



› EWAV 2024 FACTSHEET

› „BIS ZUM LETZTEN KRÜMEL: LEBENSMITTEL SORGSAM VERWENDEN“

- **Wie viel wird verschwendet:** In Deutschland werden jedes Jahr fast 11 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Das sind 78 Kilogramm pro Kopf und Jahr. Siehe auch: [Essen für die Tonne? 11 Mio. Tonnen Lebensmittel landen im Abfall | Umweltbundesamt](#)
- **Welche Lebensmittel werden verschwendet:** Bis zu 35 Prozent der vermeidbaren Lebensmittelabfälle entfallen auf frisches Obst und Gemüse, 13 Prozent auf Brot und Backwaren, Getränke folgen mit 11 Prozent und Milchprodukte mit 9 Prozent. Dadurch gehen nicht nur die Lebensmittel selbst verloren, sondern auch Ressourcen wie Wasser, Düngemittel und Technik. Emissionen werden freigesetzt und Flächen verbraucht. Siehe auch: [BMEL - Lebensmittelverschwendung - Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten unter die Lupe genommen](#)
- Nur **ca. ein Viertel der angebotenen Äpfel und 18 Prozent der Möhren werden mit optischen Makeln** und in verschiedener Größe angeboten, in Discountern noch weniger. Die Vorgaben des Handels an Aussehen und Größe von Obst und Gemüse **belasten die Umwelt**, denn häufig müssen dafür **zusätzlich Pflanzenschutz- und Düngemittel** eingesetzt werden. Außerdem entstehen unnötige Lebensmittelverluste. Das Umweltbundesamt empfiehlt daher mehr Natürlichkeit im Obst- und Gemüseregal, damit Verbraucherinnen und Verbraucher einen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz leisten können. Siehe auch: [Optisch perfektes Obst und Gemüse belastet Umwelt und Klima | Umweltbundesamt](#)



- **Wer verschwendet:** Auch das Alter spielt eine Rolle: Je älter die Haushaltsmitglieder, desto weniger Lebensmittel werden tendenziell weggeworfen. Siehe auch: [Lebensmittelabfälle und Mindesthaltbarkeitsdatum | NIM e.V.](#)
- **Verschwendung von Ackerflächen:** Durch die Vermeidung von Lebensmittelabfällen könnten geschätzt rund 2,6 Millionen Hektar oder fast 15 Prozent der gesamten Ackerfläche eingespart werden. Dies entspricht zusammen der Fläche von Mecklenburg-Vorpommern und dem Saarland. Siehe auch: [WWF-Studie: Das große Wegschmeißen](#)
- Die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der EU verursachen pro Jahr die gleiche Menge an **klimaschädlichen Gasen** wie die gesamten Niederlande in einem Jahr. Siehe auch: [Lebensmittelverschwendung: Folgen für Umwelt, Ressourcen, Welternährung | Verbraucherzentrale.de](#)
- Bei Halbierung der Lebensmittelabfälle auf Handel- und Verbraucherebene bis 2030 könnte Deutschland die auf den Lebensmittelkonsum in Deutschland zurückzuführenden **Treibhausgasemissionen um ca. 10 Prozent reduzieren**. Siehe auch: [BMEL - Lebensmittelverschwendung - Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung](#)



Konkrete erste Lösungsansätze für Konsumentinnen und Konsumenten

Lebensmittelverschwendung lässt sich auch vermeiden, wenn man **nicht hungrig** und **am besten mit Einkaufszettel** nach Bedarf (kommt Besuch oder ist die Hälfte der Familie in den nächsten Tagen nicht zuhause?) einkaufen geht. Darüber hinaus empfiehlt das BMEL:

1. Haltbarkeit prüfen: Machen Sie den Auge-Nase-Zungen-Check.
2. Vorräte kontrollieren: [Richtig lagern](#) schützt vor Verderb. Viele Gemüsesorten wie Kartoffeln lagern am besten kühl und dunkel, sollten jedoch nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden. In den Kühlschrank dürfen z.B. Beeren, frische Kräuter, Spargel oder Karotten.
3. Nicht zu viel kochen: Richtig planen spart Abfall.
4. Wenn etwas übrigbleibt: Einfrieren, kreativ verwerten oder in der Nachbarschaft weitergeben

[BMEL - Lebensmittelverschwendung - Lebensmittel wertschätzen - Tipps für Einkauf und Lagerung](#)