



ALLGEMEINE SCHLÜSSELQUALIFIKATION NACHHALTIGKEIT

(H)alles für die Tonne? - Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Wissenschaftlicher Hintergrund

In Deutschland landen durch private Haushalte pro Jahr 6,1 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll, das entspricht 75 kg pro Person (1). Bezogen auf Schätzungen für die EU sind es insgesamt 88 Millionen Tonnen (53 % der Gesamtabfälle) und 173 kg pro Person innerhalb eines Jahres (2). Es werden sowohl frische Lebensmittel als auch zubereitete Mahlzeiten entsorgt, wie man der Grafik 2 entnehmen kann. Die Problematik liegt hierbei nicht nur bei der bloßen Verschwendung von Lebensmitteln, sondern geht mit der Verschwendung von wertvollen und häufig knappen Ressourcen, wie zum Beispiel Wasser, Boden, Arbeitszeit oder Energie einher. Des Weiteren trägt die Lebensmittelverschwendung aktiv zum Klimawandel bei. Durch die Erzeugung und die anfallende Beseitigung von Lebensmittelabfällen kommt es in der EU zum Ausstoß von 170 Millionen Tonnen Kohlenstoffdioxid. Somit trägt die Lebensmittelverschwendung, mit etwa 8% der gesamten anthropogenen Treibhausgasemissionen, zur weltweiten CO₂-Bilanz bei. Zusätzlich werden 4,5 kg CO₂ pro produziertem Kilo an Lebensmittel in die Atmosphäre abgegeben (2). Zusammenfassend würde eine Reduzierung der Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten Emissionen einsparen (50% Reduzierung = 6 Mill. t weniger CO₂-Äquivalente) und Ressourcen schonen.

WO ENTSTEHEN LEBENSMITTELABFÄLLE?



1) https://www.bmel.de/SharedDocs/Bilder/DE/_Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/Studienresultate_Wertschoepfungskette.png?__blob=wide&v=5

WAS WERFEN WIR WEG?



2) https://www.welthungerhilfe.de/fileadmin/_processed_/0/e/csm_2019-was-werfen-wir-weg-lebensmittelverschwendung-deutschland-c-welthungerhilfe_4b580a0287.png

Lösungsansätze

- Aufgrund der Tatsache, dass der Großteil an Lebensmittelabfällen aus privaten Haushalten stammt, zeigt, dass das Verhalten von jeder Person einen Effekt hat. Weshalb jede*r von uns ihre/ seine Handlungen in Bezug auf den Konsum und den Umgang mit Lebensmitteln nachhaltig hinterfragen bzw. ändern sollte.
- Die Politik hat dieses Problem erkannt und bereits Maßnahmen und Projekte beschlossen. So soll die Aktion „Zu gut für die Tonne!“ des BMEL die Wertschätzung für Lebensmittel erhöhen und so die Verschwendung reduzieren. Die Beste-Reste-App könne hierbei durch Tipps und Rezepte die Konsument*innen unterstützen. (4)
- Auch viele Organisationen und Firmen haben sich der Problematik angenommen und unterschätzenswerte Ideen entwickelt. Zu nennenden Beispiele wären: „foodsharing“, „Too good to go“ u.v.a.

Unser Projekt

Im Rahmen unseres Projekts haben wir uns mit der Thematik der Lebensmittelverschwendung beschäftigt. Ziel unseres Projektes war es hierbei, wichtige Informationen über die Ursachen und die Folgen von vermeidbaren Lebensmittelabfällen, sowie Strategien zur Vermeidung dieser zu vermitteln.

Durchführung

Für unseren Stand haben wir uns zuvor eine Genehmigung bei der Stadt eingeholt und uns Tische geliehen. Unsere gestalteten Plakate enthielten unter anderem allgemeine Fakten über die Lebensmittelverschwendung und hilfreiche Tipps zur Reduzierung von Abfällen. Auch das zusätzliche Informationsmaterial vom „foodsharing“ vermittelte den Passanten wichtiges Wissen über die Thematik. So boten wir neben dem persönlichen Gespräch, die Möglichkeit an sich in das Thema einzulesen. Unsere gedruckten Flyer mit Tipps und einem Rezept für Ajvar, waren auch ideal für Interessierte mit wenig Zeit. Exemplarisch hatten wir als Anschauungsexemplare noch ein paar gerettete Lebensmittel und ein selbst gebackenes Bananenbrot.

Unser Flyer

SEI DER UNTERSCHIED
 Rund 1/3 aller produzierten Lebensmittel weltweit gehen jährlich verloren oder werden weggeschmissen.
 In Deutschland verschwenden wir ca. 149KG Lebensmittel pro Person, pro Jahr.

Reste-Rezept: Ajvar

Zutaten:

- 3 rote Paprika
- 1 Aubergine
- etwas Zitronensaft
- 75ml Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- Knoblauch (nach Belieben)
- Chili (nach Belieben)

Aubergine & Paprika im Ofen backen, bis sie weich und braun sind. Dann das Gemüse aus dem Ofen nehmen & abkühlen lassen, danach die Kerne und die Schale entfernen und das Gemüse pürieren. Nach Belieben mit den restlichen Zutaten würzen. Im Kühlschrank hält sich der Aufstrich ca. eine Woche.

EINFACHE TIPPS GEGEN ESSENS-VERSCHWENDUNG

- Einkaufszettel benutzen!
- Haltbar machen – **Besser Lagern, Einkochen, Einmachen, Einfrieren**
- Die Reste im Restaurant als **"Doggy Bag"** für den nächsten Tag mitnehmen
- Bei der Haltbarkeit mehr auf die Sinne und weniger auf das Datum verlassen – **Riechen, Schmecken, Sehen**

VIEL SPASS BEIM RETTEN!

Fazit

Die Thematik der Lebensmittelverschwendung ist relevant und wird uns als Gesellschaft wohl noch lange begleiten. Umso wichtiger ist es, darüber zu informieren - ob mit einem Infostand oder über die sozialen Medien- und so die Menschen zu sensibilisieren. Lebensmittel verdienen mehr Wertschätzung und gehören nicht in die Tonne!



Marktstand

Quellenangaben

- (1) <http://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>
- (2) <http://www.europarl.europa.eu/news/de/headlines/society/20170505STO73528/lebensmittelverschwendung-in-der-eu-infografik>
- (3) <http://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/strategie-lebensmittelverschwendung.html>
- (4) <http://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/aktivitaeten-lebensmittelverschwendung.html>

ASQ-Team:

Katharina, Nicole, Mathilda, Friederike, Christian & Rebekka