



Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und
Verbraucherschutz Baden-Württemberg

📅 29.04.2022

ERNÄHRUNG

Tag der Lebensmittelverschwendung am 2. Mai sensibilisiert für wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln



MLR

Minister Peter Hauk MdL: „Die Verschwendung noch genießbarer Lebensmittel ist ethisch und moralisch nicht vertretbar.“ Der Tag der Lebensmittelverschwendung am 2. Mai sensibilisiert für einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln.

„Jedes Jahr werden allein in Deutschland rund 12 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Von diesen Verlusten wäre etwa die Hälfte vermeidbar. Nicht nur die Lebensmittel selbst gehen dabei verloren, sondern letztlich auch all die wertvollen Ressourcen wie Wasser und Energie, die für die Lebensmittelproduktion eingesetzt wurden. Die Verschwendung noch genießbarer Lebensmittel ist allein schon unter ethischen Gesichtspunkten nicht vertretbar. Der furchtbare Krieg in der Ukraine

verdeutlicht dies aktuell einmal mehr. Denn steigende Nahrungsmittelpreise als eine Folge dieses Krieges gefährden vor allem in Ländern des globalen Südens, die in höchstem Maße abhängig von Getreideimporten aus der Ukraine und Russland sind, die Lebensmittelversorgung und verschärfen dort Armut und Hunger. Daher gilt es unter anderem auch, alles daran zu setzen, dass andernorts keine noch gut essbaren Lebensmittel weggeworfen werden. Es ist wichtig, uns immer wieder vor Augen zu halten, wie wertvoll unsere Lebensmittel sind und dass noch genießbare Lebensmittel definitiv nicht in den Müll gehören“, sagte der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk MdL, am Freitag (29. April) anlässlich des bevorstehenden Tags der Lebensmittelverschwendung am 2. Mai.

Die Landesregierung Baden-Württemberg setzt sich bereits seit mehreren Jahren massiv für eine Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ein. Ein Schwerpunkt stellt dabei insbesondere die Aufklärung und Sensibilisierung von Verbraucherinnen und Verbrauchern dar. Mit 52 % entsteht der Großteil der Lebensmittelabfälle in Deutschland in den privaten Haushalten. „Mit unseren vielfältigen Angeboten und Aktionen unterstützen wir Verbraucherinnen und Verbraucher bei einem wertschätzenden und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln. Ein zentrales Element ist dabei unsere jährliche Aktionswoche ‚Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land‘ in Kooperation mit dem Handelsverband Württemberg, Vertreterinnen und Vertretern des Lebensmitteleinzelhandels und der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn, die in diesem Jahr vom 29. September bis 6. Oktober stattfinden wird. Zudem bieten die Landratsämter fortlaufend zahlreiche Bildungsmaßnahmen in Kitas und Schulen sowie Workshops und Seminare für Verbraucherinnen und Verbraucher an. Dabei werden praxistaugliche Tipps zur Verwertung von Lebensmitteln, zur richtigen Lagerung und Vorratshaltung oder zum Haltbarmachen von Produkten vermittelt“, so Minister Hauk.

„Aktuell führen steigende Lebensmittelpreise und die Angst vor einer Knappheit bestimmter Lebensmittel dazu, dass einige Verbraucherinnen und Verbraucher in den Supermärkten über die haushaltsüblichen Mengen hinaus einkaufen und sie zu Hause einen großen Lebensmittelvorrat anlegen. Für Hamsterkäufe gibt es jedoch keinen Grund. Denn trotz des Kriegs in der Ukraine und dessen Auswirkungen auf die Agrarmärkte sowie die globale Versorgungssituation mit Lebensmitteln ist die Lebensmittelversorgung hier in Deutschland sichergestellt“, betonte Minister Hauk.

Eine gewisse Lagerhaltung ist zu jeder Zeit wichtig, aber alles, was darüber hinausgeht, ist weder nötig noch vernünftig. Im schlimmsten Fall verderben die zu viel gekauften Lebensmittel und werden weggeworfen. Ein vernünftiger Vorrat ist mit geeigneten Lebensmitteln und in haushaltsüblichen Mengen gefüllt. Es sollte zudem grundsätzlich bei allen Lebensmitteln darauf geachtet werden, dass der Lagerungsort passt und die Haltbarkeit der Produkte regelmäßig überprüft wird. Bei der Prüfung der Haltbarkeit ist es wichtig, auf die eigenen Sinne zu vertrauen. Denn oft sind die Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch gut. Dagegen sollten leicht verderbliche Lebensmittel wie zum Beispiel Hackfleisch, frisches Geflügelfleisch oder Räucherfisch, die mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet sind, nach Ablauf dieses Datums nicht mehr verzehrt werden.

Hintergrundinformationen:

Der World Wide Fund For Nature (WWF) rief im Jahr 2016 den 2. Mai als symbolischen Tag der Lebensmittelverschwendung aus. Statistisch gesehen landet die Menge an Lebensmitteln, die von Januar

bis zu diesem Tag produziert wird, jedes Jahr im Müll.

Das Land Baden-Württemberg setzt sich mit verschiedenen Maßnahmen für eine Reduzierung von Lebensmittelverlusten ein. Neben den privaten Haushalten weist auch die Gemeinschaftsverpflegung ein großes Potenzial bei der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung auf. Die Messung von Lebensmittelabfällen in Kantinen und Mensen ist die Grundlage für eine erfolgreiche Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Denn durch die Erfassung wird oftmals erst deutlich, wie viele Lebensmittel täglich weggeworfen werden und welches Einsparpotenzial überhaupt besteht. Aus diesem Grund widmet sich auch der diesjährige Tag der Schulverpflegung am 17. November 2022 diesem Thema. Durch eine einwöchige Messung von Lebensmittelabfällen in den teilnehmenden Schulen werden Schülerinnen und Schüler sowie Lehrkräfte und Verpflegungsanbieter für die Entstehung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen sensibilisiert.

Weitere Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung erhalten Sie unter www.lebensmittelretter-bw.de.

Weitere Informationen des Landesentrums für Ernährung zu einer [nachhaltigen Vorratshaltung](#), zum Themenschwerpunkt „[Gutes Essen ohne Reste](#)“ sowie zum [Tag der Schulverpflegung mit dem Schwerpunkt Vermeidung von Lebensmittelverschwendung](#)

Link dieser Seite:

<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-service/presse-und-oeffentlichkeitsarbeit/pressemitteilungen/pressemitteilung/pid/tag-der-lebensmittelverschwendung-am-2-mai-sensibilisiert-fuer-wertschaetzenden-umgang-mit-lebensmitt?print=1&cHash=f3b436c79ec0af9c22d14df1ced6024b>