



# FOOD WASTE? WAS STECKT DAHINTER?

Food Waste oder Lebensmittelverschwendung ist, wenn wir Lebensmittel wegwerfen, die wir eigentlich noch nutzen könnten. Das kann in vielen verschiedenen Situationen vorkommen.

## WIE UND WO KANN FOOD WASTE PASSIEREN?

Es gibt verschiedene Gründe, warum es zu Lebensmittelverschwendung, also zu Food Waste, kommt. In vielen



*Qualität, Preis und Rabatte sind wichtig. Da sind unförmige Kartoffeln unerwünscht.*

Ländern wird eine grosse Menge an Lebensmittel produziert, um den Bedarf der Bevölkerung zu decken. Alle schreien nach Qualität. Eine Tomate darf nicht zu gross sein, ein Apfel keine brau-

nen Stellen haben und eine Gurke soll nicht zu dick sein. Alle diese Wünsche des Konsumenten führen dazu, dass bereits bei den Bauern viel Gemüse oder Obst weggeworfen werden muss, weil es sonst nicht verkauft werden kann.

## WIR WERFEN ZU FRÜH WEG UND KAUFEN ZU VIEL EIN!

Um eine grosse Vielfalt in den Lebensmittelgeschäften zu erreichen, werden zusätzliche Lebensmittel hergestellt. Die Auswahl soll so gross wie möglich sein und da ist es nicht so wichtig, wieviel davon zum Schluss im Abfall landet.

Es kann passieren, wenn Lebensmittel nicht richtig transportiert werden, dass sie auf dem Weg in den Verkauf verderben oder beschädigt werden. Oft werden solche Lebensmittel weggeworfen, um die Gesundheit des Konsumenten zu schützen.



In den Geschäften sind viele Lebensmittel mit einem Verfalldatum gekennzeichnet. Das heisst, wenn das Datum eines Joghurts am 20. September abläuft, darf es einen Tag später nicht mehr verkauft werden. Sie verschwinden aus den Regalen und werden entsorgt.



*Nicht nur Joghurt sondern auch Butter, Milch oder Rahm sind länger haltbar!*

In vielen Haushalten werfen Menschen Lebensmittel weg, weil sie zu viel eingekauft haben, die Reste nicht verwerten können oder das Essen nicht rechtzeitig konsumieren. Oft kaufen wir Lebensmittel ein und lagern sie im Tiefkühlschrank. Die regelmässige Kontrolle der ge-

frorenen Lebensmittel wird oft vernachlässigt und führt ebenfalls zu einer höheren Lebensmittelverschwendung.

## WIE KÖNNEN WIR FOOD WASTE VERHINDERN?

Unser Verhalten, um Food Waste zu reduzieren, ist enorm wichtig! Es gibt jedoch viele Möglichkeiten, wie wir alle helfen können, die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Zum Beispiel, indem wir bewusster einkaufen und nur so viel kaufen, wie wir auch wirklich essen können. Wir können auch lernen, Lebensmittelreste zu verwerten und kreative Rezepte erfinden, um sie zu nutzen.



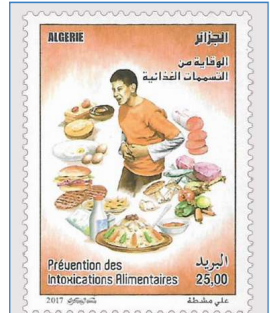
Food Waste ist nicht nur schlecht für die Umwelt, sondern auch für unser Haushaltsgeld. Wenn wir daran denken, wie Lebensmittel produziert werden, stellen wir fest, dass nicht nur die Nahrungsmittel selbst, sondern auch Energie, Wasser und Ressourcen für die Produktion verschwendet werden.



Wir sollten auch lernen, wie man Lebensmittel richtig aufbewahrt, um sicherzustellen, dass sie länger frisch bleiben. Zum Beispiel können wir Obst und Gemüse im Kühlschrank lagern

und Brot in einer Brotbox aufbewahren.

Indem wir unsere eigenen Essgewohnheiten ändern, werden wir verantwortungsbewusste Verbraucher und können dabei helfen, die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und unseren Teil zum Schutz unserer Umwelt beitragen.



Wenn du deine Essgewohnheiten änderst, fühlst auch du dich viel wohler.



Weitergeleiteter zensurierter Brief von Watford (England) nach Lippe, britische Besatzungszone in Deutschland. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurden Briefe geöffnet, um den Inhalt zu überprüfen. Anschließend wieder mit Verschlussstreifen zugeklebt. Dieser Brief wurde sogar zweimal geprüft.

Wie ihr sehen könnt, steht auf dem Brief geschrieben „DON'T WASTE BREAD OTHERS NEED IT“ (Verschwendet kein Brot, andere brauchen es). Die Bedeutung dieses Themas wurde bereits nach dem Zweiten Weltkrieg deutlich und ist auch heute noch von Bedeutung.

Food Waste ist ein sehr interessantes und zugleich modernes Thema, das sich durchaus für eine Briefmarkensammlung, zum Beispiel ein Gemeinschaftsprojekt in der Schule oder mit Freunden, eignen könnte.