



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 2. September 2011

NUMMER 176

SPERRFRIST **18.00 Uhr**

Staatssekretär Dr. Robert Kloos fordert höhere Wertschätzung von Lebensmitteln

Strategien gegen die Verschwendung von Nahrungsmitteln und Ressourcen

Das Bundeslandwirtschaftsministerium setzt sich für eine neue Kultur der Wertschätzung von Lebensmitteln ein. Dazu gehört auch ein schonender Umgang mit Ressourcen und damit verbunden, die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. „Unsere Lebensmittel werden mit viel Aufwand und nach höchsten Standards produziert, sie verdienen eine hohe Wertschätzung und einen sorgfältigen Umgang“, sagte **Dr. Robert Kloos, Staatssekretär im Bundeslandwirtschaftsministerium** am Freitag in Köln anlässlich der Filmpremiere von „Taste The Waste“. Schätzungen zufolge werden weltweit zwischen 20 und 75 Prozent der Nahrungsmittel mit einem Gesamtvolumen von jährlich mehr als 1,2 Milliarden Tonnen weggeworfen. Die FAO geht davon aus, dass ungefähr ein Drittel der weltweiten Nahrungsmittelproduktion als Abfall verloren geht. „Diese Verschwendung von kostbaren Ressourcen können wir uns nicht leisten. Der Hunger auf der Welt, die Preise für Nahrungsmittel und die unvermeidliche Umweltbelastung bei der Produktion erfordern ein Umdenken“, sagte Kloos.

Das Bundesverbraucherministerium entwickelt Strategien, um Verluste entlang der Lebensmittelkette zu verringern. Hersteller, Händler und Verbraucher sollen dabei unterstützt werden, Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Dabei müssen wichtige Faktoren berücksichtigt werden, beispielsweise die rasche Verderblichkeit vieler Lebensmittel, hohe Hygienestandards in Deutschland, die aus gesundheitlichen Gründen unerlässlich sind, sowie Ernteschwankungen. „Wir brauchen durchdachte Lösungen für eine

Kreislaufwirtschaft, die alle Akteure einbindet: den Verbraucher, den Handel, die Energiewirtschaft und die Landwirtschaft“, sagte Kloos. Weniger Lebensmittelabfälle setzen einen gesamtgesellschaftlichen Bewusstseinswandel voraus. Nicht zuletzt kommt hier auch der Verbraucher ins Spiel. Im privaten Haushalt gibt es viele Möglichkeiten, eine Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden. Wird Gemüse oder Obst richtig gelagert, bleibt es länger frisch. Auch lassen sich aus Resten leckere Gerichte kochen. Die wichtigsten Tipps für die Verbraucher lauten: Mahlzeiten richtig planen, Notizen für den Einkauf machen, regelmäßig die Vorräte in der Tiefkühltruhe oder im Keller auf Haltbarkeit kontrollieren und 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, erhältlich unter www.bmelv.de zusammengefasst.

Eine Forsa-Umfrage des Bundesverbraucherministeriums hat bereits Erkenntnisse über das Wegwerfverhalten deutscher Konsumenten gebracht: 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 des Jahres liegen voraussichtlich erste Ergebnisse vor. Auf dieser Basis werden weitere Vorschläge zur Abfall-Verringerung erarbeitet. „Es gibt noch Optimierungsbedarf, wenn ich sehe, wie viel auch im Handel weggeworfen wird“, sagte Kloos. Auch die Nutzung von Reststoffen könne sinnvoll ausgeweitet werden, beispielsweise bei der Erzeugung von Bioenergie.