



Pressestelle

HAUSANSCHRIFT Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

TEL +49 (0)30 18 529 - 3170

FAX +49 (0)30 18 529 - 3179

E-MAIL [pressestelle@bmelv.bund.de](mailto:pressestelle@bmelv.bund.de)

INTERNET [www.bmelv.de](http://www.bmelv.de)

# Presse- mitteilung

DATUM 16. Mai 2011

NUMMER 98

SPERRFRIST Montag, 16. Mai, 9.30 Uhr

## **Bundesministerin Aigner: „Mehr Wertschätzung für Lebensmittel“**

### **Eröffnung des Kongresses „Save Food“ – BMELV arbeitet an Wegwerf-Studie**

Vor dem Hintergrund steigender Wegwerfraten hat **Bundesverbraucherministerin Aigner** mehr Wertschätzung im Umgang mit Lebensmitteln gefordert. „In Deutschland und den großen Industrienationen werden Lebensmittel in einer Dimension verschwendet, die wir moralisch und ökologisch nicht länger vertreten können. Es ist höchste Zeit für ein Umdenken. Politik, Wirtschaft und Gesellschaft müssen den Wert von Lebensmitteln in den Mittelpunkt rücken. Jeder kann einen Beitrag dazu leisten, die alltägliche Verschwendung zu stoppen“, sagte Ministerin Ilse Aigner anlässlich der Eröffnung des internationalen Fachkongresses „Save Food“ am Montag in Düsseldorf. Das Bundesverbraucherministerium wird Ende des Jahres eine nationale Wegwerf-Studie vorlegen, die die Situation in Deutschland erstmals genauer untersucht und mögliche Lösungsansätze entwickelt.

„Wir leben in einer Überfluss- und Wegwerfgesellschaft – und wir haben ein verschärftes Verteilungsproblem. Denn die Menge der produzierten Lebensmittel könnte rechnerisch reichen, um alle Menschen auf unserem Planeten zu ernähren. Doch bei der Verteilung gibt es noch immer dramatische Ungleichheiten“, sagte Aigner. Häufig unterschätzen Verbraucher die Mengen an Nahrungsmitteln, die sie wöchentlich wegwerfen. „Viele Menschen haben schlichtweg auch verlernt, wie sie Lebensmittelreste sinnvoll verwerten können“, so die Ministerin. Das Bundesverbraucherministerium hat im Internet Tipps für Verbraucher zum sparsamen Umgang mit Lebensmitteln veröffentlicht ([www.bmelv.de](http://www.bmelv.de)).

DATUM 16. Mai 2011  
NUMMER 98  
SPERRFRIST Montag, 16. Mai, 9.30 Uhr

Nach Schätzungen der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) werden in den Industriestaaten jährlich mehr als 220 Millionen Tonnen Essen weggeworfen. In Deutschland wandern jedes Jahr vermutlich mehr als 20 Millionen Tonnen Lebensmittel in den Abfall. Selbst nach weitaus vorsichtigeren Schätzungen landen pro Jahr mindestens 170.000 Lastwagen-Ladungen mit Lebensmitteln auf dem Müll – darunter auffallend viele verpackte Nahrungsmittel, die noch ungeöffnet sind. „Damit ist klar, wir verschwenden riesige Ressourcen – auch in Deutschland“, so Aigner.

Vermeidbare Abfälle entstehen überall entlang der Wertschöpfungskette: von der landwirtschaftlichen Erzeugung über die Lebensmittelverarbeitung und den Handel bis hin zu den privaten Haushalten und der Gastronomie. „Wir brauchen intelligente Modelle für eine Kreislaufwirtschaft, die alle Akteure einbinden: den Verbraucher, den Handel, die Energiewirtschaft und die Landwirtschaft. Wir können uns das Wegwerfen von Lebensmitteln schlicht nicht mehr leisten“, so die Ministerin.

Im Mittelpunkt des von der FAO mitveranstalteten Fachkongresses „Save Food“ in Düsseldorf stehen die Themen Ernährung, Verpackung und Nachhaltigkeit. Internationale Experten diskutieren neue Studien zu Ausmaß und Ursachen von Nahrungsmittelverlusten sowie Ansätze für Verpackungslösungen zur Sicherung von Lebensmitteln.

Weitere Informationen zum Kongress: [www.save-food.org](http://www.save-food.org)

Verbrauchertipps und Service-Checkkarte des Bundesverbraucherministeriums:  
[http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/Wert-Lebensmittel/LMWegwerfenTippsAID.html;jsessionid=3F2CCB739E91DF75C21E0B65AA8295F3.2\\_cid172](http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/Wert-Lebensmittel/LMWegwerfenTippsAID.html;jsessionid=3F2CCB739E91DF75C21E0B65AA8295F3.2_cid172)