



Pressestelle

HAUSANSCHRIFT Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

TEL +49 (0)30 18 529 - 3170

FAX +49 (0)30 18 529 - 3179

E-MAIL pressestelle@bmelv.bund.de

INTERNET www.bmelv.de

Presse- mitteilung

DATUM 10. Mai 2011

NUMMER 93

SPERRFRIST

Weniger Lebensmittel in den Müll: Strategien gegen die tägliche Verschwendung

Verbraucherministerium startet Kampagne gegen das Wegwerfen von Lebensmitteln – Bundesministerin Aigner eröffnet Kongress „Save Food“

Das Bundesverbraucherministerium entwickelt Strategien, um Nahrungsmittelabfälle zu reduzieren und will Hersteller, Händler und Verbraucher dabei unterstützen, weniger Lebensmittel wegzuworfen. In Deutschland landen nach Schätzungen jedes Jahr bis zu 20 Millionen Tonnen Lebensmittel auf dem Müll. Schätzungen zufolge liegt der weltweite Nahrungsmittelverlust je nach Art des Lebensmittels zwischen 20 und 75 Prozent, mit einem Gesamtvolumen von jährlich mehr als 1,2 Milliarden Tonnen. Laut FAO gehen ungefähr ein Drittel der weltweiten Nahrungsmittelproduktion als Abfall verloren. „Wir müssen die Verschwendung stoppen. Industrie und Handel, aber auch jeder einzelne Verbraucher kann einen Beitrag leisten, Lebensmittelabfälle zu vermeiden“, so **Bundesministerin Ilse Aigner**. „Wer Abfall vermeidet, hilft der Umwelt und dem Klima, und spart außerdem eine Menge Geld.“ Nach Hochrechnungen, die auf Angaben aus anderen EU-Staaten basieren, werden in Deutschland pro Kopf jährlich Nahrungsmittel im Wert von 330 Euro weggeworfen.

Untersuchungen zeigen: Viele der weggeworfenen Lebensmittel stammen aus Privathaushalten und sind oft noch originalverpackt. Eine **Forsa-Umfrage des Bundesverbraucherministeriums** liefert erste Erkenntnisse über das Wegwerfverhalten deutscher Konsumenten: Rund 84 Prozent der Deutschen werfen Lebensmittel weg, weil das Haltbarkeitsdatum abgelaufen oder die Ware verdorben ist. 19 Prozent nennen zu große Packungen als Hauptgrund. 16 Prozent der Bürger werfen Lebensmittel weg, weil sie ihnen

nicht schmecken. Und rund ein Viertel gibt an, zu viel gekauft zu haben. In der Umfrage geben 58 Prozent an, dass in ihrem Haushalt regelmäßig Lebensmittel weggeworfen werden. 69 Prozent der Bürger haben beim Wegwerfen von Lebensmitteln ein schlechtes Gewissen (die vollständige Umfrage finden Sie im Internet unter www.bmelv.de).

Das Bundesverbraucherministerium lässt eine umfassende Untersuchung erstellen, die erstmals konkrete und belastbare Zahlen über die Art und Menge der Nahrungsmittel liefern soll, die in Deutschland Jahr für Jahr auf dem Müll landen. Auch die Gründe für die europaweit steigenden Wegwerfraten sollen aufgedeckt werden. Bis Ende 2011 sollen erste Ergebnisse vorliegen. Ziel der Bundesregierung ist es, weitere Vorschläge zur Abfall-Verringerung zu erarbeiten.

„Lebensmittel sind wertvoll – wir sollten sie mehr schätzen. Zwar sind bei uns Produktionsverfahren und Systemabläufe so weit optimiert, dass vergleichsweise wenig Verluste auftreten. Aber wenn ich sehe, was etwa im Handel alles weggeworfen wird, dann ist das erschreckend“, so Bundesministerin Aigner. „Wir müssen weniger Lebensmittelabfälle produzieren und die sinnvolle Nutzung von Reststoffen ausweiten, auch bei der Erzeugung von Bioenergie.“ Gerade im privaten Haushalt bieten sich viele Möglichkeiten, um einer Verschwendung von Lebensmitteln vorzubeugen. Wenn Gemüse oder Obst richtig lagert wird, bleibt es länger frisch. Auch kann man aus Resten leckere Gerichte kochen – für die Resteküche gibt es sogar spezielle Kochbücher. Aigner: „Im Grunde ist es ganz einfach: Mahlzeiten richtig planen, Notizen machen für den Einkauf, regelmäßig die Vorräte etwa in der Tiefkühltruhe oder im Keller auf Haltbarkeit kontrollieren sowie Reste verwerten.“

Ausführliche Verbraucher-Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

gibt es im Internet unter www.jedesmahlwertvoll.de. Die wichtigsten Tipps sind auf einer **Service-Checkkarte** zusammengefasst, die Verbraucher und Print-Redaktionen kostenlos unter www.bmelv.de herunterladen können.

Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner wird am Montag, 16. Mai 2011, in der Messe Düsseldorf gemeinsam mit Vertretern der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) den **Fachkongress „Save Food“** eröffnen. Im Zentrum des internationalen Kongresses stehen die Themen Ernährung, Verpackung und Nachhaltigkeit. Der Kongress beleuchtet Ausmaß und Gründe der globalen Nahrungsmittelverluste (<http://www.save-food.org>).

Redaktioneller Hinweis: Pressestatement am 16. Mai um 10.30h im Congress Center Ost der Messe Düsseldorf.