



Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung

Bündnis „Wir retten Lebensmittel“ startet – Bauernverband mit dabei

München (bbv) – In Bayern werden pro Kopf und Jahr rund 65 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen. „Das ist eine Zahl, die uns Bäuerinnen und Bauern nicht kaltlässt, da wir genau wissen, wieviel Arbeit und Herzblut in diesen Lebensmitteln stecken“, sagte Landesbäuerin Anneliese Göller heute beim Startschuss für das Bündnis „Wir retten Lebensmittel“ im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF). Mit ihrer Unterschrift besiegelte Göller offiziell die Teilnahme des Bayerischen Bauernverbandes am Bündnis. Damit unterstützt der Bauernverband gemeinsam mit dem StMELF und wichtigen Akteuren der Lebensmittelkette neue Wege für einen ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln.

Mit einem Paket von 17 Projekten und Maßnahmen wird das Bündnis der Lebensmittelverschwendung aktiv entgegengetreten. Landesbäuerin Göller plädiert für eine stärkere Wertschätzung der Lebensmittel in der Gesellschaft, gerade auch in Zeiten des Überflusses, sowie für mehr Verbraucheraufklärung und -bildung: „Es schmerzt uns zu sehen, dass Lebensmittel als Billigangebote verramscht werden und in der Gesellschaft das Wissen um die sachgerechte Verarbeitung und Lagerung mehr und mehr schwindet.“

Einer aktuellen Studie des Kompetenzzentrums für Ernährung (KErn) zufolge liegt die Wegwerfquote von Lebensmitteln bei Verbrauchern mit sechs Prozent der eingekauften Menge deutlich höher als auf den übrigen Stufen der Wertschöpfungskette. Zudem handelt es sich hier um die am stärksten veredelten und mit dem größten Ressourcenaufwand hergestellten Produkte. Bei den Erzeugern liegen die Verlustraten bei 3,4 Prozent, im verarbeitenden Ernährungsgewerbe bei 1,5 Prozent und beim Handel bei 3,3 Prozent.

Die Landfrauen im Bayerischen Bauernverband setzen sich deshalb schon seit Jahren für eine praxisorientierte Verbraucheraufklärung und -bildung ein: Sei es durch Kochkurse und Kochvorführungen mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln im Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes, durch öffentlichkeitwirksame Aktionen wie zum Beispiel die Kühlschranksaktion, die Verbraucher über die richtige Lagerung von schnell verderblicher Ware informiert, oder durch den Brot-Flyer „Genuss bis zum letzten Krümel“ mit süßen und herzhaften Rezepten zur „restlosen Verwertung“ von altem Brot.

Auch die hauswirtschaftliche Bildung in allen Schularten ist ein zentrales Anliegen der Landfrauen. „Auch hier geht es um die Wertschätzung von Lebensmitteln und eine kreative Resteverwertung. Es kann und darf doch nicht sein, dass Verbraucher der irrigen Meinung sind, dass Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ungenießbar sind, oder, dass ein Apfel mit Druckstelle insgesamt verdorben ist“, sagt Göller. Als Mitglied im Bündnis „Wir retten Lebensmittel“ freuen sich der Bayerische Bauernverband und die Landfrauen im Bayerischen Bauernverband deshalb auf den regen Austausch mit den verschiedenen Partnern der Lebensmittelwertschöpfungskette im Bündnis.