

Lebensmittelverschwendung

In den Nachkriegsjahren war eines der wichtigsten Ziele der jungen Bundesrepublik die ausreichende Versorgung der Bevölkerung mit bezahlbaren Lebensmitteln. Wer heute meterlange Supermarktregale, Frischetheken voller Früchte aus allen Ländern der Welt und seitenweise Sonderangebote von verschiedenen Discountern sieht, dem wird klar, dass die quantitative Versorgung und die Auswahl mehr als gewährleistet ist.

Das große Angebot und die günstigen Preise führen allerdings dazu, dass der Konsument reichlich zugreift. Es reicht nicht mehr, genug zu essen im Haus zu haben, sondern es wird erwartet, dass immer eine große Auswahl vorhanden ist, so dass man nur das isst, was frisch ist, tadellos aussieht und worauf man gerade am meisten Appetit verspürt.

Dazu kommt, dass gerade in Ballungszentren der Bezug zur landwirtschaftlichen Erzeugung fehlt. Wenn die Menschen keine Vorstellung vom Aufwand haben, der zum Anbau von Feldfrüchten oder zur Aufzucht von Nutztieren nötig ist, ist der Umgang mit den Lebensmitteln entsprechend nachlässig. Brot vom Vortag, Obst mit kleinen Druckstellen oder Produkte mit ablaufendem Haltbarkeitsdatum haben in diesem Überan-

gebot keine Chance mehr. Nach Angaben des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) wandert jedes achte gekaufte Lebensmittel in den Müll.



Die strenge Auswahl beginnt jedoch bereits auf den Feldern: Gemüse, das in Größe und Form nicht ganz der Norm entspricht, wird im industriellen Landbau meist von vornherein aussortiert, weil es nicht verkäuflich ist. Auf dem Weg zum Großmarkt und weiter zum Einzelhändler bleiben weitere Anteile der Lebensmittel buchstäblich auf der Strecke. Lebensmittelgeschäfte sortieren Waren aufgrund des Mindesthaltbarkeitsdatums oder optischer Mängel aus. So kommt es, dass allein in Deutschland jährlich 20 Millionen Tonnen an Lebensmitteln in der Mülltonne landen.

Was tun? Neben planvollem Einkauf, sorgfältiger Lagerung und etwas „Mitgefühl“ für nicht ganz perfekte Exemplare kann die Resteverwertung eine sinnvolle Ergänzung sein. Tipps dazu und sogar eine App findet man beim BMEL unter

www.zugut fuer dietonne.de