

## Was kann ich sonst noch tun?

### Eigenkompostierung oder Biotonne



#### Eigenkompostierung:

Der zu entsorgende Abfall wird durch Eigenkompostierung geeigneter pflanzlicher Abfälle im Garten reduziert und gleichzeitig in ein biologisch wertvolles Produkt umgewandelt.

#### Biotonne:

Hier können die in einem Haushalt anfallenden biologisch verwertbaren Abfallstoffe umweltschonend über die öffentliche Müllabfuhr entsorgt werden.

### Der sparsame und umweltbewusste Verbraucher sorgt also vor durch:

- Überlegten Einkauf im Laden,
- Richtigen Umgang mit den Waren (Kühlkette möglichst nicht unterbrechen - kühlpflichtige Lebensmittel auch in Kühltaschen transportieren),
- Zügige Verarbeitung, kühle Lagerung oder Konservierung der Waren und
- Phantasievolle Resteverwertung in der Küche.

Weitere Informationen:

[www.ernaehrungsportal.nrw.de](http://www.ernaehrungsportal.nrw.de)  
[www.save-food.org](http://www.save-food.org);  
[www.bmelv.de](http://www.bmelv.de);  
[www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de);  
[www.aid.de](http://www.aid.de);

Landesamt für Natur,  
Umwelt und Verbraucherschutz  
Nordrhein-Westfalen



## Lebensmittel

Zu kostbar für die Tonne!

LANUV-Info 23

Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz  
Nordrhein-Westfalen

Leibnizstr. 10, 45659 Recklinghausen  
Postfach 101052, 45610 Recklinghausen

Telefon 02361 305-0 Telefax 02361 305-3215  
E-Mail: [poststelle@lanuv.nrw.de](mailto:poststelle@lanuv.nrw.de)

[www.lanuv.nrw.de](http://www.lanuv.nrw.de)

Bildnachweis: PantherMedia,  
LANUV NRW: C. Brinkmann (S. 4)

Recklinghausen 2012

## Lebensmittel - zu kostbar für die Tonne

Die Schätzungen bezüglich der in Deutschland weggeworfenen Lebensmittel unterliegen einer großen Spannweite: Zwischen 10 und 20 Mio. Tonnen landen jährlich im Abfall. Dies ist angesichts des Hungers in der Welt nicht nur moralisch verwerflich, sondern auch eine sinnlose Verschwendung von Rohstoffen und Energie. Ihre Vernichtung wird letztendlich auch zu einem abfallwirtschaftlichen Problem.

## Problematik und Folgen

Die riesige Nachfrage nach Konsumgütern bedeutet eine immer größere Bereitstellung an Agrarfläche, Wasser, Arbeitskräften und Energie. Durch die Vernichtung von Lebensmitteln entstehen dadurch hohe volkswirtschaftliche Kosten ohne Nutzen. Hinzu kommen zusätzliche Kosten für die Entsorgung.

Der jährliche Anteil der Lebensmittelindustrie, der Großverbraucher sowie des Handels beträgt ca. 52 kg pro Person; der Anteil der Konsumenten ca. 82 kg pro Person.

Der geschätzte Wert der vernichteten Lebensmittel aus 40 Mio. Haushalten beträgt rund 10-20 Milliarden Euro, das sind rund 400 € pro Haushalt!

Allein das vernichtete Altbrot wiegt eine halbe Million Tonnen pro Jahr. Das sind 10% der Produktion. Die hierfür benötigte landwirtschaftliche Fläche beträgt 200.000 ha, die bei der Produktion entstehenden Emissionen entsprechen dem Ausstoß von 300.000 Autos.

## Beitrag der Verbraucher

Ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln, ein überlegtes Einkaufsverhalten sowie die Resteverwertung von gekauften Lebensmitteln sind ein erster Schritt zur Ressourcenschonung und zur Abfallreduzierung.

Gezielter Konsum bedeutet, Lebensmittel bedarfsgerecht einzukaufen. Daraus resultieren weniger Lebensmittelreste und auch weniger Verpackungsmüll, die entsorgt werden müssen.

Die sinnvolle Verwertung von Lebensmittelresten im Haushalt kann im Übrigen nicht nur die Umwelt, sondern auch den Geldbeutel schonen.



## Clever einkaufen heißt:

- Einkaufszettel schreiben
- nie hungrig einkaufen
- XXL- Packungen vermeiden
- auf Haltbarkeitsdatum beim Einkauf achten
- mit Resten planen
- Vorräte kontrollieren

**Bei zu langer und unsachgemäßer Lagerung droht der Verderb von Lebensmitteln durch Mikroorganismen wie Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen.**

### Schimmelbildung tritt häufig auf bei:

Brot, Backwaren, Früchten, Käse, Fleisch und Wurst

### Gärung tritt häufig auf bei:

Fruchtsäften, Marmeladen und Gelees, also allen zuckerhaltigen Lebensmitteln, aber auch bei Salaten

### Ranzig werden häufig:

Alle tierischen und pflanzlichen Fette wie Butter, Öle, Mayonnaise etc.

### Sauer werden häufig:

Milch und Milchprodukte, aber auch Wurstwaren

## Mindesthaltbarkeitsdatum beachten

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum, sondern gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen ihre spezifischen Eigenschaften behalten. Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ist die Ware nicht automatisch verdorben. Sie darf noch verkauft bzw. verzehrt werden, wenn sie einwandfrei ist. Als Verbraucher kann man durch Riechen, Schmecken und genaues Betrachten überprüfen, ob das „abgelaufene“ Lebensmittel noch in Ordnung ist und demnach verzehrt werden kann.



## Verbrauchsdatum beachten

Bei sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, wie Hackfleisch, Vorzugsmilch (Rohmilch) oder frischem Geflügelfleisch, ist anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums ein Verbrauchsdatum angegeben („Verbrauchen bis...“). Solche Lebensmittel dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verkauft oder verzehrt werden.

## Wie kann ich dem Verderb von Lebensmitteln vorbeugen?

- schnelle Verarbeitung
- richtige Lagerung (leicht verderbliche Lebensmittel im unteren, kälteren Teil des Kühlschranks, weniger empfindliche Lebensmittel im oberen, wärmeren Teil)
- Konservierung (z.B. einfrieren, einschweißen...etc.)
- Einkauf begrenzter Mengen
- Resteküche