



## Lebensmittelverschwendung

### «Weckruf» der UNO: Lebensmittel-Verschwendung schadet Umwelt extrem

Der Müllberg an weggeworfenen Lebensmitteln nimmt weltweit immer grössere Ausmasse an. Rund 1,3 Milliarden Tonnen Nahrungsmittel werden jährlich verschwendet. Diese Wegwerfmentalität verursacht neben hohen Kosten auch gravierende Umweltschäden. Die UNO schlägt Alarm.



Während weiterhin Millionen Menschen an Hunger leiden, werden laut einem neuen Bericht der UNO rund 28 Prozent an weltweitem Ackerland zur Produktion von Nahrungsmitteln genutzt, die letztendlich im Müll landen. Der Wert der weltweit verschwendeten Nahrungsmittel beträgt ungefähr 700 Milliarden Schweizer Franken, was dem Bruttoinlandsprodukt der Schweiz entspricht.

Diese ins Nichts verlaufende Lebensmittel-Produktion zieht eine Verschwendung von Wasser nach sich, die in etwa dem fünffachen Volumen des Bodensees entspricht. Nach Angaben des UNO-Reports entstehen durch die Lebensmittel-Verschwendung zudem Treibhausgase, die wie 3,3 Milliarden Tonnen Kohlendioxid wirken.

### Wir alle können gegen Lebensmittelverschwendung vorgehen

Jeder einzelne könne laut des Vereins gegen Lebensmittelverschwendung «Food Waste» seinen individuellen Beitrag dazu leisten, den Nahrungsmittel-Müllberg zu verkleinern. denn im Haushalt fällt ein Grossteil der Lebensmittelverluste an.

Markus Hurschler, Geschäftsführer von [foodwaste.ch](http://foodwaste.ch), rät, vor allem darauf zu achten, was man einkauft. «Viele von uns kaufen zu viel. Die Kühlschränke sind voll und dennoch wird weiterhin neues gekauft, statt altes aufzubreuchen. Dadurch landet Nahrung, die eigentlich noch verzehrt werden könnte, oft auf dem Müll».

Gezieltes und bewusstes Einkaufen mithilfe von Einkaufslisten und die Wahl von passenden Verpackungsgrössen für die eigenen Bedürfnisse könne dies vermeiden. Produkte, deren [Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen](#) ist, müssen ausserdem nicht unbedingt schlecht sein. Die Haltbarkeit von Lebensmitteln lässt sich laut Food Waste am besten durch Riechen, Tasten und Probieren beurteilen.



## Händler stehen ebenso in der Verantwortung

Auch der Handel müsse seinen Beitrag zur Abnahme des Lebensmittel-Müllbergs leisten, so Horschler. Dies könnte beispielsweise durch Sensibilisierung des Kunden und neue Marketing-Strategien zu bewerkstelligen sein. «Dem Verbraucher muss nahe gelegt werden, dass nicht perfekte Frischprodukte trotzdem schmecken und allein schon aus Vernunft heraus gekauft und konsumiert werden können», meint Horschler. Dass es funktionieren kann, ist seit einiger Zeit bei Coop zu sehen. Unter dem Label «Ünique» befindet sich dort schon Obst und Gemüse in den Regalen, das kleine Makel hat und beim Kunden dennoch gut ankommt.



## Video zum Thema Lebensmittelverschwendung



Um das Video anzuschauen, klicke auf das Bild oder diesen [Link](#).