



Ressort: Mixed News

Verschwendung von Lebensmitteln in Deutschland

Mannheim, 20.10.2025 [ENA]

Heute möchte ich mit Ihnen über ein äußerst wichtiges Thema sprechen, das unsere Gesellschaft, unsere Umwelt und unsere Wirtschaft betrifft: die Verschwendung von Lebensmitteln und natürlichen Ressourcen in Deutschland. Obwohl Deutschland zu den wohlhabendsten Ländern Europas gehört, werfen wir jährlich Millionen Tonnen an Lebensmitteln weg und verschwenden wertvolle Ressourcen wie Wasser, Energie und Rohstoffe.

Diese Verschwendung hat nicht nur finanzielle Folgen, sondern auch gravierende ökologische und soziale Auswirkungen. Ich werde kurz auf die aktuelle Situation eingehen, die Ursachen analysieren, Strategien und Maßnahmen vorstellen, um diese Verschwendung zu reduzieren, und schließlich einen Blick auf innovative Ansätze, gesellschaftliche Verantwortung und erfolgreiche Beispiele werfen. Ziel ist es, ein Bewusstsein für die Problematik zu schaffen und gemeinsam Wege aufzuzeigen, wie wir in Deutschland nachhaltiger mit Lebensmitteln und Ressourcen umgehen können.

Jährlich landen in Deutschland etwa 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Das entspricht ungefähr 75 Kilogramm pro Person und Jahr. Laut einer Studie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) werden rund 50 % der Lebensmittelverschwendung in Privathaushalten verursacht, während der Rest auf die Produktion, den Handel und die Gastronomie entfällt.

Diese Verschwendung ist nicht nur eine enorme Verschwendung von Lebensmitteln, sondern auch von Ressourcen wie Wasser, Energie, Land und Arbeitskraft. Für die Produktion eines Kilogramms Rindfleisch werden beispielsweise etwa 15.000 Liter Wasser benötigt, während für die Herstellung eines Kilogramms Weizen nur rund 1.300 Liter Wasser erforderlich sind.

Für die Produktion eines Kilogramms Rindfleisch werden beispielsweise etwa 15.000 Liter Wasser benötigt, während für die Herstellung eines Kilogramms Weizen nur rund 1.300 Liter Wasser erforderlich sind. Wenn Lebensmittel weggeworfen werden, verschwinden auch die in ihrer Herstellung gebundenen Ressourcen. Die Ursachen sind vielfältig. In Privathaushalten liegt es oft an Überkauf, falscher Lagerung oder mangelnder Planung. Viele Menschen kaufen mehr ein, als sie tatsächlich verbrauchen, und lassen Lebensmittel verderben. Zudem sind ästhetische Kriterien bei der Auswahl der Produkte ausschlaggebend: Schön geformte, makellose Früchte und Gemüse werden bevorzugt, während unregelmäßige oder kleinere Produkte oft weggeworfen werden.

Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service.....

Im Handel und in der Gastronomie sind es vor allem Überproduktion, Mindesthaltbarkeitsdaten, die nicht immer zuverlässig sind, sowie das Bestreben, stets frische Ware anzubieten. Auch die Verpackungs- und Lagerungskosten sowie die Logistik spielen eine Rolle. Die Umwelt leidet erheblich unter der Verschwendung. Die Produktion von Lebensmitteln verursacht Treibhausgasemissionen, Wasserverbrauch und Landnutzung. Wenn Lebensmittel weggeworfen werden, sind all diese Ressourcen umsonst verbraucht worden. Laut dem Umweltbundesamt trägt die Lebensmittelverschwendung in Deutschland zu etwa 8-10 % der gesamten Treibhausgasemissionen bei.

Lebensmittelverschwendung ist ein großes Thema, das sowohl unsere Umwelt als auch unsere Ressourcen belastet. In Zukunft gibt es verschiedene Perspektiven und Handlungsmöglichkeiten, um dieses Problem anzugehen. Hier können Neue Technologien, wie intelligente Kühlschränke, die den Frischegrad überwachen, oder Apps, die beim Einkauf und bei der Resteverwertung helfen, dazu beitragen, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Auch durch mehr Aufklärung in der Gesellschaft über die Folgen von Lebensmittelverschwendung und Tipps zum richtigen Lagern und Verarbeiten von Lebensmitteln können das Verhalten der Verbraucher positiv beeinflussen.

Regierungen könnten Gesetze erlassen, die Supermärkte und Hersteller dazu verpflichten, überschüssige Lebensmittel zu spenden oder zu verwerten, anstatt sie wegzuerwerfen. Außerdem könnten Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie nachhaltiger wirtschaften, um Überproduktion zu vermeiden. Der Verbraucher könnte beim Einkaufen nur das kaufen, was wirklich benötigt wird, und Reste kreativ verwerten. Supermärkte könnten überschüssige Produkte günstiger anbieten oder spenden und Food-Sharing-Initiativen und Tafel-Organisationen unterstützen. In Schulen und Medien sollte das Thema in den Fokus rücken, um ein Bewusstsein für nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln zu schaffen.

Insgesamt liegt viel Potenzial darin, durch gemeinsames Engagement, technologische Innovationen und politische Maßnahmen die Lebensmittelverschwendung deutlich zu verringern. Jeder Einzelne kann dazu beitragen. Denn Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung erfordert eine ganzheitliche Herangehensweise, bei der sowohl Verbraucher, Unternehmen als auch die Politik aktiv werden. Gesetzgebung kann den Rahmen setzen, um nachhaltige Praktiken zu fördern, während Aufklärung und Innovationen auf allen Ebenen helfen, das Problem wirksam anzugehen. Gemeinsam können wir dazu beitragen, Ressourcen zu schonen und eine gerechtere, nachhaltigere Gesellschaft zu schaffen, indem wir bewusster konsumieren und nachhaltigere Entscheidungen treffen.

[Bericht online lesen:](https://society.en-a.eu/mixed_news/verschwendung_von_lebensmitteln_in_deutschland-92397/)

https://society.en-a.eu/mixed_news/verschwendung_von_lebensmitteln_in_deutschland-92397/

Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service.....

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDSStV: Peter Michael Neuen

**Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.