

Pressemeldung.

forsa-Studie zur Lebensmittelverschwendung: Fast jeder dritte Deutsche überschätzt sich beim Kochen.

FRANKFURT – 30. Juli 2019. Sollte es erlaubt werden, Lebensmittel aus dem Müll von Supermärkten zu „retten“? Eine Frage, die gerade ganz Deutschland bewegt. Schließlich werden dort jeden Tag große Mengen Lebensmittel entsorgt, die häufig noch essbar sind. Jüngst scheiterte ein Versuch des Hamburger Justizsenators, das Bedienen aus gewerblichen Müllcontainern zu legalisieren. Doch auch in privaten Haushalten ist Lebensmittelverschwendung ein Thema. Warum schmeißen die Deutschen so viel Nahrung weg? Und was landet am häufigsten in der Tonne? Damit beschäftigt sich eine aktuelle forsa-Studie im Auftrag von RaboDirect.

Fast jeder dritte Deutsche (32 %) warf zwischen Frühjahr 2018 und 2019 (Erhebung April 2019) Lebensmittel weg, weil zu große Portionen gekocht wurden. Weitere 29 Prozent kauften in zu großen Mengen ein und konnten nicht alle Lebensmittel zubereiten. Unter den 30- bis 44-Jährigen trifft Letzteres sogar auf 37 Prozent zu. Ein weiterer Grund für das Wegschmeißen ist das in Deutschland heiß diskutierte Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Entgegen der leider weit verbreiteten Annahme ist das MHD kein empfohlenes Wegwerfdatum, sondern – wie der Name besagt – lediglich eine Angabe, bis wann Produkte mindestens haltbar sind. Folglich sind diese oft auch noch eine Weile nach Überschreitung des MHDs genießbar, was sich mittels einer kurzen Prüfung von Optik und/oder Geruch leicht feststellen lässt. Der ehemalige Bundesernährungsminister Christian Schmidt hatte vorgeschlagen, diese Kennzeichnung für bestimmte Lebensmittel abzuschaffen. Warum, wird schnell klar: Jeder fünfte Deutsche (19 %) entsorgte sein Essen, weil das MHD abgelaufen war. Besonders Männer schreckt das Datum ab – 24 Prozent von ihnen warfen abgelaufene Produkte weg, bei den Frauen waren es 15 Prozent. Alarmierende Zahlen, die zeigen: In deutschen Haushalten landet noch viel zu viel Nahrung im Müll. Das ist nicht nur schade um die wertvollen Lebensmittel, es verursacht auch einen erheblichen Umweltschaden.

1,3 Milliarden Tonnen CO₂ könnten vermieden werden.

Energie, Wasser, Anbauflächen: Mit jedem weggeworfenen Lebensmittel verschwenden wir kostbare Ressourcen unseres Planeten. Laut [Umweltbundesamt](#) entstehen bei Herstellung und Transport unserer Nahrung jährlich Treibhausgas-Emissionen von 38 Milliarden Tonnen. Die Welternährungsorganisation der United Nations (FAO) bricht es noch weiter runter und berichtet von rund einem Kilo CO₂, das bei der Produktion von einem Kilo Nahrung entsteht. 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittelverluste pro Jahr bedeuten demnach ebenso viele Kilo an ausgestoßenem CO₂, die wir vermeiden könnten. Ähnlich dramatisch sieht es beim Wasserverbrauch aus: Laut Experten des UNESCO Institute for Water Education gehen mit jeder verschwendeten Tomate rund 13 Liter Wasser verloren, mit 100 Gramm Rindfleisch sogar über 1.500 Liter. Hinzu

kommen Dünge- und Pflanzenschutzmittel, deren Einsatz die Böden belastet.

Obst und Gemüse landen vermehrt in der Tonne.

Trotz der Belastung der Umwelt enden jedes Jahr immer noch **elf Millionen Tonnen** Nahrung im Müll. Wie so eine Summe zusammenkommt, zeigt ebenfalls die repräsentative forsa-Studie: 92 Prozent der Befragten warfen in dem oben genannten Zeitraum Lebensmittel weg. Am häufigsten (63 %) endet Obst und Gemüse im Abfall. Auch Milchprodukte schmeißen die Bundesbürger häufig (40 %) weg, dicht gefolgt von Backwaren (39 %). Jeder vierte Deutsche (25 %), der Lebensmittel entsorgt, wirft Fleisch oder Fisch weg – Männer tendenziell häufiger (28 %) als Frauen (23 %).

Wachsende Weltbevölkerung fordert Handeln.

Nicht nur der Umwelt zuliebe ist ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln wichtig. Bis 2050 wird die Weltbevölkerung auf **neun Milliarden** Menschen ansteigen, doch schon heute hungern mehr als **800 Millionen Menschen**. Ein Umdenken ist gefragt. Als Finanzpartner der Lebensmittel- und Agrarwirtschaft beschäftigt sich die Rabobank, zu der auch RaboDirect gehört, bereits seit Jahren mit der Thematik und fördert weltweit Projekte zur Reduzierung der Verschwendung und Förderung der Lebensmittelsicherheit. Mit der aktuellen **Sparstudie** möchte die Bank Verbraucher für das Thema sensibilisieren und Veränderungen anstoßen.

Die Details der forsa-Studienergebnisse schicken wir auf Anfrage gerne zu. Einfach eine E-Mail an RaboDirectMarketing@rabobank.com senden.

Hinweis: Für die repräsentative forsa-Erhebung wurden im Auftrag von RaboDirect Deutschland zwischen dem 21. März und dem 4. April 2019 insgesamt 1.230 Personen befragt. Die Ergebnisse sind unter der Quellenangabe „forsa/RaboDirect Deutschland“ frei zur Veröffentlichung.

Über RaboDirect Deutschland.

RaboDirect Deutschland ist ein Geschäftsbereich der deutschen Zweigniederlassung der Coöperatieve Rabobank U.A., einer holländischen Bankengruppe mit Sitz in Frankfurt am Main. Das Direktbankgeschäft wurde im Juni 2012 als neuer Geschäftsbereich der Zweigniederlassung Frankfurt gegründet und ist auf Sparprodukte für Privatkunden spezialisiert. Im Firmenkundengeschäft ist die deutsche Zweigniederlassung der 1898 als Genossenschaftsbank gegründeten Rabobank Gruppe bereits seit 1984 als Spezialist für Finanzierungen im Agrar- und Nahrungsmittelsektor tätig. Die Rabobank Gruppe ist einer der größten Finanzdienstleister der Niederlande. Inzwischen ist die Bank in 38 Ländern mit mehr als 8,4 Millionen Kunden und über 43.600 Mitarbeitern vertreten und verfügt über Einlagen von fast 347 Milliarden Euro (Stand 2018). Weitere Informationen im Internet auf www.rabodirect.de und www.rabobank.com.

Pressekontakt

RaboDirect Deutschland

Pressestelle

Assana Jensen

Havas Hamburg GmbH

Tel. 040 431 75 123

assana.jensen@havaspr.com