



## Lecker, Müll!

### Lebensmittelverschwendung

Jedes Jahr landen in Deutschland ungefähr 12 Millionen Tonnen Lebensmittel in der Tonne. Darunter sind sowohl Lebensmittel, die nicht (mehr) für den Verzehr geeignet sind, als auch genießbare Lebensmittel (40%). Von Landwirtschaft, Verarbeitung über den Handel bis zur Gastronomie und den Haushalten werden so viele wertvolle Nahrungsmittel einfach weggeworfen. Krumme Gurken, kleine Äpfel, Joghurt über Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und Brot vom Vortag sind da nur einige Beispiele. Etwa 39% der Lebensmittelverschwendung entfällt dabei auf die Haushalte.

### Foodsharing

Foodsharing ist eine Umweltinitiative, die genau dort ansetzt: die Verschwendung von Lebensmitteln reduzieren. Dabei gibt es verschiedene Ansätze. Zum einen können Lebensmittel untereinander über sogenannte „Fairteiler“ weitergegeben werden. Das sind Orte, meist mit (Kühl-)Schränken ausgestattet, die als Umschlagplatz für übrig gebliebene, genießbare Lebensmittel genutzt werden können. Alle Menschen können dort sowohl Lebensmittel abgeben als auch etwas mitnehmen.

Ein weiterer Ansatz ist die Abholung bei Betrieben. Über Foodsharing organisiert wird zum Beispiel, dass Brot vom Vortag beim Bäcker, Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern auf dem Markt oder Kühlprodukte knapp über MHD im Supermarkt abgeholt und weiterfairteilt werden.

### Einfach ausprobieren!

Lebensmittelverschwendung zu reduzieren ist einfacher als gedacht und für jede\*n machbar. Auf [www.foodsharing.de](http://www.foodsharing.de) gibt es dazu mehr Informationen, und auch Fairteiler in der Nähe sind dort verzeichnet. Aber auch auf Facebook und diversen Messengern gibt es lokale Gruppen zum Lebensmittel teilen.

Wer lieber offline unterwegs ist, kann bei zu viel Gekochtem oder Eingekauftem einfach mal die Nachbarn oder Familie fragen, ob sie es haben möchten, oder es auch einfrieren. Vor dem Wegwerfen von Lebensmitteln lohnt es oft, nicht nur aufs Haltbarkeitsdatum zu schauen. Wenn es noch gut aussieht, riecht und schmeckt, ist es oft trotzdem noch genießbar. Auch das krumme Gemüse und das Brötchen vom Vortag zu verwenden lohnt sich. Wer einmal mit geretteten Lebensmitteln gekocht hat, wird feststellen, wie lecker Müll sein kann!

ökOLOGISCH



Evangelischer Kirchenkreis  
Hattingen-Witten



EVANGELISCHER  
KIRCHENKREIS  
SCHWELM



EVANGELISCHER  
KIRCHENKREIS HAGEN