

## Lebensmittelverschwendung: Minister Remmel: „Wir brauchen eine neue Kultur der Wertschätzung für unsere Lebensmittel“

26. Juli 2016

Verbraucherschutzminister Johannes Remmel kritisiert die unnötig hohe Verschwendung von Lebensmitteln: "Pro Jahr landen in Europa fast 90 Millionen Tonnen essbare Lebensmittel auf dem Müll, in Deutschland sind es mehr als elf Millionen Tonnen. Wir brauchen deshalb eine neue Kultur der Wertschätzung für unsere Lebensmittel."



Bildquelle: [Shutterstock.com](https://www.shutterstock.com)

Um für diese neue Wertschätzungskultur zu werben, veranstalten das Verbraucherschutzministerium und die Stadt Köln im September die Aktionstage nachhaltige Ernährung "Köln isst joot". Die Auftaktveranstaltung am 3. September eröffnen Minister Remmel und Oberbürgermeisterin Henriette Reker auf dem Rudolfplatz.

Johannes Remmel: "Nordrhein-Westfalen hat in diesem Jahr den Vorsitz der Verbraucherschutzministerkonferenz und wir nutzen diese Gelegenheit, um die Wertschätzung von Lebensmitteln zu einem Schwerpunktthema zu machen. Es gibt nicht nur eine Wertschöpfungskette, es gibt auch eine Wertschätzungskette. Mit den Aktionstagen ‚Köln isst joot‘ wollen wir dazu beitragen, die Lebensmittelverluste in der gesamten Wertschöpfungskette zu verringern."

Das Verbraucherschutzministerium richtet die Aktionstage gemeinsam mit der Stadt Köln und etwa 60 Partnerinnen und Partnern aus Verbänden, Vereinen, Initiativen und der Wirtschaft aus. Konrad Peschen, Leiter des Umwelt- und Verbraucherschutzamts Köln: "Wir müssen unseren Bürgerinnen und Bürgern vermitteln und dafür werben, dass der bewusste Umgang mit Lebensmitteln aktiver Klima- und Verbraucherschutz ist."

An der Auftaktveranstaltung am 3. September beteiligen sich rund 40 Partnerinnen und Partner mit ihren Ständen. Mit dabei sind unter anderem die Akademie für Gestaltung ecosign, die Verbraucherzentrale NRW sowie die Wissenschaftsscheune des Max-Planck-Instituts. Foodtrucks sorgen für das leibliche Wohl. Ergänzt werden die Angebote auf dem Rudolfplatz durch ein Bühnenprogramm. Vertreten sind der Chor des Großen Griechenmarks, der Ernährungsrat Köln, das Netzwerk solidarische Landwirtschaft und mehr als zehn weitere Partnerinnen und Partner der Aktionstage „Köln isst joot“. Peter Zens, Mitglied des Ernährungsrats Köln und Partner der Aktionstage: "Köln ist eine Stadt voller Menschen und Initiativen, die Tag für Tag bereits großartige Arbeit leisten dafür, dass Köln besser isst. Die Aktionstage holen das Thema jetzt mitten in die Stadtbevölkerung und geben ihm eine Bühne - das ist einfach großartig!"

Die Aktionstage erstrecken sich über den gesamten September. Über 60 Partnerinnen und Partner laden im Kölner Stadtgebiet zu Ausstellungen, Workshops, Lehrerfortbildungen und vielen anderen Veranstaltungen zum Thema nachhaltige Ernährung ein. Auch Unternehmen sind angesprochen. Johannes Remmel: "Verluste können wir nur reduzieren, wenn wirklich jeder Akteur der gesamten Wertschöpfungskette die Lebensmittel mehr wertschätzt. Durch ‚Köln isst joot‘ werden Bürgerinnen und Bürger, Genossenschaften, Hochschulen, Kirchen, lokale Initiativen, Stiftungen, Unternehmen, Verbände, Vereine und viele weitere Akteurinnen und Akteure miteinander vernetzt – das hat Wirkung weit über den Herbst 2016 hinaus."

Jeder Mensch in Deutschland wirft jeden Tag rund 170 Gramm Lebensmittel in den Müll – das sind fast zwei Tafeln Schokolade oder ein belegtes Brötchen. "In Bäckereien wird oft wöchentlich der Wert eines neuen Kleinwagens entsorgt. Egal ob zu Hause oder im Betrieb, diese Abfälle sind vermeidbar durch bessere Planung oder angepasste Lagerung", sagte Minister Remmel.

Neben monetären Verlusten hat die Lebensmittelverschwendung auch unmittelbaren Einfluss auf Umwelt und Klima: Das 200-Gramm-Schnitzel vom konventionellen Schwein hat bereits beim Einkauf im Handel 650 Gramm CO<sub>2</sub>-Emissionen verursacht. Der Weg mit dem Auto von der Einkaufsstätte nach Hause und die Lagerung und Zubereitung verursachen weitere klimaschädliche Emissionen. Remmel: "Wenn dieses Schnitzel dann noch auf dem Müll landet, ist das doppelt bitter."

Weitere Informationen und das Programm zu den Aktionstagen "Köln isst joot" finden Sie hier:  
[www.nachhaltigkeit.nrw.de/Projekte/koeln-isst-joot](http://www.nachhaltigkeit.nrw.de/Projekte/koeln-isst-joot)

Quelle: Umwelt NRW

Veröffentlichungsdatum: 26.07.2016

---

**Fruchtportal** © 2004 - 2016

Online Fachzeitschrift für den internationalen Handel mit frischem Obst und Gemüse