

Lebensmittel wertschätzen schon das Klima

12.11.2019, 13:55 | Energie & Umwelt

Pressemitteilung von: *Die VERBRAUCHER INITIATIVE e. V.*



Berlin, 12. November 2019. Lebensmittel ungenutzt zu entsorgen, belastet die Umwelt und fördert den Klimawandel. Wer Lebensmittelverschwendung vermeidet, lebt dagegen deutlich klimafreundlicher. Die VERBRAUCHER INITIATIVE rät, das eigene Wegwerfverhalten mit einem Food-Waste-Tagebuch zu erfassen. Es zeigt Ansatzpunkte für Veränderungen und hilft, eine persönliche Anti-Wegwerfstrategie zu entwickeln.

Kein Lebensmittel ist so klimaschädlich wie eines, das ungenutzt weggeworfen wird. Produktion, Transport, Vermarktung, Einkauf und Lagerung kosten Energie, Rohstoffe und Arbeitskraft. Erhebliche Mengen an klimawirksamen Gasen entstehen. „Rund ein Fünftel der Klimagasemissionen geht in Deutschland auf das Konto der Ernährung“, so Georg Abel von der VERBRAUCHER INITIATIVE. Noch genießbare Lebensmittel zu entsorgen bedeutet, den ganzen Aufwand buchstäblich in die Tonne zu treten. Wertvolle Ressourcen werden verschwendet und die Umwelt unnötig belastet. Die weggeworfenen Lebensmittel werden durch neue ersetzt, was die Klimabilanz der

Ernährung zusätzlich verschlechtert.

Lebensmittel zu genießen statt sie wegzuerwerfen, spart einen Teil der ernährungsbedingten CO₂-Emissionen ein. Welches Potential im eigenen Haushalt schlummert, lässt sich mit einem Food-Waste-Tagebuch herausfinden. Einge kaufte und entsorgte Lebensmittel und Speisen werden nach Art und Menge erfasst. Zusätzlich werden Grund und Ort der Entsorgung angegeben. Idealerweise wird das Food-Waste-Tagebuch über etwa vier Wochen geführt. Die Aufzeichnungen zeigen, wo Veränderungen ansetzen können.

Zu einem wertschätzenden, ressourcen- und umweltschonenden Umgang mit Lebensmitteln gehören eine sorgfältige Planung der Mahlzeiten und Einkäufe sowie eine übersichtliche und geeignete Lagerung. Häufig sind Lebensmittel eine ganze Weile über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) hinaus genießbar. Solche mit dem Hinweis „zu verbrauchen bis“ sind dagegen zu entsorgen, wenn das Datum erreicht ist. Nachhaltiger mit Lebensmitteln umzugehen bedeutet auch, Reste von Mahlzeiten, nicht mehr ganz frisches Gemüse, Obst oder Brot konsequent zu verwerten. Wer saisonale und regionale Produkte kauft, weniger Fleisch und mit Bedacht Fisch isst, kann zusätzlich Umwelt und Klima entlasten.

Die VERBRAUCHER INITIATIVE bietet in ihrer Broschüre „Clever kochen ohne Reste“ ein Food-Waste-Tagebuch als Selbstcheck an. Als Anregung für klimafreundliches Kochen enthält sie 28 aufeinander abgestimmte Rezepte für Hauptmahlzeiten, die größtenteils ohne Fleisch auskommen. Das 16-seitige Themenheft kann für 2,00 Euro (zzgl. Versand) unter www.verbraucher.com bestellt oder heruntergeladen werden.

Portrait

Die VERBRAUCHER INITIATIVE e.V. ist der 1985 gegründete Bundesverband kritischer Verbraucherinnen und Verbraucher. Schwerpunkt ist die ökologische, gesundheitliche und soziale Verbraucherarbeit.

News-ID: 1067329 • Views: 428 (Stand: 09.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1067329/Lebensmittel-wertschaetzen-schont-das-Klima.html>