

5 000 Liter Wasser für ein Kilogramm Käse

Online-Video sensibilisiert für Lebensmittel-Wert

DIEPHOLZER LAND. Zum Ende der Fastenzeit hat Bundesernährungs- und Landwirtschaftsminister Christian Schmidt noch einmal dazu aufgerufen, sich den Wert von Lebensmitteln bewusst zu machen und Lebensmittel nicht achtlos zu verschwenden oder wegzuworfen: „Wer Lebensmittel wegwirft, vergeudet sinnlos wertvolle Ressourcen wie Wasser, Energie und Boden und nicht zuletzt die Arbeit, die die Menschen für Erzeugung, Verarbeitung und Transport aufgewendet haben. Es ist nicht allein das Lebensmittel, das im Mülleimer landet. Um den Wert eines Lebensmittels bemessen zu können, sollte man bewusst einkaufen und sich stets vor Augen führen, welche wertvollen Ressourcen in unseren Mitteln zum Leben stecken.“

Immerhin fast 90 Prozent der Bundesbürger ist diese Verschwendung von Ressourcen beim Wegwerfen von Lebensmitteln bewusst. Das ergab 2014 eine Umfrage der GfK im Auftrag des BMEL.

Mit einem Online-Video informiert die Initiative „Zu gut für die Tonne!“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) über den Ressourcenverbrauch bei der Herstellung von Lebensmitteln. Es zeigt, was vergeudet wird, wenn Äpfel, Brot oder Käse im Abfall landen und will erreichen,



RUND 5 000 Liter Wasser werden benötigt, um ein Kilo Käse herzustellen. 85 Prozent davon sind für das Wachstum der Futtermittel und als Trinkwasser für die Kuh nötig. Foto: Flickr

dass Lebensmittel wieder mehr wertgeschätzt werden und ihre Verschwendung gestoppt wird.

Die „Lebensgeschichte“ eines Käses verdeutlicht, wie viele Ressourcen und Arbeit in einem Lebensmittel stecken. So werden zum Beispiel rund 5 000 Liter Wasser benötigt, um ein Kilogramm Käse herzustellen. 85 Prozent davon sind für das Wachstum der Futtermittel und als Trinkwasser für die Kuh nötig.

Auch für die Herstellung eines Brotes sind viele Arbeitsschritte und Ressourcen nötig. Sechs bis zehn Monate wächst das Getreide bis zur Ernte. Jedes Weizenkorn braucht Wasser, auch für die Teigherstellung wird Wasser benötigt. So kommen rund 1 000 Liter Wasser für ein Kilogramm Brot zusammen. Um wachsen zu können, benötigt das Getreide für diese Menge Brot knapp zwei Quadratmeter Flä-

che. Ein weiteres Beispiel ist der Apfel: Etwa 26 Kilogramm Äpfel verspeist jeder Deutsche im Jahr. Für ein Kilogramm Äpfel werden etwa 700 Liter Wasser benötigt, rund zwei Drittel davon sind für das Wachstum nötig, ein Drittel für Lagerung, Transport und Verarbeitung. Darüber hinaus entstehen für die Produktion, den Transport und die Kühlung von Äpfeln pro Kilogramm rund 513 Gramm des klimawirksamen Kohlenstoffdioxids CO₂(2). Dies entspricht einer Autofahrt von etwa 3,5 Kilometern. Das Video ist abrufbar unter www.zugutfuerdietonne.de/video-ressourcenverschwendung.

Mehr über die Initiative „Zu gut für die Tonne!“, Tipps zu Lebensmittellagerung, Fakten zur Lebensmittelverschwendung sowie Rezepte für Reste gibt es unter www.zugutfuerdietonne.de.