



## Pressemitteilung

Nummer 128 – 2024 vom 26.04.2024

### **Abfallberatung: Mit Apps und eigenen Sinnen Lebensmittelabfälle reduzieren**

**Landkreis Stade. Am 2. Mai ist der „Tag der Lebensmittelverschwendung“, der 2016 zum ersten Mal vom WWF ausgerufen wurde. Die Abfallberatung des Landkreises Stade gibt anlässlich dieses Aktionstages praktische Tipps zum nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln.**

Laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft werden in Deutschland jedes Jahr mehr als elf Millionen Tonnen, ein Drittel aller produzierten Lebensmittel, weggeworfen. Zur Verschwendung von Lebensmitteln kommt es entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette, den größten Anteil machen aber die Lebensmittelabfälle aus den privaten Haushalten aus. Es werden ungenießbare, aber auch noch genießbare Lebensmittel weggeworfen. Besonders häufig landen Backwaren, Brot, Obst und Gemüse im Abfall. Die Gründe, warum Lebensmittel im Abfall landen, sind vielfältig. Es wurde zu viel oder zu große Packungen eingekauft, die Lebensmittel wurden nicht rechtzeitig verarbeitet, sie wurden falsch gelagert, man hat den Überblick die Vorräte verloren oder die Kochpläne haben sich geändert.

Nicht nur wertvolle Ressourcen, sondern auch viel Geld, werden verschwendet. Deshalb hier ein paar Tipps für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln von der Abfallberatung des Landkreises Stade:

- Wichtig ist eine gute Einkaufsplanung, damit alle gekauften Lebensmittel rechtzeitig verwertet werden können.
- Bei leicht verderblichen Lebensmittel Kühl Taschen für den Einkauf nutzen.
- Gemüse und Obst saisonal und regional einkaufen, weil es länger hält.
- Lebensmittel möglichst komplett verwerten. Ganztiernutzung anstatt nur die Verwertung von Premiumteilen und auch bei vielen Gemüsearten können auch die Blätter und Wurzeln mitverarbeitet werden.
- Auf die richtige Lagerung achten. Tipps zur Haltbarkeit und Lagerung von Lebensmitteln gibt es auf der Internetseite [www.verbraucherzentrale.de](http://www.verbraucherzentrale.de).
- Reste einfrieren, einfach mal wieder Einkochen für „schlechte Zeiten“ oder sogar Fermentieren. Denn Fermentation kommt ohne zugeführte Energie aus, ist also besonders gut fürs Klima.

Pressestelle  
Daniel Beneke  
Im Auftrag  
Am Sande 2  
21682 Stade

☎ 04141 12-1111

☎ 04141 12-1025

✉ [pressestelle@landkreis-stade.de](mailto:pressestelle@landkreis-stade.de)



- Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verbrauchsdatum. Die Verbraucherzentrale weist darauf hin, dass Lebensmittel häufig auch nach dem Ablauf des MHD verzehrt werden können und empfiehlt mit den eigenen Sinnen zu testen, ob das Produkt noch essbar ist.
- Mithilfe von Resteverwertungs-Apps wie „Beste Reste“, „Zu gut für die Tonne“ oder „Restegourmet“ können Lebensmittel vor der Mülltonne gerettet werden und Geld eingespart werden.
- Wenn Lebensmittel doch mal nicht rechtzeitig verarbeitet werden können, Plattformen wie [www.foodsharing.de](http://www.foodsharing.de) nutzen, um die überschüssigen Lebensmittel weiterzugeben oder zu tauschen.
- Für Reste, die in Restaurants, Tankstellen, Cafés oder Bäckereien am Ende des Tages übrigbleiben, wurde die App „To good to go“ entwickelt, auf der man Überraschungsboxen für einen geringen Preis bestellen kann, die man digital im Voraus bezahlt und dann in einem vorgegebenen Zeitraum abholen kann.

Mehr Wertschätzung für Lebensmittel ist ein Beitrag für weniger Lebensmittelverschwendung und somit mehr Klima- und Ressourcenschutz. Weitere Informationen gibt es auf der Seite des Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL): [www.bmel.de](http://www.bmel.de). Die diesjährige Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“ des BMEL findet vom 29. September bis 6. Oktober statt. Informationen gibt es auf der Internetseite [www.zugut fuer dietonne.de](http://www.zugut fuer dietonne.de). Auch die große Kommunikationskampagne rund um Themen der Abfallvermeidung und der Wiederverwendung, die Europäische Woche der Abfallvermeidung (EWAV), thematisiert in diesem Jahr in der Zeit vom 16. bis 24. November die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Weitere Informationen dazu gibt es auf der Internetseite [www.wochederabfallvermeidung.de](http://www.wochederabfallvermeidung.de). Hier sind auch Vereine, Bildungseinrichtungen, Unternehmen und Privatpersonen eingeladen, während der EWAV aktiv zu werden, um eigene Angebote zur Abfallvermeidung zu präsentieren und zu bewerben oder neue Projekte für Ressourcenschonung anzustoßen. Informationen dazu gibt es auch auf der Internetseite der Abfallwirtschaft: [abfall.landkreis-stade.de/service/abfallberatung-umweltberatung/](http://abfall.landkreis-stade.de/service/abfallberatung-umweltberatung/).

Pressestelle  
Daniel Beneke  
Im Auftrag  
Am Sande 2  
21682 Stade

☎ 04141 12-1111

☎ 04141 12-1025

✉ [pressestelle@landkreis-stade.de](mailto:pressestelle@landkreis-stade.de)