

Domänenrecherche

Unter Lebensmittelverschwendung versteht man das Wegwerfen und Vernichten von noch genießbaren Nahrungsmitteln. Nicht nur in Deutschland landen tagtäglich Millionen Tonnen noch genießbarer Lebensmittel im Müll. Das Problem der Lebensmittelverschwendung geht weit über die Grenzen Europas hinaus und macht es zu einem globalen Problem. Laut den Informationen der Weltgesundheitsorganisation (WHO) landen weltweit 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel pro Jahr in der Tonne. Geschätzt sind das rund 180 kg Lebensmittel pro Kopf und Jahr.

Ein Beispiel für gute Lebensmittelverwertung sind Sub-Sahara-Afrika und Süd-/Südostasien mit 6-11 kg Lebensmittel pro Kopf, die jährlich weggeworfen werden.

Die Auswirkungen von Lebensmittelverschwendungen sind enorm. Der Anbau von Nahrungsmitteln, die ein Mensch in Deutschland im Jahr kauft, verbraucht ca. 84 Badewannenfüllungen an Wasser, nimmt eine Fläche so groß wie ein halbes Fußballfeld ein und produziert 3 Tonnen Treibhausgase. Hinzu kommt noch das Düngemittel, das die Umwelt zusätzlich belastet.

Das Vernichten von weggeworfenen Lebensmitteln verschwendet wertvolle Ressourcen wie Wasser, Energie, Ackerland und Arbeitskraft. In Deutschland werden 4,3 Millionen Hektar Land ohne Nutzen bewirtschaftet, was 38 Millionen Tonnen Treibhausgase zur Folge hat und vermeidbar wäre.

Zusätzlich nutzen wir auch noch 10 Millionen Hektar im Ausland. Es werden zum Beispiel Wälder gerodet, um Ackerland zu gewinnen oder Menschen werden von ihrem Land vertrieben, nur um Nahrungsmittel zu produzieren, die in der Tonne landen.

Unter den Lebensmitteln, die verschwendet werden, zählen zum Beispiel Backwaren, Milchprodukte, Fleisch, Obst und Gemüse zu den meist Betroffenen.

Im Allgemeinen kann man das falsche Verhalten beim Einkauf von Nahrungsmitteln, sowie dem Verarbeiten und Lagern auf mangelndes Wissen der Konsumenten zurückführen. In den meisten Fällen ist eine Verschwendung leicht zu vermeiden: Viele Produkte werden spontan gekauft und angebrochen im Kühlschrank vergessen. Falsche Lagerung der Lebensmittel oder es wird beim Einkaufen nicht nachgedacht. Einkaufszettel werden selten benutzt und es wird auf Sonderangebote reingefallen.

Ein Grund, weshalb viele Produkte weggeschmissen werden ist das Missverständnis des Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Die verbreitetste Meinung ist, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum ein Verfallsdatum ist, dabei ist es ein Marker, der anzeigt bis zu welchem Datum ein noch nicht geöffnetes Nahrungsmittel seine typischen Eigenschaften behält, vorausgesetzt es wurde korrekt gelagert. Nahrungsmittel mit abgelaufenem MHD sind also nicht verdorben, sollten jedoch vor dem Verzehr überprüft werden. In jedem Fall sollte auf das Verbraucherdatum geachtet werden. Ist dieses Datum abgelaufen muss das Lebensmittel entsorgt werden, um gesundheitliche Risiken zu vermeiden.

Jedoch werden viele Produkte schon zum MHD hin weggeworfen. Da spielt die Konsistenz bei der Lebensmittelverschwendung eine Rolle. Früher galt die Verwertung von altem Brot als selbstverständlich. Heutzutage werden Paniermehl und andere Produkte extra gekauft. Für eine hohe Wegwerfquote sorgen das Aussehen und die Verderblichkeit von Milch-, Fleisch- und besonders Fischprodukten. Entspricht das Aussehen der Produkte nicht dem vorgestellten Ideal der Konsumgesellschaft, werden sie kurzerhand entsorgt. Auch bei Obst und Gemüse ist die Wegwerfquote sehr hoch.

Aber nicht nur die Verderblichkeit ist ein Grund. Allein das Aussehen, Farbe, Krümmung usw. sind Kriterien, die von EU-Norm vorgeschrieben werden. Entsprechen die genannten Eigenschaften der Norm nicht, werden diese entsorgt und das obwohl sie genießbar sind. Wenn man bedenkt, dass nicht nur der internationale Lebensmittelhandel durch wertvolle Ressourcen betrieben wird, sondern auch das Vernichten von verschwendeten Lebensmitteln, kommt man zu dem Schluss, dass wir nicht nur dem Klima schaden, sondern durch den Klimawandel auch uns selbst.