Herzlichst Ihre

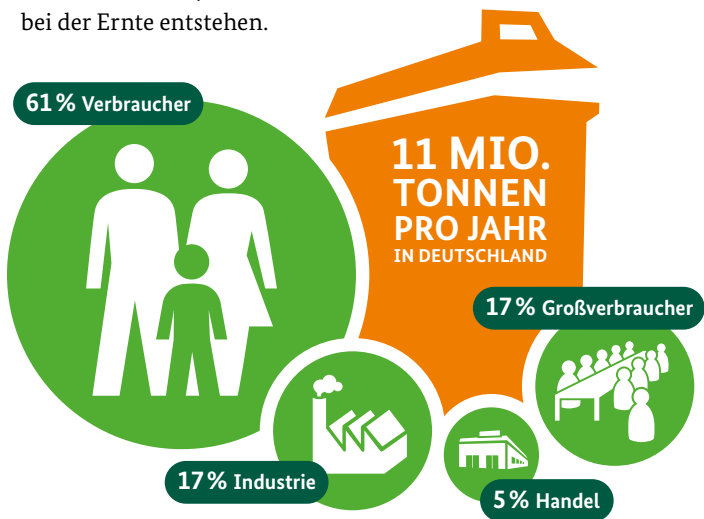
Julia Klöckner

Bundesministerin für Ernährung
und Landwirtschaft

WER WIRFT

WIE VIEL WEG?

Lebensmittelabfälle entstehen überall: in der Industrie, im Großhandel, in Bäckereien und Supermärkten, in Restaurants und Kantinen. Und nicht zuletzt in jedem Haushalt. Etwa elf Millionen Tonnen Lebensmittel landen jedes Jahr in Deutschland im Müll. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie der Universität Stuttgart aus dem Jahr 2012, die vom Bundesministerium gefördert wurde. Noch gar nicht erfasst sind in dieser Zahl die Verluste, die beim Anbau und bei der Ernte entstehen.



Verteilung der Lebensmittelabfälle nach Bereichen der Nahrungsmittelkette
Quelle: Studie der Universität Stuttgart (2012), gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)

WAS WERFEN WIR WEG?

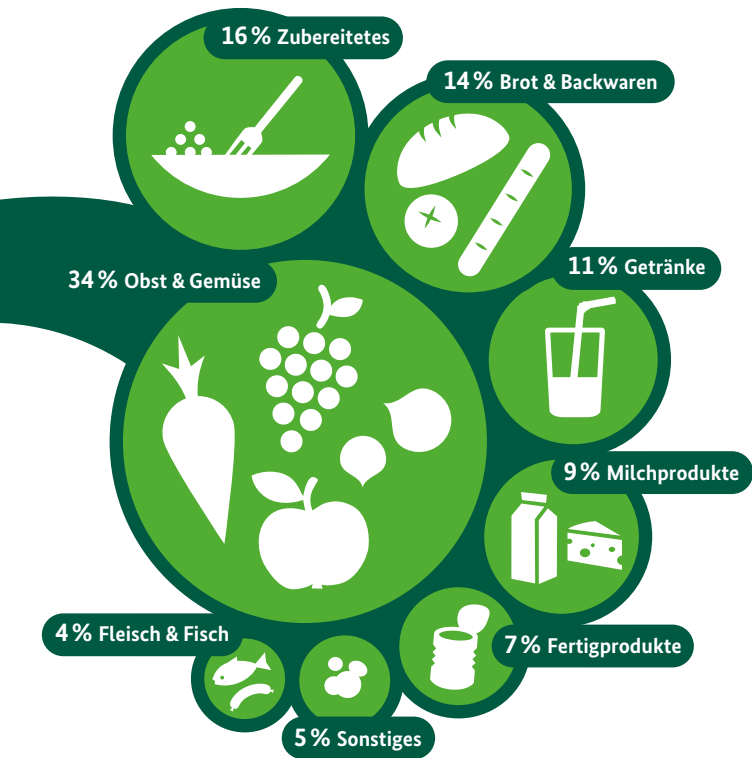
Fast jeder hält es für wichtig, Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Doch statistisch werden in deutschen Privathaushalten pro Kopf und Jahr mindestens 55 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen. Fast die Hälfte davon wird als vermeidbar eingeschätzt. Besonders jüngere Menschen werfen potenziell mehr verwertbare Lebensmittel weg. In Haushalten mit älteren Personen entstehen tendenziell weniger Lebensmittelabfälle. Insgesamt landen in Privathaushalten 4,4 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll, das sind täglich 150 Gramm pro Person.



Gerundete Mengenanteile (%) der Lebensmittelarten im vermeidbaren Lebensmittelabfall. Quelle: Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte in Deutschland (2017), im Auftrag des BMEL

Es sind ausgerechnet die frischen, für eine gesunde Ernährung wichtigen Produkte, die wir am häufigsten wegwerfen: Obst und Gemüse machen etwa ein Drittel unserer vermeidbaren Lebensmittelabfälle aus. Es folgen Gekochtes/Zubereitetes, Brot und Backwaren, Getränke, Milchprodukte, Fertigprodukte sowie Fisch und Fleisch.



WELCHE FOLGEN HAT DIE VERSCHWENDUNG?

Der Markt für Lebensmittel ist global. Wir essen Rindfleisch aus Argentinien, Erdbeeren aus Marokko, Fisch aus Südostasien. Deshalb hat es auch weltweite Auswirkungen, wenn wir in Deutschland Lebensmittel verschwenden.

Wir vergeuden Ressourcen. Für ein Kilo Äpfel zum Beispiel sind mehr als 800 Liter Wasser nötig, dazu Dünger, Energie und wertvolle Ackerflächen. Und nicht zuletzt haben viele Menschen dafür gearbeitet.

Wir belasten die Umwelt. Schätzungsweise 30 Prozent der weltweiten Treibhausgase hängen mit unserer Ernährung zusammen. Durch die unnötige Erzeugung und den Transport von Lebensmitteln fügen wir der Umwelt Schaden zu.

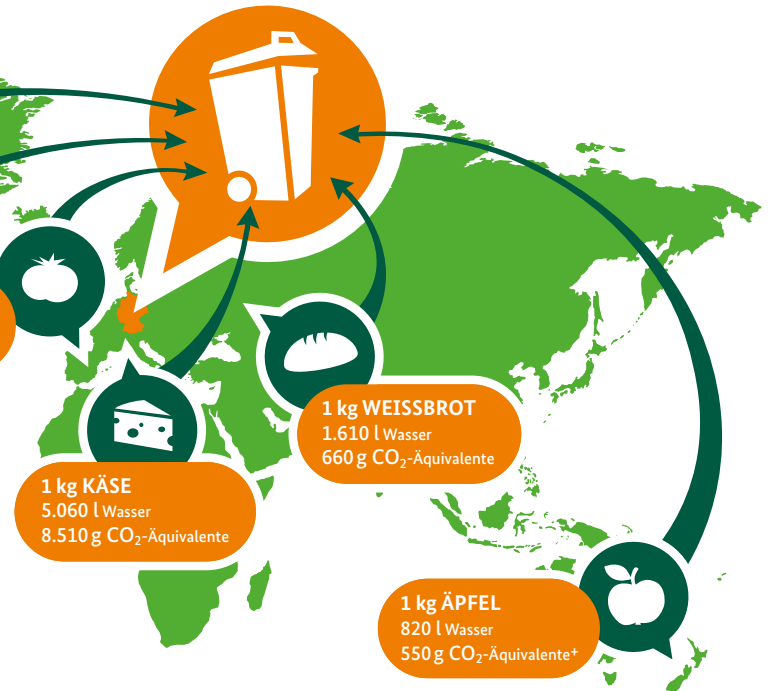


1 kg RÖSTKAFFEE
18.900 l Wasser
470 g CO₂-Äquivalente*

1 kg TOMATEN
214 l Wasser
340 g CO₂-Äquivalente

1 kg RINDFLEISCH
15.420 l Wasser
13.310 g CO₂-Äquivalente

Weltweit hungern 815 Millionen Menschen. Keiner von ihnen wird unmittelbar satt, wenn wir weniger wegwerfen. Doch je mehr wir verschwenden, desto höher sind die Nachfrage am Weltmarkt und damit die Preise. Hierunter leiden insbesondere die Menschen in Entwicklungsländern, die einen Großteil ihres Einkommens für Nahrungsmittel ausgeben müssen.



* Product Carbon Footprinting – Ein geeigneter Weg zu klimaverträglichen Produkten und deren Konsum? 2009

+ Pendas CO₂-Zähler: www.klimabuendnis-koeln.de/ernaehrung

WAS KANN ICH DAGEGEN TUN? DIE 10 GOLDENEN REGELN:



1. Einkaufszettel benutzen

Die beste Vorsorge: gute Planung und ein regelmäßiger Blick in Kühlschrank und Vorratsregale. Isst man außer Haus? Kommt Besuch? Fehlen Lebensmittel? Alles, was benötigt wird, kommt auf einen Einkaufszettel.



2. Zeit nehmen

Die Auswahl an Lebensmitteln ist verführerisch. Sonderangebote, Probierstände und überbordende Regale verlocken zum Zugreifen, gerade wenn man hungrig und gehetzt einkauft. Stattdessen: Zeit nehmen, Preise und Qualität in Ruhe vergleichen.



3. Packungsgrößen beachten

XXL-Angebote locken mit günstigen Preisen, kommen uns und die Umwelt aber teuer zu stehen, wenn die Hälfte in den Müll wandert. Gerade Singlehaushalte sollten gleich zu kleineren Packungen greifen.

4. Bewusst auswählen

Auch wir können dazu beitragen, die Abfallmengen im Handel zu reduzieren. Milchprodukte, die wir bald verbrauchen, müssen kein Mindesthaltbarkeitsdatum tragen, das weit in der Zukunft liegt. Äpfel mit kleinen Macken schmecken nicht schlechter als ihre makellosen Verwandten. Ein Brot vom Vortag kann auch übermorgen noch lecker sein. Wer das beherzigt, kann zudem sparen. Manche Märkte bieten Waren, die bald aussortiert werden, günstiger an.

5. Richtig kühlen

Im Kühlschrank ist eine richtige Lagerung wichtig: Obst und Gemüse ganz unten ins Gemüsefach, Fisch und Fleisch auf die unterste Ablage, Milchprodukte auf die mittlere, Käse und Speisereste auf die oberste. Eier, Butter und Getränke haben ihren Platz in der Tür. Mit Ausnahme von Obst und Gemüse sollte alles gut verpackt sein. Das schützt vor dem Austrocknen und dem typischen Kühlschrankgeschmack. Bei leicht verderblichen Lebensmitteln, etwa Fleisch, sollte die Kühlkette niemals unterbrochen werden. Vor allem bei warmem Wetter empfehlen sich daher Kühltaschen für den Einkauf.



6. Gut lagern



Nicht in den Kühlschrank gehören Brot, Speiseöle, Kartoffeln, Auberginen, Avocados, Tomaten und die meisten Südfrüchte. **Kartoffeln und Zwiebeln** brauchen einen trockenen, dunklen Ort. **Brot** bleibt in einer Brotbox oder einem Steinguttopf sowie als ungeschnittener Laib länger frisch. **Käse** am besten am Stück kaufen und in ein beschichtetes Papier einschlagen. **Äpfel und Tomaten** strömen Ethylengas aus, das andere Obst- und Gemüsesorten schneller reifen lässt; sie sollten separat gelagert werden. **Angebrochene Packungen** – Mehl, Reis oder Nüsse – in dicht schließende Behälter umfüllen, das schützt vor Schädlingsbefall. **Geöffnete Konserven** umfüllen und schnell verbrauchen.



7. Haltbarkeit beachten

Auf vielen Produkten ist ein **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** angegeben. Das MHD ist kein Wegwerfdatum. Es zeigt lediglich an, wie lange ein Produkt mindestens seine typischen Eigenschaften behält, etwa Farbe und Konsistenz. Danach kann das Produkt noch lange genießbar sein. Grundsätzlich gilt: Was gut schmeckt, gut riecht und gut aussieht, ist in aller Regel noch gut. Anders sieht es aus beim **Verbrauchsdatum**, das auf leicht verderblichen Produkten wie rohem Fisch, Hackfleisch oder Frischgeflügel angegeben ist. Ist das Verbrauchsdatum überschritten, sollte das Produkt nicht mehr verzehrt werden – es gehört dann wirklich in die Tonne.

8. Regelmäßig kontrollieren

Auch wenn alles perfekt gelagert ist, bedarf es regelmäßiger Kontrolle. Denn Schädlinge wie Lebensmittelmotten können Vorräte vernichten. Bei Befall hilft nur noch Entsorgung. Alles, was sonst noch in Schrank, Schublade oder Regal lagert, gilt es sorgfältig zu sichten. Bei Schimmelbildung ist Vorsicht angesagt: Brot, Joghurt und Nüsse sollten dann weggeworfen werden.

9. Reste verwerten

Die richtige Menge beim Kochen zu finden, ist Erfahrungssache, Rezepte helfen dabei. Doch nicht immer lassen sich Reste vermeiden. Das macht nichts. Der halbe Topf Suppe lässt sich einfrieren oder am nächsten Tag aufwärmen. Die restlichen Nudeln vom Abendessen kommen gut verpackt in den Kühlschrank. Mit ein bisschen Fantasie und zwei, drei weiteren Zutaten wird am nächsten Tag eine leckere neue Mahlzeit daraus.

10. Maßvoll bestellen

Untersuchungen haben gezeigt: Bei Veranstaltungen und in Restaurants fallen deutlich weniger Abfälle an, wenn auf ein Buffet verzichtet und à la carte bestellt wird. Wenn etwas übrig bleibt: darum bitten, die Reste einzupacken.



ANREGUNGEN FÜR DIE KREATIVE
RESTEKÜCHE VON STERNEKÖCHEN,
PROMINENTEN UND HOBBYKÖCHEN
GIBT ES AUF zugutfuerdietonne.de

HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
Referat 216: Nachhaltige Ernährung,
Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin, www.bmel.de

KONTAKT

kontakt@zugut fuerdietonne.de
Tel.: +49 (0)228 996845-7340

STAND

April 2019

KONZEPT, TEXT, GESTALTUNG

MediaCompany – Agentur für Kommunikation GmbH

ÜBERARBEITUNG

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
neues handeln AG

DRUCK

MKL Druck GmbH & Co. KG

BILDNACHWEISE

- © Bundesregierung/Steffen Kugler
- © BMEL/Walkscreen
- © iStock/kadmy

Diese Broschüre wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des BMEL kostenlos herausgegeben. Sie darf nicht für Wahlwerbung politischer Parteien oder Gruppen eingesetzt werden.



**Rezepte und Tipps:
Jetzt gratis die App
herunterladen!**
zugut fuerdietonne.de