
„Schlaumal – Doku zum Thema Lebensmittelverschwendung“ - YouTube-Video
<https://www.youtube.com/watch?v=EE-wlrceO9w> – hergestellt von Maike Hildebrandt

Audiodeskription

Lebensmittelverschwendung

Weltweit werden jedes Jahr etwa 4 Milliarden Tonnen Lebensmittel produziert. Ein Drittel davon landet im Müll. Studien belegen, mehr als die Hälfte dieser Verschwendung wäre vermeidbar. Allein in Deutschland werden jährlich über 18 Millionen Tonnen genießbarer Lebensmittel weggeworfen. Das meiste davon ist Obst und Gemüse.

Ursachen

Die Ursachen sind vielfältig. Doch die meisten Gründe sind auf das Konsumverhalten der Kunden zurückzuführen. Da die Verbraucher makelloses Obst und Gemüse bevorzugen, soll auch nur solches zum Verkauf angeboten werden. 40% des Gemüses erreicht gar nicht erst den Handel. Die Qualität ist zwar gut, optisch entspricht es jedoch nicht der Norm. Zudem erwarten die Kunden stets volle Regale und eine große Warenviefalt. Das führt dazu, dass der Einzelhandel mehr Waren produzieren lässt, als tatsächlich verkauft werden. Außerdem werden im Handel genießbare Lebensmittel entsorgt, wenn die Verpackung oder die Ware wegen falscher Handhabung beschädigt, das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen oder z.B. nur eine von 20 Tomaten in der Packung verdorben ist.

61% aller Abfälle entstehen jedoch in den Haushalten selbst. Verbraucher lassen sich durch die Sonderangebote verführen, kaufen mehr als sie brauchen, lagern die Lebensmittel oft nicht richtig, missverstehen das Mindesthaltbarkeitsdatum, kochen mehr als sie benötigen und machen nichts aus den Resten.

Jeder von uns wirft pro Jahr ca. 82 kg Lebensmittel im Wert von 200 bis 260 EUR weg. Einen Vier-Personen-Haushalt kostet die Verschwendung ca. 935 EUR im Jahr.

Ethische Folgen

Von den 4 Milliarden Tonnen Lebensmitteln, die weltweit produziert werden, könnten theoretisch 12 Milliarden Menschen satt werden. Doch obwohl es nur 7 Milliarden Menschen auf der Welt gibt, leidet rund 1/7 davon an Unterernährung. Alle drei Sekunden stirbt ein Mensch aufgrund von Hunger.

Als eine der wichtigsten Ursachen dieses Problems gilt die Lebensmittelverschwendung. Wir können zwar nicht am Ende eines Tages das übrig gebliebene Brot nach Afrika schicken, unsere Verschwendung sorgt aber dafür, dass der Weltmarktpreis für Lebensmittel steigt. Das kann sich die Bevölkerung in den ärmeren Ländern nicht leisten. Unser Wegwerfen führt damit indirekt zum Hunger in der Welt.

Auswirkungen auf die Umwelt

In jedem Lebensmittel stecken eine Menge wertvoller Ressourcen wie Wasser, Rohstoffe, Energie und Arbeitskraft. Für die von uns in Deutschland weggeworfene Nahrung werden pro Jahr mehr als 2,6 Mio. Hektar Land für die Tonne bewirtschaftet. Das entspricht der Fläche von Mecklenburg-Vorpommern und dem Saarland. Dabei werden über 45 Mio Tonnen Treibhausgase ausgestoßen.

Allein für die Produktion für 1 kg Äpfel benötigt man 700 Liter, 1.000 Liter für 1 kg Brot, 5.000 Liter für ein Kilo Käse und 15.000 Liter für dieselbe Menge Rindfleisch.

Was kann der Einzelne tun?

Jeder Einkauf ist eine politische Entscheidung, denn die Nachfrage bestimmt das Angebot. Wir alle können der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken, indem wir z.B. Lebensmittel mehr wertschätzen, bewusster einkaufen, Vorräte kontrollieren, nur so viel kochen, wie wir tatsächlich brauchen, Reste essen, Lebensmittel richtig lagern und das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht als Verfallsdatum missverstehen.