



Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und  
Verbraucherschutz Baden-Württemberg

📅 16.06.2020

ERNÄHRUNG

# Bedeutung der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung nimmt weiter zu



📷 Elke Lehnert

**Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch MdL: „Unsere Lebensmittel sind sehr wertvoll. Daher gilt es, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden“. Die Auswirkungen der Corona-Krise sind für Verbraucher spürbar. Die Bedeutung von Lebensmittelverschwendung nimmt weiter zu.**

„In den vergangenen Wochen waren die Auswirkungen der Corona-Krise für Verbraucher besonders im Lebensmitteleinzelhandel spürbar. Viele Menschen haben dadurch einen anderen Bezug zur Erzeugung und Verarbeitung unserer Lebensmittel, aber auch zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bekommen. Diese Entwicklung gilt es aufrecht zu halten, denn die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist jeden Tag aufs Neue relevant“, sagte die Staatssekretärin im

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Friedlinde Gurr-Hirsch MdL, am Dienstag (16. Juni) in Stuttgart.

Die Vereinten Nationen schätzen, dass entlang der gesamten Wertschöpfungskette, also dem Weg vom Acker bis zum Teller, rund ein Drittel der weltweit erzeugten Nahrungsmittel im Müll landet. Dabei wäre die Hälfte davon vermeidbar und teilweise noch verwertbar gewesen. Darum soll bis 2030 die weltweite Lebensmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbiert werden. Für die optimale Verwertung von Lebensmittelresten hat das Landeszentrum für Ernährung in Schwäbisch Gmünd nun eine Hilfestellung erarbeitet. „Reste entstehen immer in der Küche, sei es beim Schälen, Kochen oder nach dem Essen. Mit dem Reste-ABC möchten wir Verbraucher daher unterstützen, übrig gebliebene Reste weiterzuverarbeiten und Lebensmittelbestandteile zu verwenden, die man bisher für unbrauchbar hielt. Außerdem enthält es nützliche Tipps für den Umgang mit Resten im Küchenalltag“, so die Staatssekretärin.

Bereits beim Einkauf und der Lagerung der Lebensmittel ergeben sich erste Ansatzpunkte für die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Gerade in der durch die Corona-Pandemie geprägten Zeit sei es wichtig, Einkäufe gut zu planen und ausreichend Vorräte zu lagern. Dies ist kein neuer Trend, aber heute immer noch sinnvoll. Laut Ernährungsreport 2020 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft haben bereits 57 Prozent vor der Corona-Krise gezielt Lebensmittel auf Vorrat gekauft. Das Virus hat nun dafür gesorgt, dass für 17 Prozent der Befragten die Lebensmittelvorratshaltung an Bedeutung gewonnen hat.

Wie eine nachhaltige Vorratshaltung für den Notfall aussehen kann, hat das Landeszentrum für Ernährung zusammengestellt. „Auch die Lagerhaltung will gut organisiert sein. Daher ist es sinnvoll, seine Lebensmittelvorräte regelmäßig zu kontrollieren. Durch den rechtzeitigen Verbrauch der Lebensmittel kann nicht nur der Geldbeutel geschont, sondern auch Lebensmittelverschwendung reduziert werden“, betonte die Staatssekretärin.

## Hintergrundinformationen:

Das Landeszentrum für Ernährung ist landesweiter Ansprechpartner für eine nachhaltige, genussvolle und gesundheitsförderliche Ernährung in Baden-Württemberg in den Bereichen Ernährungsinformation, Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung.

Mehr Informationen zum **Landeszentrum** finden Sie unter [www.landeszentrum-bw.de](http://www.landeszentrum-bw.de).