

Ich schmeiße im Jahr 75KG Lebensmittel weg



Was? DU schmeißt jährlich 75kg Lebensmittel weg? Schäm Dich! Na, hast du dich auch ertappt gefühlt? Ich habe zwar nicht das Gefühl, dass ich so viel wegschmeiße, aber ganz frei sprechen kann ich mich auch nicht.

Tatsächlich leben wir in einer Gesellschaft, in der es nichts gibt, was man sich nicht kaufen könnte. Ist doch toll, oder?! Tatsächlich hat genau dieser Fakt starke Auswirkungen auf die ganze Welt. Die WHO (Weltgesundheitsorganisation) veröffentlicht dazu Zahlen.

Hier ein paar Tatsachen:

- 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittelverschwendung weltweit
- 12 Millionen Tonnen landen deutschlandweit im Müll (Das entspricht ungefähr 1 Million großer Elefanten)
- Pro Person sind das ungefähr 75 kg im Jahr
- Umgerechnet 25 Milliarden Euro weggeschmissenes Geld

Weltweit hungern 811 Millionen Menschen. Eine unfassbare Zahl.



Was sind die Ursachen für die Lebensmittelverschwendung?

- Landwirtschaft: Falsche Lagerung, Schädlingsbefall, Unwetter, nicht genügend Abnehmer
- Industrie: Transportschäden, falsche Lagerung, Qualitätssicherung, Überproduktion
- Groß- & Einzelhandel: Kundenwunsch, Produktionsvorgaben, entsprechen nicht den Vorstellungen
- Gastronomie: unkalkulierbare Nachfrage, falsche Lagerung, strenge Hygiene & Lagerungsvorschriften, schlechte Portionierung
- Verbraucher: Überfluss, Konsum, fehlendes Bewusstsein für Leistung & Ressourcen
Energieverbrauch, Missverständnis des MHD

Welche Lebensmittel haben einen schlechten CO2-Außstoß (in der Herstellung)?



- Obst & Gemüse: Linsen, Champignons, Tomaten, Erdbeeren, Ananas
- Molkereiprodukte: Sahne, Fischkäse, Feta, Käse, Butter
- Fleisch, Fisch & Wurst: Fisch, Wildfleisch, Garnelen, Hackfleisch, Rindfleisch
- „Pflanzliche Lebensmittel haben durchschnittlich nur 1/10 des Treibhauspotentials von tierischen Lebensmitteln“ (Laut dem österreichischen Landwirtschaftsministerium)

Was hilft nun?

- Richtig planen (Wocheneinkauf)
- Gute Lagerung
- Speiseplan erstellen
- Saisonale, lokale Lebensmittel kaufen
- Fahrtwege minimieren
- Lebensmittel retten mit Initiativen wie TooGoodtoGo, Foodsharing, Sirplus...
- Sich selbst informieren
- Kleine Schritte wagen
- Fang einfach an, wir können zwar nicht entscheiden ob wir in dieser Welt leben, aber wir können entscheiden wie!



Quellen

Haller, L. (2021). Lebensmittelverschwendung Ursachen & Fakten.

<https://www.welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung/>

Reinhardt, G. Gärtner, S. Wagner, T. (2020) Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und

Gerichten in Deutschland: [https://www.ifeu.de/fileadmin/uploads/Reinhardt-Gaertner-Wagner-](https://www.ifeu.de/fileadmin/uploads/Reinhardt-Gaertner-Wagner-2020-Oekologische-Fußabdruecke-von-Lebensmitteln-und-Gerichten-in-Deutschland-ifeu-2020.pdf)

[2020-Oekologische-Fußabdruecke-von-Lebensmitteln-und-Gerichten-in-Deutschland-ifeu-2020.pdf](https://www.ifeu.de/fileadmin/uploads/Reinhardt-Gaertner-Wagner-2020-Oekologische-Fußabdruecke-von-Lebensmitteln-und-Gerichten-in-Deutschland-ifeu-2020.pdf)
