# Zu schade für die Tonne

**Mehr als 50 Kilogramm Lebensmittel pro Person und Jahr landen in Deutschland im Müll. Mehr als die Hälfte dieser Menge lässt sich durch einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln im privaten Haushalt vermeiden. Was möglich ist, dazu bot das Forum Ernährung im Landwirtschaftsamt Tuttlingen eine Informationswoche an.**

Genuss ohne Reste, Regionalität und Nachhaltigkeit beim Essen, sie standen während der »Woche der LebensmittelWERTschätzer« im Mittelpunkt. Veranstalter war das Forum Ernährung im Landwirtschaftsamt in Zusammenarbeit mit dem Fairtrade-Landkreis Tuttlingen, Stiefels Buchladen und der Fritz-Erler-Schule.

Lebensmittel sind zum Essen da, nicht zum Wegwerfen. An sich eine Binsenweisheit, aber die Realität sieht wie des öfteren etwas anders aus. »Eine Auswertung für Baden-Württemberg ergab für das Jahr 2017 die Menge von 513.000 Tonnen Lebensmittelabfall insgesamt, umgerechnet pro Kopf 55 Kilogramm«, stellt Susanna Güttler vom Landwirtschaftsamt fest. »Fast die Hälfte lässt sich vermeiden. Deshalb starteten wir vom Forum Ernährung im Landwirtschaftsamt eine Initiative mit dem Ziel, Lebensmittel zu retten.« Eine andere Zählung kommt für ganz Deutschland sogar auf 82 Kilogramm pro Person und Jahr.

## Einkauf gut planen

Was kann jeder Einzelne tun? Das beginnt bereits beim Planen des Einkaufs. Nur das kaufen, was benötigt wird, und die Lebensmittel richtig lagern. Beispiele: Kartoffeln sollen dunkel liegen, das Gemüse im Kühlschrank nach unten, schneller verderbliche Produkte nach vorne stellen. Wenn Reste übrig bleiben, mit ihnen kreativ kochen.

Dass dabei leckere Gerichte entstehen können, zeigte ein Kochworkshop in der Fritz-Erler-Schule. An zwei Tagen informierte eine Ausstellung, wie Lebensmittel richtig gelagert werden und wie man sie haltbar machen kann.

**Werde LebensmittelWERTschätzer**

Darüber hinaus gibt es weitere Möglichkeiten. Susanna Güttler: »Warum nicht Lebensmittel anderen weitergeben, bevor sie verderben? Ein dankbarer Abnehmer ist die Tafel« In größeren Städten gibt es Fairtailer, das sind Kühlschränke oder Regale, in denen Lebensmittel abgestellt werden können. Wer möchte, kann sich hier bedienen.

## Mindesthaltbarkeitsdatum

Ein anderes Thema ist das Mindesthaltbarkeitsdatum. Dieses Datum ist kein Verfallsdatum, vielmehr gibt es den Zeitraum an, für den der Hersteller garantiert, dass sein Produkt nicht schlecht wird. Auch nach dem Datum kann man die Lebensmittel noch essen. Susanna Güttler: »Notfalls muss man sich auf seine Sinne verlassen: sehen, riechen, schmecken. Beim Fleisch sieht es etwas anders aus. Hier gibt es ein Verzehrdatum, auf das man achten sollte.«

*Den Apfel-Mango-Saft gibt es im Landkreis Tuttlingen seit vielen Jahren. Er verbindet erfolgreich den Erhalt des Streuobstanbaus in der Region Donau-Heuberg mit der Förderung kleinbäuerlicher Bewirtschaftung auf den Philippinen durch fairen Einkauf von unbehandeltem Mango-Püree.*

In Tuttlingen gibt es Menschen, denen das Retten von Lebensmitteln ein Anliegen ist. Das zeigte sich bei der Impulsveranstaltung in Stiefels Buchladen. Als erster Schritt wird versucht zu erreichen, dass überschüssige Lebensmittel zur Tuttlinger Tafel gelangen. Sie hat nach wie vor weniger Waren als benötigt werden. Dann werden Aktive gesucht, die auf dem Wo-

chenmarkt die Reste einsammeln, die die Händler nicht mehr benötigen und wegwerfen würden.

## Nachhaltig – regional – saisonal

In der Aktionswoche ging es weiterhin um Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität. Auch das sind Punkte, die beim Umgang mit Lebensmitteln wichtig sind. Möglichst viel in der Region einkaufen und vor allem Produkte, die in der jeweiligen Saison hier verfügbar sind. Eine gute Übersicht liefert eine Broschüre, in der alle Direktvermarkter im Landkreis Tuttlingen aufgeführt sind.

*Aus Lebensmittelresten leckeres Fingerfood kreieren, das schafften Schülerinnen der Fritz-Erler-Schule unter Anleitung einer Fachfrau bravourös.*

Seit 2016 ist der Landkreis ein zertifizierter Fairtrade-Landkreis, im vergangenen Herbst wurde diese Auszeichnung für weitere zwei Jahre erneuert. Angeregt durch diese Initiative gelang es, Handel, Gastronomie, Schulen, Vereine und Kirchen anzuregen, fair gehandelte Waren zu verwenden. Ein weiterer Anlaufpunkt ist der Weltladen in Tuttlingen mit seinem Sortiment aus fairem Handel. Durch eine faire Entlohnung der Produzenten erhalten die Produzenten die Möglichkeit auf eine menschenwürdige Existenz.

Wer mehr zum Thema wissen möchte, kann sich beim Forum Ernährung im Landwirtschaftsamt melden..

## Hier gibt es weitere Infos

**https://fairtrade.landkreis-tuttlingen.de**
Mit fair gehandelten Produkten in der Verwaltung, in Handel und Gastronomie, in Schulen, Vereinen und Kirchen sowie durch Aktionen und Veranstaltungen setzt der Landkreis Tuttlingen ein Zeichen für mehr Gerechtigkeit. Seit 2016 ist er zertifizierter »Fairtrade-Landkreis«. Vergangenen Herbst wurde der Titel für zwei Jahre verlängert.
.

**www.ernaehrung-bw.de**
Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) setzt sich für gutes Essen in Baden-Württemberg ein. Ein Schwerpunkt liegt dabei auf dem Thema »Essen zwischen Hektik und Genuss«.

**https://machs-mahl.de/Lde/Themen/Gutes+Essen+ohne+Reste**
Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg gibt hier Informationen und Hinweise, was jeder Einzelne tun kann, damit keine Lebensmittel in den Abfall wandern.

**www.zugutfuerdietonne.de**
Die Bundesinitiative »Zu gut für die Tonne!« informiert umfassend über Fakten rund um Lebensmittelverschwendung. Vor allem aber bietet sie viele praktische Tipps, Rezepte, Materialien und eine App, die den wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln erleichtern.

**www.lebensmittelwertschaetzen.de**
Diese Plattform bündelt Aktivitäten von unterschiedlichen Akteuren gegen Lebensmittelverschwendung in ganz Deutschland und dient als Informationsquelle für alle engagierten Lebensmittelretter, die sich darüber außerdem vernetzen können.

**https://foodsharing.de**
Über diese Plattform vernetzen und koordinieren sich Lebensmittelretter in den einzelnen Städten und Regionen. Über die Plattform werden überregionale Themen, Veranstaltungen und Informationen veröffentlicht.