



Hausanschrift  
Wilhelmstraße 54  
10117 Berlin

+49 (0)30 18 529 – 3170  
+49 (0)30 18 529 – 3179

[pressestelle@bmel.bund.de](mailto:pressestelle@bmel.bund.de)

[www.bmel.de](http://www.bmel.de)

# Pressemitteilung

Nummer 96 vom 27. März 2015  
Seite 1 von 2

## **Lebensmittel wertschätzen: Wer Lebensmittel wegwirft, vergeudet wertvolle Ressourcen**

**Ein neues Video der Initiative *Zu gut für die Tonne!* veranschaulicht, wie  
viele Ressourcen in unseren Lebensmitteln stecken**

Vor Ende der Fastenzeit hat **Bundesernährungs- und Landwirtschaftsminister Christian Schmidt** noch einmal dazu aufgerufen, sich den Wert von Lebensmitteln bewusst zu machen und Lebensmittel nicht achtlos zu verschwenden oder wegzuworfen: „Wer Lebensmittel wegwirft, vergeudet sinnlos weitere wertvolle Ressourcen wie Wasser, Energie und Boden und nicht zuletzt die Arbeit, die die Menschen für Erzeugung, Verarbeitung und Transport aufgewendet haben. Es ist nicht allein das Lebensmittel, das im Mülleimer landet. Um den Wert eines Lebensmittels bemessen zu können, sollte man bewusst einkaufen und sich stets vor Augen führen, welche wertvollen Ressourcen in unseren Mitteln zum Leben stecken.“

Immerhin fast 90 Prozent der Bundesbürgerinnen und Bundesbürger ist diese Verschwendung von Ressourcen beim Wegwerfen von Lebensmitteln bewusst. Das ergab 2014 eine Umfrage der GfK im Auftrag des BMEL.

Mit einem neuen Video informiert die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) über den Ressourcenverbrauch bei der Herstellung von Lebensmitteln. Es zeigt, was vergeudet wird, wenn Äpfel, Brot oder Käse im Abfall landen und will erreichen, dass Lebensmittel



wieder mehr wertgeschätzt werden und ihre Verschwendung gestoppt wird. Das Video ist abrufbar unter: <https://www.zugutfuerdietonne.de/video-ressourcenverschwendung>.

### **Wer Käse wegwirft, schüttet auch Wasser weg**

Die „Lebensgeschichte“ eines Käses verdeutlicht, wie viel Ressourcen und Arbeit in einem Lebensmittel stecken. So werden zum Beispiel rund 5 000 Liter Wasser benötigt, um ein Kilogramm Käse herzustellen. 85 Prozent davon sind für das Wachstum der Futtermittel und als Trinkwasser für die Kuh nötig.

### **Wer Brot wegwirft, verschwendet wertvolles Ackerland**

Auch für die Herstellung eines Brotes sind viele Arbeitsschritte und Ressourcen nötig. Sechs bis zehn Monate wächst das Getreide bis zur Ernte. Jedes Weizenkorn benötigt Wasser, auch für die Teigherstellung wird Wasser benötigt. So kommen rund 1 000 Liter Wasser für ein Kilogramm Brot zusammen. Um wachsen zu können benötigt das Getreide für diese Menge Brot knapp zwei Quadratmeter Fläche.

### **Wer Äpfel wegwirft, verschärft den Klimawandel**

Ein weiteres Beispiel ist der Apfel: Etwa 26 Kilogramm Äpfel verspeist jeder Deutsche im Jahr. Für ein Kilogramm Äpfel werden etwa 700 Liter Wasser benötigt, rund zwei Drittel davon sind für das Wachstum nötig, ein Drittel für Lagerung, Transport und Verarbeitung. Darüber hinaus entstehen für die Produktion, den Transport und die Kühlung von Äpfeln pro Kilogramm rund 513 g des klimawirksamen Kohlenstoffdioxid - CO<sub>2</sub>. Dies entspricht einer Autofahrt von etwa 3,5 Kilometern.

### **Initiative *Zu gut für die Tonne!***

Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg. Pro Person und Jahr sind das rund 82 Kilogramm Lebensmittelabfall. Rund zwei Drittel davon wären vermeidbar. Wie sich Lebensmittelabfälle reduzieren lassen, zeigt die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Akteure aus Industrie, Handel, Gastronomie und Landwirtschaft sowie Verbraucherverbände, Kirchen und NGOs unterstützen die Initiative. Unter [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de) finden sich Tipps zu Lebensmittellagerung und -haltbarkeit, Fakten zur Lebensmittelverschwendung sowie Rezepte für beste Reste.