

Mo, 18.09.2017, 18:05

KNA-Beitrag: Zum Erntedankfest - Stoppt die Lebensmittelverschwendung!

ZUM ERNTEDANK: STOPPT DIE LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG!

Sabine Just berichtet

Jedes Jahr landen in Deutschland über 10 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Das meiste davon wäre noch essbar, wird aber nicht mehr verwendet, weil das Haltbarkeitsdatum abgelaufen ist. Oder weil es, zum Beispiel bei Obst und Gemüse, kleine Dellen hat. Mittlerweile gibt es aber schon einige Leute, die sich Gedanken über das Thema Lebensmittelverschwendung machen, das zeigt eine Umfrage. Gerade jetzt zum Erntedankfest (01.10.) können wir bei uns selbst mal gucken: wie viel werfen wir eigentlich weg? Kaufen wir sinnvoll ein? Joachim von Braun, Vizepräsident der Welthungerhilfe und Präsident der päpstlichen Akademie sagt: wir sollten wieder wertschätzen, was wir essen.

(Umfrage; O-Töne Joachim von Braun; Mitarbeit Andreas Otto)

Bei mir ist es auf jeden Fall so, dass ich darauf achte, dass ich nicht irgendwie zuviel kaufe, dass ich oft auch Sachen nehme, die kurz vorm ablaufen sind, das ist dann gekennzeichnet und die sind dann auch günstiger.// Lebensmittelverschwendung ist für mich ein großes Thema, alleine dass täglich mehrere Tonnen Brot weggeschmissen werden, das ist schon erschreckend. // Bei uns zuhause ist das eher so: Meine Eltern kaufen massig, massig, massig, und ich bin diejenige, die sagt: dann und dann läuft das und das ab, Leute, jetzt esst das mal!

Über 10 Millionen Tonnen Lebensmittel werden jedes Jahr in Deutschland weggeworfen.. Viele finden: das muss sich ändern. Wie zum Beispiel Joachim von Braun, Vizepräsident der Welthungerhilfe.

bei uns müssen wir die Verschwendung reduzieren und alle möglichen Ideen müssen ausgetestet werden dazu. Abends das Brot nicht wegzuwerfen weil die Konsumenten es am nächsten Tag nicht kaufen, gibt es ja auch schon das reduzierte Angebot von Brot am Abend und Initiativen wie in Berlin second back, wo man das Brot am nächsten Tag billiger kaufen kann.

Auch die Teilnehmer der Umfrage haben einige Ideen:

Es gibt ja diese Foodsharing-Initiativen, wo man gerettete Lebensmittel sich an verschiedenen Orten abholen kann, da mache ich auch manchmal mit. // Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist ein grober Richtwert und die Lebensmittel sind auch danach noch gut verzehrbar.// Allerdings versuche ich dann immer die Sachen, wo ich weiß, die werde ich nicht mehr essen, einzufrieren und dann später wieder hervorzuholen.

Andere Tipps: aus nicht mehr ganz frischem Gemüse lässt sich immer noch gut eine Suppe kochen. Und: von vorneherein möglichst nur das kaufen, was benötigt wird. Von Brot und Backwaren landen zum Beispiel 15% auf dem Müll, sagt Joachim von Braun.

Das Wegwerfen von Lebensmitteln beinhaltet ja unter anderem zum Beispiel in Deutschland viel wegwerfen von Backerzeugnissen und dass ist auch christliche Gesinnung sein muss das Brot wertzuschätzen im übertragenen Sinne.

Ernährung ist einfach ein Riesenthema angesichts der wachsenden Weltbevölkerung. Wahrscheinlich wäre genug für alle da – es muss nur richtig verteilt werden und weniger auf dem Müll landen.

feststeht mit dem Konsumniveau und den Umweltfußabdrücken, die unsere westliche auch deutsche Konsumgesellschaft hat, lässt sich nachhaltige Entwicklung auf der Welt nicht bewerkstelligen. ENDE

Stichwörter: Ernährung Lebensmittelverschwendung Erntedankfest