

**Schüler der NAOS sollten für den sorgsameren Umgang mit Lebensmitteln sensibilisiert werden. Dabei wurden ihnen unglaubliche Zahlen präsentiert, was alles in der Abfalltonne landet.**

**VON HEINZ BURKHARD WESTERWEG**

## Zu gut für die Abfalltonne

**Diez Zwölf Millionen Tonnen an Lebensmitteln werden in Deutschland jährlich weg-  
geworfen**



Mit Lebensmitteln bewusster umgehen: Eine Aktion an der Nicolaus-August-Otto-Schule sollte junge Leute dafür sensibilisieren. Foto: Westerweg

Kohl, Paprika und Gurken liegen in der Kiste, Bananen, Ananas und Beeren in der anderen. Die von einem Supermarkt zur Verfügung gestellten Lebensmittel werden dort landen, wo sie (noch) nicht hingehören - im Abfall. Ein Vortrag des Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) in Montabaur sollte Schüler der NAOS für den Umgang mit Nahrungsmitteln sensibilisieren.

### Wertvolle Ressourcen

Denn die sind zu gut für die Tonne. Der Titel des Treffens in der Aula der berufsbildenden Schule fasst zusammen, was Landrat Frank Puchtler bei der Eröffnung als allzu sorglosen Umgang mit wertvollen Ressourcen zusammenfasst. "Wir wissen nicht was wir tun", deutet der Vertreter des Schulträgers zu viel Verschwendung durch Herstellung, Transport und Wegwerf-Mentalität an. Probleme sind es, die an diesem Morgen angesprochen, Lösungsmöglichkeiten, die aufgezeigt werden sollen. Beteiligt sind für das Angebot an die 15 bis 18 Jahre jungen Leute aus Hauswirtschaft, Gesundheit, Berufsvorbereitung und Anlagenmechanik die Landfrauen.

Sicher, Schulleiter Jörg Schmitz holt weit aus, wenn er auf die Versorgungsprobleme einer wachsenden Weltbevölkerung hinweist, auch Dr. Johannes Noll, DLR-Dienststellenleiter, spannt den Bogen weit, als er zunächst Ökobilanz, Umweltschutz und Abfallvermeidung in das Thema einbezieht. Doch zur Entwicklung des ländlichen Raums gehört auch die Eindämmung der Verschwendung wertvoller Ressourcen, ist es nur recht, Hunger und Unterernährung Schadstoffausstoß, Wasser- und Flächenverbrauch gegenüberzustellen.

### Abfall halbieren

Zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel werden allein in Deutschland jedes Jahr weggeworfen, Ladung für 275 000 Sattelschlepper, Kosten von 250 Euro für jeden Einwohner, von 20 Milliarden für die gesamte Bevölkerung. Bis 2030 möchte die Politik das Abfallaufkommen aus Lebensmitteln halbieren - auf immer noch sechs Millionen Tonnen. Deshalb soll mehr Bewusstsein geschaffen werden, möglichst schon in der Schule.

Zahlen liefert Melina Schützelhofer vom DLR. 44 Prozent des Aufkommens an Obst, 20 Prozent der Teig- und Backwaren werden täglich weggeworfen. Das sind 230 Gramm für jeden Einwohner, so viel wie zweieinhalb Tafeln Schokolade pro Kopf.

Allein das, was nicht schmeckt und auf dem Teller bleibt, macht 25 Prozent des Verbrauchs aus. Ein ganzes Viertel der Nahrungsmittel wird verschwendet, weil es nicht gegessen wird. 61 Prozent dieser Menge entstehen durch Privathaushalte, je 17 Prozent durch Industrie und Großverbraucher. Abhilfe schaffen könnten in Kantinen und Schulmensa Probierteller, dann muss man erst gar nicht nehmen, was man nicht will, oder bessere Verwertung. Gemüseschalen von Möhren oder Broccoli könnten für eine Suppe verwendet werden. Bewussten Umgang mit Nahrungsmitteln wollte die Hauswirtschaft unter Beweis stellen. So wurde den Teilnehmern eine Mahlzeit serviert.