



universität
uulm



BGM - Newsletter:

„Zu gut für die Tonne“ – muss das wirklich alles in den Müll?!

Wer kennt es nicht?! Der Salatkopf liegt ganz welk im Gemüsefach, die Bananen bekommen schon matschige Stellen und die letzte Scheibe Käse ist auch bereits angetrocknet – nicht gerade appetitlich, aber müssen wir diese Lebensmittel wirklich wegwerfen?

Rund zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel werfen wir Deutschen jedes Jahr in den Müll. Dabei produzieren Privathaushalte mit knapp 52% über die Hälfte der Abfälle. Wir werfen somit jährlich ca. 75 kg Lebensmittel weg und das pro Person (vgl. BLE, 2019). Eine mögliche Ursache für die enorme Lebensmittelverschwendung sehen Experten in der ständigen Verfügbarkeit der Lebensmittel. Unser Schlaraffenland bietet uns zu jeder Jahreszeit die beinahe gleichen Lebensmittel zu günstigen Preisen (vgl. WWF, 2015; Verbraucherzentrale, 2021). Damit verlieren die Lebensmittel allmählich ihren Wert und landen somit schneller im Müll.

Eine weitere Ursache wird im Mindesthaltbarkeitsdatum gesehen. VerbraucherInnen entsorgen oftmals abgelaufene Lebensmittel, obwohl diese noch genießbar wären. Hier sollte zunächst der „gucken, riechen, schmecken“-Test durchgeführt werden, bevor das Lebensmittel weggeworfen wird. Hat sich an Aussehen, Geruch oder Geschmack nichts geändert, kann das Produkt problemlos weiterhin verzehrt werden. Dem gegenüber steht das Verbrauchsdatum. Das Verbrauchsdatum gibt an, bis wann ein Lebensmittel unbedingt verzehrt werden sollte. Dies ist vor allem bei Frischfleisch wie Hack- oder Geflügelfleisch der Fall, da diese Lebensmittel empfindlicher sind (vgl. BLE, 2021).

Schließlich liegt ein weiterer Grund in der Lebensmittelverschwendung in den derzeit hohen Standards bzw. der hohen Qualität gesehen. Schätzungsweise 30 Prozent des Obst- und Gemüseanbaus wird nicht einmal geerntet, da es nicht den aktuellen Standards entspricht. VerbraucherInnen sind es gewohnt, stets perfekt aussehendes Gemüse oder Obst kaufen zu können. Produkte mit kleinen Mängeln werden erst gar nicht gekauft und landen am Ende in den Mülltonnen des Einzelhandels (WWF, 2015).

Um die eigene Lebensmittelverschwendung so gering wie möglich zu halten, empfiehlt die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung folgende Tipps:

- 1) Einkaufszettel nutzen und regelmäßige Überprüfung des Kühlschranks/ Vorratsschranks
- 2) Nehmen Sie sich Zeit zum Einkaufen und gehen Sie nicht gehetzt oder hungrig einkaufen – dadurch landen weniger Spontankäufe im Einkaufswagen
- 3) Packungsgrößen beachten – XXL-Angebote sind nicht günstiger bzw. nachhaltiger, wenn die Hälfte des Produkts im Müll landet
- 4) Lebensmittel bewusst auswählen – auch Lebensmittel vom Vortag sind oft noch lecker und können meist billiger erworben werden
- 5) Lebensmittel richtig lagern – z.B. sollten leicht verderbliche Lebensmittel stets gekühlt werden (vgl. BLE, 2020) *
- 6) Vorräte regelmäßig überprüfen – Motten oder Schimmel breiten sich leider auch in gut gelagerten Produkten aus
- 7) Gucken, riechen, schmecken – diese Regel gilt für alle abgelaufenen Lebensmittel

- 8) Reste verwerten und somit neue Gerichte kennenlernen
- 9) Reste des Restaurantbesuchs einpacken und am nächsten Tag essen (BLE, 2020; BMEL, 2019)

* Den eigenen Kühlschrank regelmäßig zu sortieren, erhält den Überblick über die vorhandenen Lebensmittel und verhindert, dass Produkte vergessen werden, die in die hinterste Ecke gerutscht sind. Die richtige Lagerung der Produkte verlängert außerdem die Haltbarkeit der Produkte. Das folgende Schaubild der Welthungerhilfe bietet einen Überblick über die richtige Kühlschranksaufteilung:

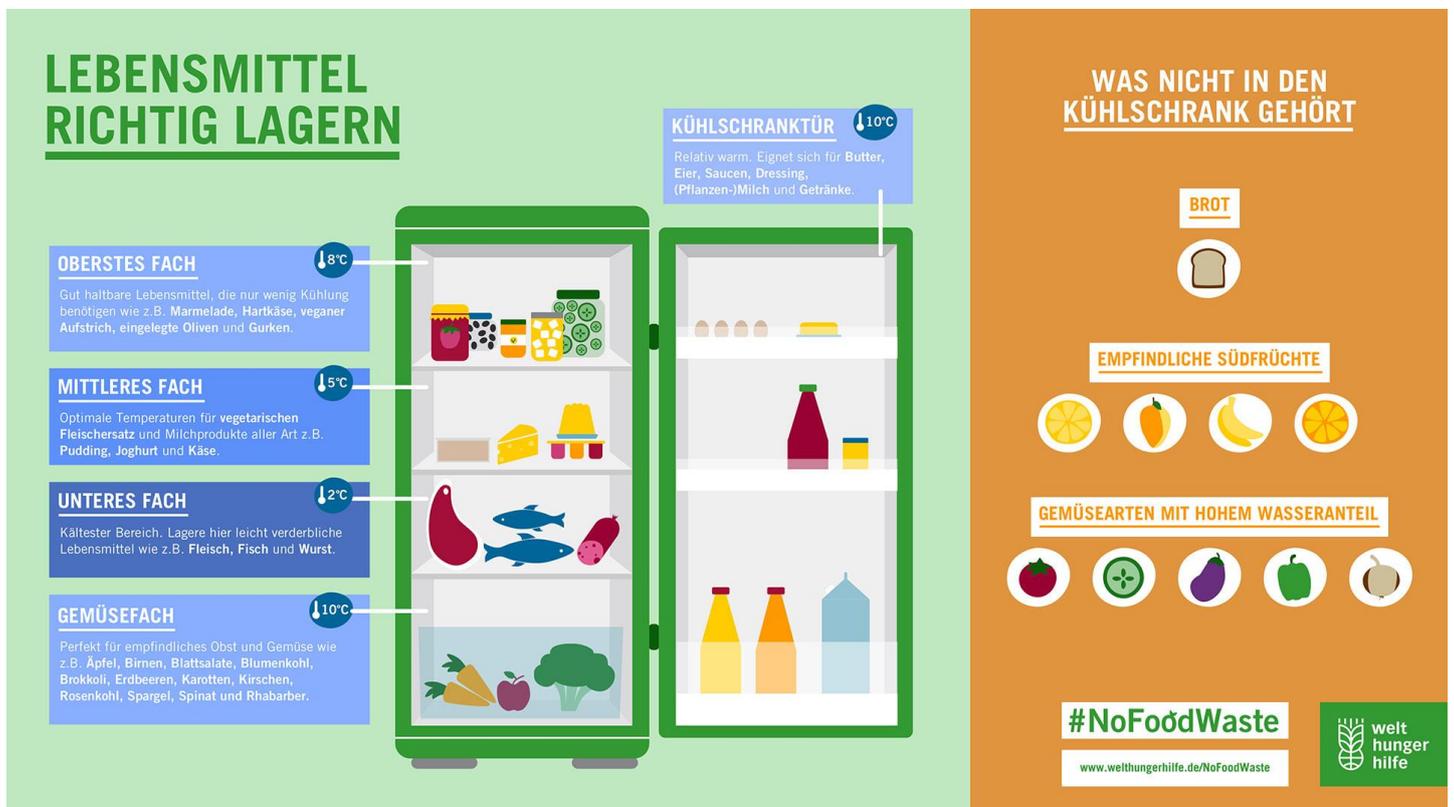


Abb. 1: Lebensmittel richtig lagern (Welthungerhilfe, 2019)

Mittlerweile gibt es diverse Möglichkeiten sich für die Lebensmittelverschwendung einzusetzen. Die „Too good to go“ – App wirbt beispielsweise mit dem Slogan „rette Essen – schon die Umwelt“. Hier können Unternehmen wie Bäckereien, Restaurants oder Supermärkte übrig gebliebene Lebensmittel oder Speisen nach Ladenschluss anbieten. VerbraucherInnen retten damit nicht nur Lebensmittel vor der Mülltonne, sie sparen auch noch bares Geld, da die angebotenen Lebensmittel meist günstiger sind.

Mit „Foodsharing“ wurde 2012 eine Bewegung ins Leben gerufen, die gegen die Wegwerfkultur ankämpfen möchte. Dadurch werden Lebensmittel in Betrieben und Privathaushalten gerettet und in „Fairteilern“ oder eigens eingerichteten Läden kostenlos an Interessierte verteilt. Lebensmittel mit kleinen Mängeln können über Unternehmen wie beispielsweise „etepetete“ erworben werden. Die Gründer verpacken ausschließlich Bio-Ost und –Gemüse, das aufgrund kleiner Mängel nicht im Einzelhandel verkauft werden kann. Somit landen krumme Karotten, zu kleine Äpfel oder unsymmetrische Kohlköpfe in den Boxen und werden direkt zu den VerbraucherInnen nach Hause geliefert.

Auch die Universität Ulm engagiert sich gegen Lebensmittelverschwendung. Zum Beispiel ist ein „Fairteiler“ in der Universität Süd am Ende der Automatenreihe hinter der Burgerbar zu

finden. Dort können übrig gebliebene, noch gute, Lebensmittel hingbracht und kostenlos abgeholt werden.

Das Studierendenwerk Ulm setzt sich mit der Happy Hour in der Mensa ebenfalls gegen Lebensmittelverschwendung ein. Hier können Studierende und Mitarbeitende 15 Minuten vor Mensaschließung Speisen günstiger erwerben. Zudem werden belegte Brötchen oder Süßwaren vom Vortag zum halben Preis angeboten.

Die Möglichkeiten sich für die Lebensmittelverschwendung einzusetzen, sind groß und vielfältig. Wichtig ist nur, dass wir damit beginnen – auch wenn es noch so kleine Schritte sind.

LITERATUR

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (2021). Ist meine Zeit schon abgelaufen? – Über den Umgang mit Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum. Bonn: BLE

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (2019). Lebensmittelabfälle in Deutschland: Aktuelle Studie über Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren. Bonn: BLE

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (2020). Was kann ich dagegen tun (1) – Poster Zu gut für die Tonne. Bonn: BLE

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2019). 10 goldene Regeln gegen Lebensmittelverschwendung. <https://www.zugutfuerdietonne.de/blog/schwerpunkt/10-goldene-regeln-gegen-lebensmittelverschwendung>. Berlin: BMEL

Deutsche Welthungerhilfe e.V. (2019). Lebensmittel richtig lagern. <https://www.welthungerhilfe.de/aktuelles/publikation/detail/lebensmittel-richtig-lagern/>. Bonn: Deutsche Welthungerhilfe e.V.

Verbraucherzentrale (2021). Lebensmittel wertschätzen und vor der Tonne bewahren. Berlin: Verbraucherzentrale

WWF Deutschland (2015). Das große Wegschmeißen – Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umwelteffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland. Berlin: WWF

ABBILDUNG

Abb. 1. Deutsche Welthungerhilfe e.V. (2019). Lebensmittel richtig lagern. <https://www.welthungerhilfe.de/aktuelles/publikation/detail/lebensmittel-richtig-lagern/>. Bonn: Deutsche Welthungerhilfe e.V. Abgerufen am: 05.01.2022.