



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](mailto:pressestelle@bmelv.bund.de)

INTERNET [www.bmelv.de](http://www.bmelv.de)

# Presse- mitteilung

DATUM 30. August 2011

NUMMER 167

SPERRFRIST

## **Bewusster einkaufen, weniger wegwerfen: Verbraucherministerin Ilse Aigner und Sternekoch Christian Rach werben für eine höhere Wertschätzung von Lebensmitteln**

Mehr als 200.000 unterschiedliche Lebensmittel stehen in deutschen Regalen, mehrere 10.000 Produkte kommen Jahr für Jahr neu auf den Markt: Die Vielfalt der Lebensmittel ist verführerisch – und verleitet Verbraucher oft dazu, mehr einzukaufen als im Haushalt tatsächlich benötigt wird. Dies führt dazu, dass immer mehr Lebensmittel weggeworfen werden – viele noch originalverpackt und ungeöffnet. Nach Schätzungen landen allein in Deutschland jährlich bis zu 20 Millionen Tonnen Nahrungsmittel auf dem Müll. Der Großteil kommt aus Privathaushalten, so eine Studie der EU. „Wir leben in einer Überfluss- und Wegwerfgesellschaft. Der Berg weggeworfener Lebensmittel in Europa wird immer größer – und damit auch die Belastung für Umwelt und Klima und natürlich auch den privaten Geldbeutel. Wir können uns das Wegwerfen nicht länger leisten. Angesichts des Hungers auf der Welt, angesichts der weltweit steigenden Preise für Nahrungsmittel und angesichts der Auswirkungen auf die Umwelt müssen wir umdenken“, sagte **Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner**.

An der Seite von **Sternekoch und Restaurantkritiker Christian Rach** warb Aigner am Dienstag in dessen Hamburger Restaurant „Tafelhaus“ für eine höhere Wertschätzung von Lebensmitteln. „Jeder einzelne Verbraucher kann einen Beitrag dazu leisten, die Verschwendung von Ressourcen zu stoppen. Lebensmittel sind mehr wert, als auf dem Preisschild steht. Wir sollten bewusster leben, bewusster genießen, uns bewusster ernähren und auch bewusster einkaufen“, so Rach und Aigner. Beide sprachen sich dafür aus, intensiver als bisher schon in Kindergärten und Schulen die Wertschätzung für

Lebensmitteln und die Bedeutung gesunder Ernährung zu vermitteln. „Ich betrachte es als wichtige Aufgabe für unser Bildungswesen, Ernährung und Bewegung stärker in den Fokus zu rücken. Kinder und Jugendliche können gar nicht früh genug lernen, wie wertvoll Lebensmittel sind und was gutes, gesundes Essen bedeutet“, sagte Rach. Für Verbraucher haben das Bundesministerium, der AID-Ernährungsdienst und die Verbraucherzentralen ein umfangreiches Informationsangebot erstellt. Im Internet gibt es wertvolle Informationen etwa über die Bedeutung von Haltbarkeitsdaten, Tipps zu Einkaufsplanung und Lagerung sowie zahlreiche Rezepte für eine abwechslungsreiche „Resteküche“. Über bewusstes Einkaufen und den verantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln informiert die Servicekarte des Verbraucherschutzministeriums, kostenlos abrufbar im Internet unter [www.bmelv.de/servicekarte-lebensmittelabfall](http://www.bmelv.de/servicekarte-lebensmittelabfall) .

Weitere Informationen unter

[www.was-wir-essen.de/einkauf/keine lebensmittel in den muell.php](http://www.was-wir-essen.de/einkauf/keine_lebensmittel_in_den_muell.php)

[www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/Wert-Lebensmittel/LMWegwerfenTippsAID.htm](http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/Wert-Lebensmittel/LMWegwerfenTippsAID.htm)

[www.ratgeber-verbraucherzentrale.de/UNIQ131446238330535/kreative\\_restekueche](http://www.ratgeber-verbraucherzentrale.de/UNIQ131446238330535/kreative_restekueche)

[www.rezeptewiki.org/wiki/Kategorie:Restek%C3%BCche](http://www.rezeptewiki.org/wiki/Kategorie:Restek%C3%BCche)