

Presse-Info

Göttingen, 08.11.2024
261/2024

LANDKREIS GÖTTINGEN



Abfallwirtschaften Landkreis Göttingen

Europäische Woche der Abfallvermeidung

Die Europäische Woche der Abfallvermeidung findet in diesem Jahr vom 16. bis 24.11. statt und steht unter dem Motto „Bis zum letzten Krümel – Lebensmittel sorgsam verwenden“.

Wer kennt es nicht? Das übriggebliebene Mittagessen wird in einer Box in den Kühlschrank getan und dann? - Vergessen. Das Brot ist steinhart geworden und wird noch weniger von den Kindern gegessen. Und das Glas Joghurt „wohnt“ auch schon einige Wochen hinten im Kühlschrank. Das kann passieren. Ist das aber regelmäßig der Fall, werden die Mengen an weggeworfenen Lebensmitteln enorm.

Im Jahr 2021 waren 60 % der weggeworfenen Lebensmittel und somit 6,6 Mio. Tonnen aus privaten Haushalten, laut des Bundesministeriums für [Ernährung und Landwirtschaft](#). In dieser Zahl sind auch unvermeidbare Bestandteile der Lebensmittel, wie Eierschalen und Kaffeepulver, enthalten. Dieser Anteil ist jedoch nicht überwiegend. Insgesamt werden pro Person und Jahr im Schnitt 79 kg Lebensmittel weggeworfen.

Den Hauptanteil der entsorgten Lebensmittel stellen Obst und Gemüse dar. Dies ist auch in den gesammelten Bioabfällen aus der Komposttonne zu sehen. Häufig werden Obst oder Gemüse bereits weggeworfen, wenn sie nicht mehr dem optischen Anspruch entsprechen. Braune oder weiche Stellen können in der Regel jedoch einfach großzügig rausgeschnitten werden. Auch lässt sich überreifes Obst wunderbar in Kuchen, Milchshakes, Waffeln oder Pancakes verarbeiten.

Weggeworfene Lebensmittel bezahlen wir zweimal. Einmal beim Einkauf und dann beim Wegwerfen. Zusätzlich wird unsere Umwelt belastet mit Energie und Rohstoffen, die zur Herstellung benötigt wurden und auch zur Verwertung der entstandenen Abfälle. Weniger Nahrungsmittel zu verschwenden ist also auch aktiver Ressourcen- und Klimaschutz. Die gute alte Einkaufsliste und eine vorrauschauende Essensplanung helfen da schon viel.

Außerdem gilt immer noch, dass Lebensmittel weder lesen können, noch haben sie eine Ahnung, welches Datum ist. Lebensmittel sind also am leckersten vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum und danach häufig noch gut. Untersuchen Sie die Lebensmittel mit Ihren Sinnen: sehen, riechen, schmecken.

Sind deutliche Veränderungen in Farbe, Konsistenz, Geruch oder Geschmack erkennbar, sollten die Produkte besser weggeworfen werden.

Weitere Informationen finden Sie unter [diesem link](#)

