

Lebensmittel | 25.08.2017 | Lesezeit 2 Min.

Nahrungsmittel: Zu gut für die Tonne

Jedes Jahr werfen die Bundesbürger im Schnitt 82 Kilogramm Lebensmittel weg. Allerdings sind längst nicht alle Generationen gleich verschwenderisch – auch aus historischem Grund.

Privathaushalte sind für drei Fünftel des Lebensmittelmülls in Deutschland verantwortlich. Etwa die Hälfte davon wäre noch uneingeschränkt genießbar. Und ein weiteres Fünftel – beispielsweise Brotrinden oder Apfelschalen – wandert nur auf den Müll, weil die Menschen unterschiedliche Essgewohnheiten haben.

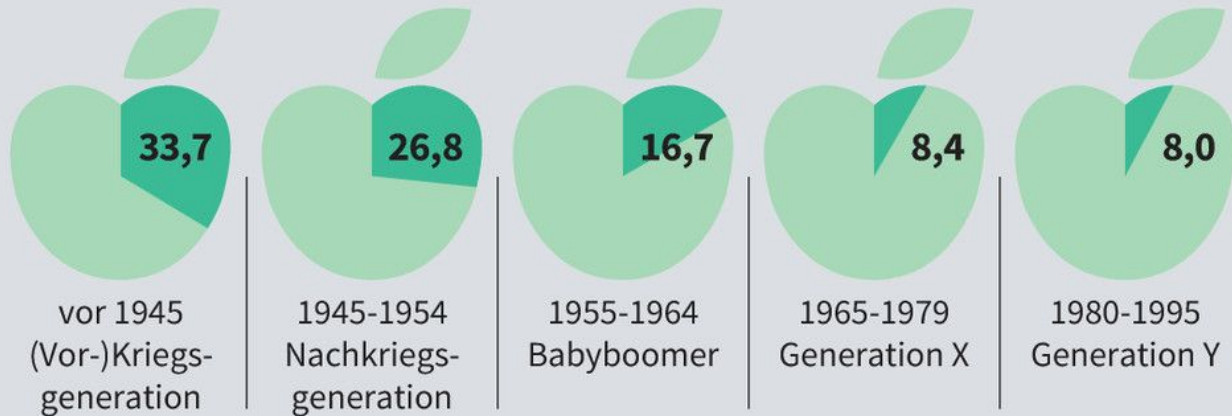
Die in privaten Haushalten vermeidbaren Lebensmittelabfälle summieren sich laut kürzlicher Antwort der Bundesregierung auf eine Anfrage derzeit auf rund 3,5 Millionen Tonnen pro Jahr. Das entspricht 35 Milliarden Tafeln Schokolade.

Laut neuester Umweltbewusstseinsstudie entsorgen 3 von 10 Bundesbürgern mindestens einmal die Woche Essen, nur ein Sechstel wirft nie etwas weg. Das Institut der deutschen Wirtschaft Köln (IW) hat analysiert, in welchem Zusammenhang diese Befragungsergebnisse mit der Zugehörigkeit zu einer bestimmten Generation stehen. Dabei zeigt sich, dass Entbehrungen das Essverhalten nachhaltig prägen (Grafik):

Ein Drittel der Menschen, die vor 1945 geboren wurden, wirft niemals Essen weg. Weitere zwei Fünftel tun dies maximal einmal im Monat.

Verschwenderischer Nachwuchs

So viel Prozent der jeweiligen Generation gaben an, im vergangenen Monat zu Hause keine Lebensmittel weggeworfen zu haben



Onlinebefragung von 1.876 Personen ab 21 Jahren im Jahr 2016

Ursprungsdaten: Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz,
Bau und Reaktorsicherheit, Umweltbundesamt
© 2017 IW Medien / iwd

 Institut der deutschen
Wirtschaft Köln

Schon die Nachkriegsgeneration, die zwischen 1945 und 1954 geboren wurde, ist deutlich verschwenderischer. Die Mitglieder der Generationen X und Y, also die Jahrgänge 1965 bis 1995, sind fast vollends in der Wegwerfgesellschaft angekommen: Nur jeweils 8 Prozent werfen nie Lebensmittel weg, 39 respektive 36 Prozent dagegen mindestens einmal die Woche.

Je jünger die Deutschen sind, umso eher neigen sie dazu, Lebensmittel zu verschwenden.

Deutschland hat sich zur Umsetzung der Agenda 2030 der Vereinten Nationen verpflichtet (Kasten). Zu deren globalen Nachhaltigkeitszielen gehört auch, die weltweite Nahrungsmittelverschwendung auf der Einzelhandels- und Verbraucherebene bis 2030 zu halbieren.

Das ist allerdings nicht einfach umzusetzen, wenn Menschen aus unterschiedlichen Gründen - seien es immer dagewesener Überfluss oder schlechte Haushaltsplanung - Essen verschwenden. Allerdings gibt es zumindest einen Ansatz, der Deutschland dem Nachhaltigkeitsziel näher bringen könnte:

Drei Viertel der (Vor-)Kriegsgeneration stimmen der Aussage zu, dass viele weggeworfene Lebensmittel noch essbar wären. Bei den Generationen X und Y liegt der Anteil nur noch bei je drei Fünftel.

Um das Problem bei der Wurzel zu packen, sollten die Kinder schon in der Schule lernen, was es mit der Haltbarkeit von Lebensmitteln auf sich hat. Zudem sollten Verbraucher lernen, wie sie ihre Einkäufe so planen und ihr Essen so zubereiten, dass es möglichst wenig Reste gibt.

Die Agenda 2030

Auf insgesamt 17 globale Nachhaltigkeitsziele mit 169 Zielvorgaben haben sich die Vereinten Nationen in ihrer Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung verständigt. Die G-20-Staaten haben sich ebenfalls dazu verpflichtet. In Deutschland erfolgt die Umsetzung durch die Neuauflage der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie.

Kernaussagen in Kürze:

- Privathaushalte sind für drei Fünftel des Lebensmittelmülls in Deutschland verantwortlich.
- Ein Drittel der Menschen, die vor 1945 geboren wurden, wirft niemals Essen weg. Die jüngeren Generationen neigen dagegen eher zur Verschwendung.
- Um das Problem an der Wurzel zu packen, sollten Kinder schon in der Schule lernen, was es mit der Haltbarkeit von Lebensmitteln auf sich hat.