

Öko-Info I/2012

Frisch auf den Müll?



Evangelischer Kirchenkreis
Hattingen-Witten

50 Prozent aller Lebensmittel werden weggeworfen: Jeder zweite Kopfsalat, jede zweite Kartoffel und jedes fünfte Brot. Das meiste davon endet im Müll, bevor es überhaupt den Verbraucher erreicht. Deutsche Haushalte werfen jährlich Lebensmittel für 20 Milliarden Euro weg – so viel wie der Jahresumsatz von Aldi in Deutschland. Das Essen das wir in Europa wegwerfen, würde zwei Mal reichen, um alle Hungernden der Welt zu ernähren. In den Abfall-Containern der Supermärkte findet man überwältigende Mengen einwandfreier Nahrungsmittel, original verpackt, mit gültigem Mindesthaltbarkeitsdatum.

Über zehn Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr werden allein in Deutschland weggeworfen. Und es werden immer mehr.

Es ist ein System, an dem wir uns alle beteiligen: Supermärkte bieten durchgehend die ganze Warenpalette an. Bis spät in den Abend muss das Brot in den Regalen frisch sein, zu jeder Jahreszeit gibt es Erdbeeren. Und alles muss perfekt aussehen: Ein welkes Salatblatt, ein Riss in der Kartoffel oder eine Delle im Apfel, und sofort wird die Ware aussortiert, Joghurtbecher schon zwei Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums.

Dass wir die Hälfte unseres Essens verschwenden, wirkt sich verheerend auf das Weltklima aus. Denn die Landwirtschaft ist für mehr als ein Drittel der Treibhausgase verantwortlich, der Anbau der Lebensmittel verbraucht Energie und Dünger und zerstört immer mehr Regenwälder. Wenn Nahrungsmittel auf der Müllkippe verrotten, entweicht zusätzlich Methangas, das bei der Erderwärmung 25-mal so stark wirkt wie Kohlendioxid. Eine Halbierung des Lebensmittelmülls würde ebenso viele Klimagase sparen, wie wenn wir jedes zweite Auto stilllegen! Dazu können Sie entscheidend mit beitragen, indem Sie Ihr Einkaufs- und Verbrauchsverhalten überdenken. Hier ein paar Tipps:

Machen Sie sich einen Essensplan über die Woche. Schauen Sie vor dem Einkauf in Kühl- und Vorratsschrank nach, was Sie noch haben. Schreiben Sie sich eine Einkaufsliste. Kaufen Sie nur das ein, was Sie wirklich benötigen. Kaufen Sie nicht zu viel ein und lassen sich nicht von angeblichen Schnäppchen (»Nimm zwei – zahl eins«) verführen. Achten Sie stattdessen bewusst auf heruntergesetzte Waren mit noch kurzem Gütedatum. Messen Sie vor der Zubereitung die Essensportionen ab. Brauchen Sie Reste einer Mahlzeit auf. Wärmen Sie Speisen wieder auf und frieren Sie überschüssiges Brot und Brötchen ein. Kreieren Sie aus den restlichen Zutaten und den Speiseresten neue Gerichte. Ist doch gar nicht so schwer – oder?



ökologisch

Umweltausschuss
www.kirche-hawi.de/umwelt