

## Studie über Lebensmittelabfälle in Deutschland

In Deutschland landen zu viele Lebensmittelabfälle im Müll, dies ist zusammengefasst das Ergebnis der Studie "Zu gut für die Tonne", die das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) in Auftrag gegeben hatte und kürzlich veröffentlichte. Die Untersuchung der Universität Stuttgart kommt zu dem Ergebnis, dass Industrie, Handel, Großverbraucher und Privathaushalte jährlich knapp 11 Millionen Tonnen Lebensmittel als Abfall entsorgen. Außerdem: der Großteil dieser Lebensmittelabfälle (61 Prozent) komme aus Privathaushalten, gefolgt von Großverbrauchern wie Gaststätten oder Kantinen sowie der Industrie (jeweils rund 17 Prozent). Von den Privathaushalten werden laut der Studie bundesweit jedes Jahr rund 6,7 Millionen Tonnen Lebensmittel entsorgt. Im Schnitt wirft jeder Bundesbürger pro Jahr 81,6 Kilogramm weg. 65 Prozent dieser Lebensmittelabfälle wären völlig oder zumindest teilweise vermeidbar.

Der Wert der vermeidbaren Lebensmittelabfälle wird pro Kopf auf jährlich 235 Euro geschätzt. Bei einem Vier-Personen-Haushalt summiert sich der Betrag im Schnitt pro Jahr auf rund 940 Euro, auf Deutschland hochgerechnet sind es bis zu 21,6 Milliarden Euro pro Jahr, die die vermeidbare Verschwendung kostet. Am häufigsten auf dem Müll landen Gemüse und Obst – sie machen 44 Prozent aller vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Privathaushalten aus.

Ziel des Ministeriums war, wirksame Maßnahmen zu entwickeln gegen zu große Lebensmittelverschwendung.

Auch der Landkreis Stade ruft seine Einwohnerinnen und Einwohner zum umsichtigen Umgang mit Lebensmitteln auf. Im vergangenen Jahr wanderten ca. 6.000 Tonnen Lebensmittel aus Privathaushaltungen in die Biotonnen. Hinzu kommen noch die Lebensmittel, die trotz Biotonne über die Hausmülltonne entsorgt wurden und die aus Großküchen, Kantinen u. ä. stammen. Sicherlich könnte auch davon ein Großteil durch einen bewussteren Umgang vermieden werden. Jeder und jede könne einen Beitrag dazu leisten, dieser Wegwerfmentalität gegenzusteuern. Dazu gibt das Bundesministerium auf seiner Internetseite zahlreiche interessante Tipps, wie man mit Lebensmitteln sparsamen umgehen kann und diese wertvolle Ressource besser wertschätzen kann.

Mehr zu erfahren unter

[http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/Wert-Lebensmittel/ZuGutFuerDieTonne/Studie\\_Zu-gut-fuer-die-Tonne.html](http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/Wert-Lebensmittel/ZuGutFuerDieTonne/Studie_Zu-gut-fuer-die-Tonne.html)

