Landwirtschaftskammer Niedersachsen

Lebensmittel auf dem Müll – muss das sein?

Gewusst haben wir es irgendwie, aber die Zahlen machen es noch einmal erschreckend deutlich. Rund 61% der gesamten Lebensmittelabfälle in Deutschland fallen in Privathaushalten an. Statistisch gesehen wirft jeder Bundesbürger pro Jahr 81,6 kg Lebensmittel weg, das entspricht einer Menge von 225 Gramm am Tag.

Wie viel wird weggeworfen?

Die Veröffentlichung einer Studie der Universität Stuttgart sorgte Anfang des Jahres 2012 für Schlagzeilen. Besagt sie doch, dass bundesweit etwa 6,7 Mio. Tonnen Lebensmittel allein in Privathaushalten weggeschmissen werden. Viele Lebensmittel die eigentlich noch gut sind landen im Restmüll, in der Biotonne oder im Ausguss. Ein Teil wird kompostiert oder findet seine Verwendung als Futter für die Haustiere. Dieser Umgang mit Lebensmitteln kostet die Haushalte nicht nur Geld, er geht auch auf Kosten der Umwelt. Berechnungen zufolge könnte jeder pro Jahr 53 kg Lebensmittelabfälle vermeiden und damit 235 Euro sparen.

Welche Lebensmittel landen im Müll?

Besonders hoch ist der Anteil weggeworfener Lebensmittel bei frischen Produkten. Spitzenreiter ist Gemüse mit 26%, gefolgt von Obst mit einem Anteil von 18% und den Backwaren mit 16%. Backwaren wie Brot, Brötchen oder Kuchen machen immerhin noch 15% aus und Speisereste schlagen mit 12 Prozent zu Buche. In der Gruppe der tierischen Lebensmittel sind es vor allem die Milchprodukte, gefolgt von Fleisch und Fisch.

Warum landen Lebensmittel im Müll?

Ein Grund für die Wegwerfmentalität liegt sicherlich im Überfluss begründet: Lebensmittel gibt es reichlich und für wenig Geld. Als Resultat ist eine sinkende Wertschätzung, vor allem bei der jüngeren Generation, gegenüber unseren Lebensmitteln zu beobachten. Wer noch Lebensmittelknappheit und Hunger selbst erlebt hat, geht mit dem kostbaren Gut Essen bedachter um. Fast vergessen sind die Zeiten, in denen jedes Lebensmittel vollständig verwertet wurde.

Gründe für das vermehrte Wegwerfen von Lebensmitteln in Privathaushalten finden sich viele. Einer ist sicherlich das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Viele verstehen es als ein Verbrauchsdatum und nehmen ein Überschreiten zum Anlass das Lebensmittel mit gutem Gewissen wegzuschmeißen. Dabei ist das MHD nur eine Garantie des Herstellers, bis wann das Lebensmittel nach seiner Erfahrung bei richtiger Lagerung seine Eigenschaften, wie Geschmack, Geruch und Farbe mindestens behält.

Hat ein Lebensmittel das MHD überschritten genügt oft eine sensorische Überprüfung, ob es noch genießbar ist. Erst wenn Veränderungen in Geruch, Geschmack oder Konsistenz feststellbar sind, sollte man es in den Müll geben. Sobald Verpackungen geöffnet werden, ist das MHD nicht mehr gültig.

Ein Verbrauchsdatum findet man nur auf wenigen, leicht verderblichen, Produkten, wie Hackfleisch, Fisch oder Geflügel. Es gibt an, bis wann ein Lebensmittel verbraucht sein sollte.

Wie wirkt sich dieser Umgang mit Lebensmitteln aus?

Das Wegwerfen von Lebensmitteln schadet der Umwelt, verbraucht unnütz wertvolle Ressourcen und kostet bares Geld. In Privathaushalten landen etwa 53 Kilogramm vermeidbare Abfälle pro Person und Jahr in der Tonne oder Waren im Wert von 235 Euro. Da lohnt sich ein Umdenken schon aus wirtschaftlichen Gründen. In der Summe sind es Waren im Wert von 940 Euro für einen 4-Personen Haushalt

Was können wir gegen diese Verschwendung tun?

Die richtige Einkaufsplanung, Lagerung und Resteverwertung im Haushalt sind wichtige Ansatzpunkte bei der Müllvermeidung. Ein Einkaufszettel ist schnell geschrieben und schützt vor Fehlkäufen. Im Supermarkt ist man weniger verführt mehr einzukaufen als man wollte. Vor dem Einkauf lohnt sich ein Blick in den Kühlschrank und Vorrat. Wer einen Überblick hat läuft nicht Gefahr bereits vorhandenes noch einmal einzukaufen.

Vorteilhaft ist es auch, nicht mit leerem Magen einkaufen zu gehen. Wer satt einkaufen geht, ist weniger anfällig für Spontankäufe. Vorsicht ist auch bei Aktionen wie *Zahl Eins – nimm Zwei* oder *XXL-Angeboten* angebracht. Das scheinbar günstige Angebot wird unterm Strich teurer als eine kleinere Menge, wenn die Menge zu groß ist und die Reste weggeschmissen werden.

Auch bei noch so guter Planung entstehen in Haushalten einmal Lebensmittelreste. Gerade wenn Gäste eingeladen sind, möchte man nicht Gefahr laufen zu wenig anzubieten und die Mengen werden großzügig bemessen. Um am Ende nicht große Mengen wegschmeißen zu müssen, sollte man bereits vor dem Fest Platz in der Kühltruhe schaffen. Günstig ist es auch Speisen auszuwählen, die sich später gut einfrieren lassen. Wer seinen Gästen Reste mit nach Hause geben möchte, sollte passende Behältnisse und Tüten zur Hand haben.

Mit etwas Kreativität, Geschick und Erfahrung beim Kochen lassen sich aus Lebensmittelresten neue Gerichte gestalten. Das gilt auch für überlagerte Lebensmittel, die nur optisch nicht mehr einwandfrei sind. Überreife Bananen schmecken hervorragend in einer Mixmilch oder in Muffins. Aus schrumpelnden Äpfeln kann man Apfelmus kochen oder einen leckeren Kuchen backen. Es gibt so viel, was jeder Einzelne tun kann um die hohe Lebensmittelverschwendung zu verringern.

Fazit:

Die Diskussionen der letzten Monate machen deutlich, dass Aufklärung notwendig ist. Ein Umdenken entlang der gesamten Wertschöpfungskette, vom Erzeuger über Handel, Industrie, Gastronomie bis zum Verbraucher, ist erforderlich.

Gudrun Göppert, Dipl. oec.troph., ☎ 0441/801-808, Mail: gudrun.goeppert@lwk-niedersachsen.de