



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > **„Ressourcen schonen, Lebensmittel retten“ – Ernährungsministerin Kaniber setzt bei der Reduzierung der Verluste stärker auf bürgerschaftliches Engagement**

„Ressourcen schonen, Lebensmittel retten“ – Ernährungsministerin Kaniber setzt bei der Reduzierung der Verluste stärker auf bürgerschaftliches Engagement

28. September 2022

München – In Bayern werden jährlich rund eine Million Tonnen Lebensmittel weggeworfen, die noch genießbar wären. Das entspricht 55.000 Lkw-Ladungen. Für Ernährungsministerin Michaela Kaniber ist das nicht nur ein ethisches Problem, es bedeutet auch einen Mangel an Wertschätzung und einen Verlust an wertvollen Ressourcen. Und nicht zuletzt die Chance, die Ausgaben in den privaten Haushalten zu reduzieren, spielt bei der aktuellen Inflation eine zunehmende Rolle. „Lebensmittel gehören auf den Teller und nicht in die Tonne. Gerade in Zeiten explodierender Energie- und Materialkosten, ständig steigender Lebensmittelpreise und der immer spürbarer werdenden Folgen des Klimawandels können wir es uns schlichtweg nicht mehr leisten, so viel wertvolle Nahrungsmittel für die Tonne zu produzieren“, sagte die Ministerin am Mittwoch beim Symposium „Besser essen, besser retten“ in München. Allein mit der Energie, die zur Erzeugung dieser in Bayern pro Jahr entsorgten Menge notwendig ist, könnten die Städte Würzburg, Fürth und Erlangen ein Jahr lang mit Strom versorgt werden.

Der Freistaat hat sich als Vorreiter dem Problem schon früh gewidmet und bereits vor zehn Jahren der Verschwendung den Kampf angesagt. So wurden erstmals die Verluste erfasst, Aufklärungskampagnen gestartet und entsprechende Werkzeuge entwickelt. Eine besondere Rolle kommt dabei dem 2016 ins Leben gerufenen Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ zu. Hier arbeiten mittlerweile 70 Akteure der ganzen Wertschöpfungskette zusammen, um in ihrem Bereich die Verluste zu reduzieren. „Durch das vorbildhafte Engagement des Bündnisses sind bereits 17 konkrete Projekte entstanden, wie man auf allen Ebenen – vom Acker bis zum Teller – Lebensmittel retten kann“, sagte die Ministerin. So wurden beispielsweise ein Food-Scanner und Unterrichtsmaterialien entwickelt, aber auch Konzepte für die Tafeln oder ein Ressource-Manager-Food für den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung.

Künftig soll nach den Worten der Ministerin das bürgerschaftliche Engagement stärker in den Fokus gerückt und dabei auch die Kommunen noch mehr eingebunden werden. „Wenn wir künftig weniger Lebensmittel wegwerfen wollen, kommt es auf jeden an. Wir zählen künftig noch mehr auf die Verbraucherinnen und Verbraucher, denn die meisten Verluste entstehen in den privaten Haushalten“, sagte die Ministerin. Dafür wurden bereits einige neue Materialien und Maßnahmen entwickelt. So wurde bei dem Symposium eine neue „Retterbox“ vorgestellt, die das zum Geschäftsbereich des Landwirtschaftsministeriums gehörende Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) entwickelt hat. Diese Dose mit nützlichen Utensilien und vielen praktischen Tipps zur Rettung von Lebensmitteln wird anlässlich einer bundesweiten Aktionswoche in den kommenden Tagen bei Veranstaltungen quer durch Bayern verteilt.

Weitere Infos zum Thema, zum Bündnis und zur „Retterbox“ gibt es unter www.stmelf.bayern.de/wir-retten-lebensmittel, www.kern.bayern.de/wissenschaft/311557/index.php und www.kern.bayern.de/retter-box.

