

Internationaler Tag der Lebensmittelverschwendung

Freitag, 29. September 2023

Eigentlich schlimm, dass daran zu erinnern ist: Lebensmittel gehören wertgeschätzt und nicht in den Müll.

Im Vergleich zu vielen anderen Gegenden auf der Erde sind wir mit einem recht üppigen Lebensmittelangebot gesegnet und damit vielleicht schon etwas verwöhnt. Geschäfte und Märkte bieten jedenfalls über das gesamte Jahr eine riesige Auswahl frischer und verpackter Ernährungsprodukte an. Das appetitliche Angebot, Werbung oder auch mancher Rabatt lassen uns zugreifen - und das nicht unbedingt nur in der Menge, die wirklich benötigt wird. Die Händler wollen hingegen möglichst jederzeit ein volles Sortiment präsentieren. So aber passiert, was nicht passieren sollte. Lebensmittel landen im Müll, weil sie verderben, bevor sie gegessen oder verkauft wurden. In Deutschland betrifft das jährlich mehrere Millionen Tonnen. Dies zu vermeiden ist nicht nur eine ethische Pflicht, sondern auch echter Ressourcenschutz. Dünger, Wasser und Energie sowie Transporte, die es für die Lebensmittel einst brauchte, gehen durch das Wegwerfen in großem Umfang verloren. Dazu kommen unnütze Verpackungsmengen. Tun lässt sich dagegen viel. Bewusst und vorausschauend einzukaufen macht den Anfang. Richtige Lagerung und kein verfrühtes Wegwerfen schließen sich an. Die Mindesthaltbarkeitsangabe ist kein Verderbsdatum. Die Tafeln nehmen für sozial Bedürftige Lebensmittel mit bald ablaufender Haltbarkeit und Übermengen mit Freude an. Im Internet gibt's zudem immer ein passendes Rezept, um aus den Resten im Kühlschrank noch etwas Leckeres zu zaubern. Nur wenn dann trotzdem mal etwas verdorbt, muss es ggf. in die Biotonne. Die macht das Wegwerfen nicht besser, stellt aber wenigstens noch eine Restnutzung sicher. Lebensmittelverschwendung gehört überall beendet.

Veranstalter:

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF)



Frau wirft braune Bananen in den Mülleimer