

# Lebensmittel vor Verschwendung bewahren

Rolf Kahl



Wer weiß, woher ein Lebensmittel stammt, wie es angebaut und erzeugt wurde, wird mit Lebensmitteln bewusster umgehen und ihnen eine höhere Wertschätzung entgegenbringen. Das war das Ziel des Projekts in der Diezer NAOS. Foto: Rolf Kahl

## Das wurde beim NAOS-Projekttag angeregt

Diez. Lebensmittel in unserer Überflussgesellschaft – 18 Millionen Tonnen für die Tonne. Beim Projekttag in der Berufsbildenden Nicolaus-August-Otto-Schule (NAOS) in Diez werden Schüler sensibilisiert, gegen Lebensmittelverschwendung aktiv zu werden. „Dass bei uns in Deutschland ein Drittel der Lebensmittel nicht auf den Tellern landet, ist ein gewaltiges Problem. Nicht nur ethisch, sondern auch wirtschaftlich und für die Umwelt. Jahr für Jahr landen bei uns 18 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Allein aus privaten Haushalten sind das Waren im Wert von circa 20 Milliarden Euro“, so der Leiter des Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel (DLR) Dr. Johannes Noll im Rahmen seines Grußwortes zum Projekttag in der Diezer Bildungseinrichtung. Vor dem Hintergrund, dass weltweit rund 800 Millionen Menschen hungern und etwa die gleiche Anzahl unterernährt sei, mahnte er eine dringend notwendige Umkehr im Verbraucherverhalten an. Die Bundesregierung verfolge das Ziel, dass aus dem Einzelhandel und bei Haushalten bis 2030 nur noch halb so viel Essen im Müll landen sollte.

Noll und seine Mitarbeiterin Melanie Schützelhofer waren der Bitte der NAOS-Lehrerin Doris Einig-Müller sowie des Landfrauenverbands des Rhein-Lahn-Kreises nachgekommen, diesen Projekttag mitzugestalten. Auch für Christa Röppel, Vorsitzende der Landfrauen, steht fest, dass ein Großteil der Lebensmittelabfälle vermeidbar wäre. Landrat Frank Puchtler appellierte an die Schüler: „Wir müssen dringend aktiv werden.“ Es gelte nicht nur Lösungsansätze zu finden, diese müssten vor allem konsequent umgesetzt werden. „Jeder kann seinen Beitrag leisten. Es geht auch und gerade um eure Zukunft“, wandte er sich noch mal an die 15 bis 18-jährigen Zuhörer.

Überaus anschaulich referierte anschließend Melanie Schützelhofer mittels eines Power-Point-Vortrages. Sie machte deutlich, dass der verschwenderische Umgang mit Lebensmitteln sich auch negativ auf die Umwelt und die Ressourcen auswirkt. Für ein Kilo Äpfel zum Beispiel sind mehr als 800 Liter Wasser nötig sowie Energie und wertvolle Ackerflächen und Arbeit der Menschen. Schätzungsweise 30 Prozent der weltweiten Treibhausgase hängen mit unserer Ernährung zusammen. Durch die unnötige Erzeugung und den Transport von Lebensmitteln fügen wir der Umwelt Schaden zu. Die Wertschätzung für Lebensmittel sei bei vielen Menschen verloren gegangen. Zurückzuführen ist dies auf die ständige Verfügbarkeit aller Lebensmittel zu einem niedrigen Preis. Lebensmittel sind über Jahrzehnte immer billiger geworden. Die Ausgaben für Nahrungs- und Genussmittel lagen 1950 bei 50 Prozent des Haushaltseinkommens und aktuell bei nur noch gut 10 Prozent.

„Was nichts kostet, ist nichts wert und wandert deshalb schnell in die Tonne“, so Schützelhofer, „allein in Privathaushalten rund 4,4 Millionen Tonnen. Fast die Hälfte davon wäre noch genießbar gewesen. Sie gab Tipps, was man gegen die Verschwendung tun kann: Einkaufszettel benutzen, Packungsgrößen beachten, bewusst auswählen, Haltbarkeit beachten, Reste verwerten und Lebensmittel teilen statt wegwerfen (Fair-Teiler in ihrer Behörde). „Die Konsumenten sind diejenigen, die beim Einkaufen, Kochen, Lagern und beim Essen etwas gegen die Verschwendung tun können“, zog sie ein Fazit.

Gemeinsam mit den Schülern machte sie nach dem theoretischen Teil eine „Schnibbel-Party“. Eine Wagenladung von Lebensmitteln, deren Haltbarkeitsdatum abgelaufen war und die von den Landfrauen bei einem örtlichen Lebensmittelhandel abgeholt werden durften, wurden verwertet, zubereitet und anschließend mit Genuss verzehrt.

**„Dass bei uns in Deutschland ein Drittel der Lebensmittel nicht auf den Tellern landet, ist ein gewaltiges Problem.“**

Dr. Johannes Noll, Leiter des Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel (DLR)