



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > **Faktencheck Ernährung: Wertvolle Lebensmittel retten**

# Faktencheck Ernährung: Wertvolle Lebensmittel retten

14. September 2022

München – Putins Krieg in der Ukraine, Dürren, Missernten, Lieferengpässe und steigende Preise machen längst deutlich: Wir haben keine Lebensmittel zu verschwenden. Wer Lebensmittel wegwirft, vernichtet nicht nur Werte, sondern auch Ressourcen. Trotzdem wandern in Bayern jährlich rund eine Million Tonnen Lebensmittel, die noch verwertbar wären, in den Abfall. Das sind im Durchschnitt zwei prallvoll gefüllte Einkaufswagen mit Lebensmitteln pro Person, und zwar vom Kind bis zum Greis. Diesem immer wichtiger werdenden Thema widmet sich auch der nächste Live-Talk „Faktencheck Ernährung“ des Kompetenzzentrums Ernährung im September. Bayerns Ernährungsministerin Michaela Kaniber hatte dieses Format gestartet, um allen Interessierten nützliche Informationen an die Hand zu geben, die für einen vernünftigen und respektvollen Umgang mit Lebensmitteln und eine ausgewogene Ernährung unerlässlich sind. „Angesichts der Flut an Informationen und der Tatsache, dass sich vor allem in den Sozialen Medien so viele selbsternannte Experten tummeln, ist es nur schwer möglich, sich eine eigene, differenzierte Meinung zu bilden“, so Ernährungsministerin Michaela Kaniber. Und weiter: „Dabei soll das digitale Dialogformat helfen, bei dem Bürgerinnen und Bürger für eine Stunde einen Experten befragen können.“

Beim Faktencheck zum Thema Lebensmittelverschwendung wird Ernährungsexperte Dr. Malte Rubach am 29. September zwischen 18 und 19 Uhr im Rahmen der bundesweiten Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung Rede und Antwort stehen. Er ist Leiter des Bereichs Wissenschaft am Kompetenzzentrum für Ernährung in Kulmbach. Rubach beschäftigt sich seit 2012 am Ernährungsministerium mit den Themen „Lebensmittelverschwendung vermeiden“ und „Lebensmittelwertschätzung“. Seit 2016 koordiniert er das Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ in Bayern. Den größten Anteil an der Lebensmittelverschwendung haben private Haushalte, gefolgt von verarbeitender Industrie und der Landwirtschaft. Am wenigsten verschwendet der Handel. Wo liegen also die größten Potenziale? Wie kommt es überhaupt zu so vielen weggeworfenen Lebensmitteln? Was sind für die Verbraucher die größten Fallen? Und wo können Bürger Kosten sparen? Diese und andere Fragen können die Zuschauer an Dr. Rubach richten und mit ihm diskutieren. Nähere Infos gibt es unter [www.kern.bayern.de/faktencheck\\_ernaehrung](http://www.kern.bayern.de/faktencheck_ernaehrung).

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

[Inhalt](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Barrierefreiheit](#)

