

## Lebensmittelverschwendung: Landkreis Stade ruft zum Umdenken auf!

Am Welttag gegen Lebensmittelverschwendung am 02. Mai 2025 ruft der Landkreis Stade zur Reduktion von Lebensmittelabfällen auf.



**Stade, Deutschland** - Im Landkreis Stade hat die Abfallberatung zum Welttag gegen Lebensmittelverschwendung am 2. Mai 2025 einen eindringlichen Appell an die Bevölkerung gerichtet. Ziel ist ein sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln, um Umwelt und Klima zu schonen. Jährlich landen in Deutschland fast 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll, wovon etwa 6,6 Millionen Tonnen auf Privathaushalte entfallen. Jeder Einzelne wirft somit rund 79 Kilogramm Lebensmittel pro Jahr weg.

Die Ursachen für diese Lebensmittelverschwendung sind vielfältig, sie reichen von Überproduktion, falscher Lagerung und unüberlegtem Einkaufsverhalten bis hin zu Missverständnissen beim Haltbarkeitsdatum und hohen Ansprüchen an die Optik der

Produkte. Dies führt nicht nur zu einem sinnlosen Verbrauch von Wasser, Dünger, Energie und Ackerflächen, sondern trägt auch zu etwa einem Drittel der weltweiten Treibhausgasemissionen bei. Um diesem Problem entgegenzuwirken, hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft eine „Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ entwickelt.

## **Strategien zur Reduzierung der Verschwendung**

Die Strategie zielt darauf ab, die Lebensmittelabfälle auf Handels- und Verbraucherebene bis 2030 um 50 Prozent zu halbieren und die mit der Ernährung verbundenen Treibhausgasemissionen um 10 Prozent zu senken. Die Abfallberatung appelliert an die Bürger, durch kleine Maßnahmen wie einen gezielten Einkaufszettel, kreative Resteverwertung und die richtige Lagerung von Lebensmitteln einen aktiven Beitrag zu leisten. Weitere Informationen und hilfreiche Tipps sind online unter [abfall.landkreis-stade.de](http://abfall.landkreis-stade.de) erhältlich. Zudem kann die Broschüre „Bis zum letzten Krümel – Lebensmittel wertschätzen“ bei der Abfallberatung angefordert werden.

Am 2. Mai wird der Tag gegen Lebensmittelverschwendung auch von verschiedenen Umweltorganisationen unterstützt. So fordert die Deutsche Umwelthilfe (DUH) verbindliche Maßnahmen zur Halbierung der verschwendeten Lebensmittel bis 2030. Dieser Jahrestag markiert zudem den Zeitpunkt, an dem statistisch alle seit Jahresanfang produzierten Lebensmittel weggeworfen werden. Landwirtschaftsminister Cem Özdemir steht in der Verantwortung, diese Ziele für alle Branchen umzusetzen. Zu den geforderten Maßnahmen gehören eine klare Lebensmittel-Nutzungshierarchie und der Verzicht auf ästhetische Standards für Obst und Gemüse im Einzelhandel.

Das Bündnis Lebensmittelrettung, zu dem die DUH sowie Organisationen wie foodsharing, Sirplus, Too Good To Go,

Querfeld und WWF Deutschland gehören, hat das Ziel, die Lebensmittelverschwendung zu beenden. Kritiker, wie Sascha Müller-Kraenner von der DUH, äußern Bedenken hinsichtlich der Vernichtung genießbarer Lebensmittel aufgrund von ästhetischen Anforderungen. Die Ergebnisse dieser Initiativen könnten entscheidend sein, da Deutschland sowie die EU sich zum Ziel gesetzt haben, die Lebensmittelabfälle bis 2025 um 30 Prozent und bis 2030 um 50 Prozent zu reduzieren.

Details	
<b>Vorfall</b>	Umwelt
<b>Ursache</b>	Überproduktion, falsche Lagerung, unüberlegtes Einkaufsverhalten, Missverständnisse beim Haltbarkeitsdatum, hohe Ansprüche an die Optik der Produkte
<b>Ort</b>	Stade, Deutschland
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="https://www.suederelbe24.de">suederelbe24.de</a></li><li>• <a href="https://www.wwf.de">www.wwf.de</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://n-ag.de)**