



Vor dem Einkauf steht die Planung, denn Lebensmittel landen viel zu häufig im Müll. Foto: SIGNAL IDUNA

03.06.2017 12:00 CEST

## Gute Planung spart bares Geld: Lebensmittel landen viel zu häufig im Abfall

**(Juni 2017) Ist uns der Respekt für Lebensmittel abhanden gekommen? Diese Frage muss erlaubt sein, betrachtet man die Mengen, die bei uns auf dem Müll landen – und davon ist längst nicht alles verdorben. Die SIGNAL IDUNA hat dazu ein paar Fakten zusammengestellt.**

Jedes Jahr werfen allein die Deutschen geschätzt elf Millionen Tonnen Lebensmittel weg. Anders ausgedrückt: Jeder von uns entsorgt jährlich rund 82 Kilogramm an Obst, Gemüse, Fleisch oder Backwaren. Dies bedeutet, dass

die ersten vier Monate im Jahr ausschließlich für die Tonne produziert wird. Zwar ist Verschwendung auf jeder Ebene der Produktionskette gang und gebe – von der Landwirtschaft, über die Produktion bis zu Verkauf und Gastronomie. Aber geschätzt 60 Prozent müssen wir uns als Verbraucher selbst zuschreiben. Und: Fast die Hälfte dieses Abfalls lässt sich vermeiden.

Dass wir mit dem Wegwerfen so schnell bei der Hand sind, mag vor allem an zwei Gründen liegen. Zum einen sind Lebensmittel im Lauf der Zeit immer billiger geworden. Mit dem materiellen Preisverfall ist vermutlich auch ein Verfall der Wertschätzung einhergegangen. So landen etwa Obst und Gemüse nicht selten bereits wegen kleiner Druckstellen im Abfall. Ein zweiter wichtiger Aspekt ist, dass im Zeitalter von Fastfood und Fertignahrung viele von uns schlichtweg nicht mehr wissen, wie sie mit Lebensmitteln umgehen sollen. Wann ist etwas tatsächlich verdorben? Wie kann ich eventuelle Reste vielleicht noch aufbewahren und weiter verwerten?

Dabei lässt sich durch ein paar einfache Kniffe die Menge der weggeworfenen Lebensmittel reduzieren, sagt die SIGNAL IDUNA. So sollte man seine Mahlzeiten vorausschauend planen und tatsächlich nur das einkaufen, was man dafür benötigt. Dazu gehört es, sich regelmäßig einen Überblick über seine Vorräte zu verschaffen. Tipp: den Kühlschrank und Vorratskammer übersichtlich packen, damit nichts in Vergessenheit geraten kann. Das bedeutet aber auch, verlockende Sonderangebote links liegen zu lassen, wenn klar ist, dass man sie nicht verwerten kann.

Gerne lässt man sich auch durch das aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum irritieren. Ist ein Lebensmittel „abgelaufen“, bedeutet dies nicht, dass es nicht mehr gut ist. In den meisten Fällen kann man es noch deutlich länger essen. Tipp: einfach wieder mehr die Sinne einsetzen. So sollte man ein Lebensmittel entsorgen, wenn es unangenehm riecht, ungewöhnlich schmeckt oder verschimmelt ist.

Im Unterschied zum Mindesthaltbarkeitsdatum ist ein angegebenes Verbrauchsdatum allerdings verbindlich. Dieses findet man beispielsweise auf vielen Fleischprodukten. Ist dieses abgelaufen, ist das Lebensmittel nicht mehr essbar.

Wer nachhaltig in Kühlschrank und Vorratskammer wirtschaftet, schont nicht nur Ressourcen. Auch sein Portemonnaie wird es danken, so die SIGNAL IDUNA. Denn durch bewusstes Einkaufen lässt sich bares Geld sparen:

Experten beziffern die Ersparnis auf jährlich mehr als 200 Euro.

---

Die SIGNAL IDUNA Gruppe geht zurück auf kleine Krankenunterstützungskassen, die Handwerker und Gewerbetreibende vor über 100 Jahren in Dortmund und Hamburg gegründet hatten. Heute hält die SIGNAL IDUNA das gesamte Spektrum an Versicherungs- und Finanzdienstleistungen für alle Zielgruppen bereit.

Der Gleichordnungskonzern betreut mehr als zwölf Millionen Kunden und Verträge und erzielt Beitragseinnahmen in Höhe von rund sechs Milliarden Euro.

Weitere Informationen zur SIGNAL IDUNA Gruppe finden Sie auf [www.signal-iduna.de](http://www.signal-iduna.de)

## Kontaktpersonen



### **Claus Rehse**

Pressekontakt

Pressereferent

stv. Pressesprecher Unfall- und Sachversicherungen

[claus.rehse@signal-iduna.de](mailto:claus.rehse@signal-iduna.de)

0231 135-4245