



Umwelttipp

April 2026

Weniger Lebensmittel wegwerfen

In wohlhabenden Regionen wie Europa und Nordamerika landen **jährlich Millionen Tonnen an Lebensmitteln im Müll**. Nach Berechnungen des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat gelangen in Deutschland jährlich rund 10,8 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll, 58% davon aus Privathaushalten.

Das entspricht etwa 74,5 Kilogramm pro Person und Jahr; der Wert dieser Lebensmittel beträgt ca. 372,50 Euro.

Diese Verschwendung belastet nicht nur die **Umwelt** erheblich, sondern wirkt sich auch negativ auf die soziale **Gerechtigkeit und wirtschaftliche Effizienz** aus. Es entstehen vermeidbare Kosten durch die unnötige Produktion, den Transport und die Entsorgung von Lebensmitteln, die am Ende nicht konsumiert werden.

Lebensmittelverschwendung bedeutet zugleich die Verschwendung wertvoller Ressourcen wie Land, Wasser, Energie und Arbeitskraft. Beispielsweise erfordert die Produktion von Lebensmitteln den Einsatz großer Mengen an Wasser und trägt erheblich zur Emission von Treibhausgasen bei. Es wird geschätzt, dass Lebensmittelabfälle für etwa 10% der globalen **Treibhausgasemissionen** verantwortlich sind – dies entspricht etwa dem Doppelten der jährlichen Emissionen aller Autos in den USA und Europa zusammen. Diese Verschwendung von Ressourcen trägt nicht nur zur Umweltbelastung bei, sondern stellt auch eine ethische Herausforderung dar:

Es ist respektlos gegenüber der Natur, den Produzierenden und letztlich auch gegenüber den Konsumierenden selbst, wenn genießbare Lebensmittel ohne Not im Müll landen.

Ein erheblicher Anteil der Lebensmittelverschwendung erfolgt in privaten Haushalten.

Häufige Ursachen sind das Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums, falsche Lagerung und der mangelnde Überblick über Vorräte. Um diese Abfälle zu reduzieren, empfehlen sich Maßnahmen wie eine bessere Einkaufsplanung, die richtige Lagerung von Lebensmitteln und die kreative Verwertung von Resten. „Use-me-up“-Boxen im Kühlschrank und regelmäßige Inventuren können helfen, den Überblick zu behalten und Lebensmittel rechtzeitig zu verbrauchen.

Viele, auch regionale Unternehmen und Initiativen setzen bereits erfolgreich Strategien zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung um. Informieren Sie sich oder nehmen Sie am Besten gleich teil!

Langener Tafel e.V.

<https://langener-tafel.de/>

Foodsharing Landkreis Offenbach West e.V.

<https://foodsharing.de/region/lk.offenbach-west>

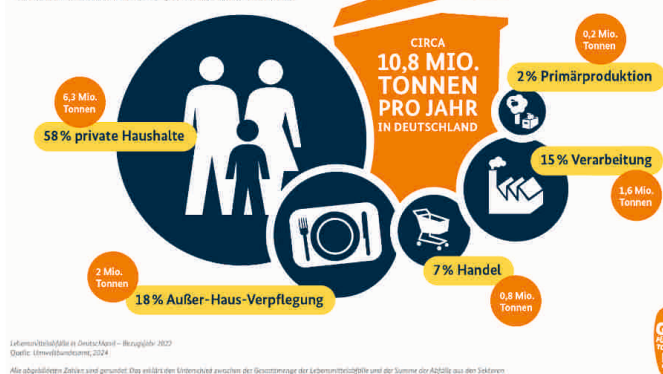
„Rettertüten“ Supermärkte wie Lidl usw.

App: Too good to go

<https://www.toogoodtogo.com/de>

Wer wirft wie viele Lebensmittel* weg?

* darunter auch recht essbare Lebensmittel, wie zum Beispiel ungeschälte Nüsse und Obstkerne



Quellen:

Umweltbundesamt, Akademie Dr. Obladen, Langener Tafel, Foodsharing Landkreis Offenbach West, Too good to go