

## Lebensmittelverschwendung - JuCom beim Erntedankfest



Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg. Eine erschreckend hohe Zahl. Die Gründe dafür sind vielfältig: Unregelmäßige Tagesabläufe, spontane Einkäufe, fehlende Zeit zum Kochen, zu große Packungen, falsche Lagerung. Wer ein paar Regeln beachtet, kann viel gegen Lebensmittelverschwendung tun. Darüber zu informieren und die Bevölkerung aufzurütteln war uns ein großes Anliegen beim Erntedankfest in der Steinachtalhalle, wo wir

mit freundlicher Unterstützung der Heiligkreuzsteinacher Landfrauen einen Infostand betreiben durften. Einige Besucher gesellten sich auch sofort interessiert zu uns, so dass wir in guten Gesprächen und mit Hilfe der umfangreichen Broschüren und Plakaten der Aktion „Zu gut für die Tonne“ hilfreiche Tipps weitergeben konnten. Besonders ins Auge fielen den meisten Besuchern der schöne große alte Einmachtopf mit Thermometer und die dazugehörigen Einweck-Gläser. Diese hatten uns die Landfrauen als Leihgabe zur Verfügung gestellt, wofür wir uns noch einmal herzlich bedanken möchten.

Insgesamt sind wir sehr zufrieden mit unserer Aktion, welche wir im Rahmen unserer „Roots and Shoots“-Gruppe organisiert hatten. Auch über „Roots and Shoots“ und das Jane-Goodall-Institut Deutschland informierten wir Sie gerne wieder und hoffen, dass wir in Zukunft noch viele Aktionen für eine bessere Welt starten können. (Alexandra Bauer, JuCom-Leiterin)

### Das kann man gegen Lebensmittelverschwendung tun:

- **Geplant einkaufen**
- **Regional einkaufen z.B Beim Bauer oder auf dem Wochenmarkt**
- **Nicht nur auf das Mindesthaltbarkeitsdatum, sondern auch auf die eigenen Sinne verlassen**
- **Keinen Biosprit tanken**
- **Essensreste verwerten**
- **Aufklären**



## Lebensmittelverschwendung

Die meisten von uns haben nicht das Gefühl, viele Lebensmittel wegzuworfen. Doch ein Blick auf die Zahlen zeigt: Dieses Gefühl täuscht.

Nach einer aktuellen Studie durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, wirft jeder von uns pro Jahr durchschnittlich 82 Kilogramm Lebensmittel weg – das entspricht etwa zwei vollgepackten Einkaufswagen (und einem Wert von ca. 235€.) Auf's ganze Land hochgerechnet ergibt das einen gewaltigen Berg von 6,7 Millionen Tonnen.



Das Thema Lebensmittelverschwendung steigt von Jahr zu Jahr rasant an und liegt derzeit in Deutschland bei Es ist ein globales Problem, zum einen ethisch bedingt, zum anderen betrifft es aber auch die Umwelt sehr stark.

In vielen Ländern haben die Menschen sehr wenig zu essen während wir tonnenweise Nahrungsmittel wegwerfen. Außerdem entsteht dadurch viel Müll. Jedes Jahr landet ein Drittel unserer Nahrung in der Tonne. Davon 45% Obst und Gemüse. Einiges geht schon bei der Produktion verloren. Das ist in vor allem in vielen Entwicklungsländern der Fall. Da es in diesen Ländern oft sehr heiß ist, wird von der EU Kühl und Lagerungstechnik gefordert. Viele Landwirte können sich das nicht leisten. Sie verarmen.

Es wird jedoch nicht nur in der Produktion viel weggeworfen sondern auch beim Verbraucher. Daran ist unter anderem das Mindesthaltbarkeitsdatum schuld. Wenn Lebensmittel noch gut aussehen, riechen und schmecken sind sie in der Regel auch noch gut. Neben der Aufklärungsarbeit kann man den Leuten abgelaufene aber nicht schlechtgewordene Lebensmittel anbieten.

Gutes Bildmaterial dazu findet man bei „Was isst die Welt“. Auch muss man auf den Vorteil von regionalen Lebensmitteln aufmerksam machen. Dadurch hat man die langen Anfahrtswege und die Kühl und Lagerungskosten gespart.

Es wird jedoch schon beim Einkaufen viel falsch gemacht. Viele tappen schon beim Einkaufen in viele „Wegwerffallen“. Viele Leute gehen nach der Arbeit einkaufen ohne zu wissen was sie wirklich brauchen. Dabei sind meistens die Augen größer als der Hunger. Man greift nach dem was am besten aussieht. Das ist aber nicht unbedingt das was man braucht. Die nächste Falle sind die XL oder Familienpackungen. Sie scheinen billiger enthalten, aber viel mehr als man wirklich essen kann.

Ein häufiger Grund warum gerade Obst und Gemüse weggeworfen wird ist die Schönheit des Gemüses. Krummes Gemüse fliegt schon in der Produktion als erstes in die Tonne.

Ein weiterer Punkt an den man vielleicht nicht gleich denkt ist der Biosprit. Um ihn zu produzieren werden viele Felder beansprucht auf denen man sonst Nahrungsmittel produzieren könnte. Häufig wird in Deutschland dafür Mais verwendet. In vielen Entwicklungsländern ist es leider Palmöl.