



Wir engagieren uns für gutes Essen und einen nachhaltigen Lebensstil in Bayern. Dazu gehört, Lebensmittel wertzuschätzen und zu retten, das ist ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz.

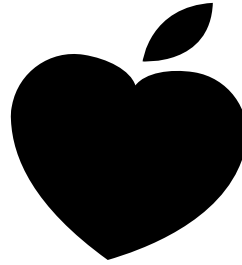
*Angela Dietz*

Expertin für den nachhaltigen Konsum

*Stefanie Rutz*

Kommunikationsspezialistin in Ernährungsfragen

# Projekt Lebens mittel rettung



## ENGAGEMENT GEGEN DIE LEBENSMITTEL- VERSCHWENDUNG ALS AKTIVER KLIMASCHUTZ

Seit 2023 ist das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) ein Institut der LfL. Es bündelt Informationen rund um Ernährung aus Wissenschaft und Praxis und ist damit eine wichtige Ergänzung der Expertise der Landesanstalt in Richtung Ernährung und Wertschätzung von Lebensmitteln.

Um die Ernährungskompetenz in Bayern zu stärken, hat das KErn zahlreiche Projekte zu Gesundheit, Konsumverhalten, Gemeinschafts- und Schulverpflegung, Bio/Regio, digitale Ernährungskommunikation und die Ernährungsbildung. Der Klimaschutz ist mit den Themen nachhaltiger Konsum und Lebensmittelverschwendung eines der zentralen Anliegen. Dabei im Blick: die gesamte Wertschöpfungskette vom Acker bis auf den Teller.

**D**as Problem ist groß, dauerhaft und schlecht für das Klima. Die Rede ist von der Lebensmittelverschwendung. Weltweit werden rund ein Drittel aller Lebensmittel nur für die Tonne produziert. Auch in Deutschland und Bayern werden zu viele Lebensmittel weggeworfen. Weniger Verschwendung wäre möglich. Allein in Bayern könnten jährlich knapp eine Million Tonnen Lebensmittelabfälle vermieden werden – das entspricht einer Menge von etwa 55.000 vollbeladenen LKWs. Dies ergab unter anderem eine Studie des KErn im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF).

### Von einer Studie des KErn zur praktischen Lebensmittel- rettung in Bayern

Die Studie „Lebensmittelverluste und Wegwerfraten im Freistaat Bayern“





Retterboxen bei Veranstaltungen verhindern, dass noch verzehrfähige Lebensmittel im Abfall landen.

lieferte grundlegende wissenschaftsbasierte Zahlen zur Lebensmittelverschwendung in Bayern. Die Ergebnisse bilden deutschlandweit erstmalig eine Hochrechnung über die gesamte Wertschöpfungskette ab – vom Erzeuger bis zum Privathaushalt. Darüber hinaus werden Vermeidungspotenziale identifiziert und Maßnahmen und Projekte zur Lebensmittelrettung auf allen Stufen der Wertschöpfungskette in Bayern angestoßen.

Schon seit einiger Zeit arbeitet die Arbeitsgruppe „Nachhaltiger Konsum“ am KERN am Thema Lebensmittelverschwendung und Lebensmittelrettung. Das Team um Angela Dietz und Stefanie Rutz richtet sich dabei an verschiedene Zielgruppen und gibt Impulse für mehr Lebensmittelwertschätzung in ganz verschiedenen Zusammenhängen. Daraus ist eine Aufklärungskampagne entstanden, die sich an unterschiedliche Zielgruppen richtet – mit besonderem Fokus auf Kinder und Familien.

Das Kinderbuch „Super Mörrio rettet die Ernte“ etwa, eine Geschichte zum Vor- oder Selberlesen richtet sich an Vorschulkinder sowie Erstklässler und zeigt spielerisch, dass bei Obst und Gemüse nicht nur die Optik zählt. Daran schließt sich das Bildungsprojekt „Wir sind Lebensmittelfreunde“ für Grundschulen an. Hier werben „Prinz



**Wenn wir Lebensmittel wegwerfen, obwohl sie noch verzehrfähig sind, werfen wir nicht nur bares Geld weg, sondern verschwenden auch wertvolle, begrenzte Ressourcen wie Ackerflächen, Wasser, Energie.**

*Angela Dietz*

Köstlich“ und seine Freunde „Himbeere“ und „Supersalat“ für einen nachhaltigen und respektvollen Umgang mit Lebensmitteln.

Für Jugendliche von 13 bis 17 Jahren wurde das interaktive Spiel „Mission Zero Waste“ entwickelt. Ein mobiler Escape Room vermittelt den Jugendlichen mit viel Spannung Hintergründe und Lösungsansätze zum Thema Lebensmittelverschwendung und zeigt ihnen, wie sie selbst aktiv werden können. Ein Leitfaden für Akteure in Kommunen bündelt die Ideen für Aktivitäten zur Lebensmittelrettung und gibt praktische Tipps von der Planung bis zur Evaluation. Mittlerweile dokumentiert auch die interaktive Bayernkarte „Gemeinsam. Lebensmittel.Retten“ die wachsende Beteiligung von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Betrieben, Schulen oder Kitas, die sich aktiv gegen Lebensmittelverschwendung einsetzen.

### **Bayerische Ernährungspioniere für einen besseren Umgang mit Lebensmitteln**

Nicht nur die Bayernkarte zeigt: Im Freistaat engagieren sich zahlreiche Menschen leidenschaftlich für die Rettung von Lebensmitteln und setzen damit ein beachtliches Zeichen gegen Verschwendung. Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) hat einige inspirierende Geschichten entlang der Wertschöpfungskette, vom Landwirt





#### WAS IST EIGENTLICH ...?

## Das KERN

**Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) wurde 2011 gegründet** und ist seit 2023 zehntes Institut der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL). Etwa 50 Mitarbeiter sind am Hauptsitz in Kulmbach sowie am Standort in Freising tätig. Das KERN ist in drei Bereiche untergliedert: Ernährungswissen & Innovation, Ernährungsbildung & Gemeinschaftsverpflegung sowie Ernährungswirtschaft & Genuss.

**Wir machen Ernährung zukunftsfähig** – gesund, nachhaltig, genussvoll: Dieser Vision folgend bündelt das KERN Informationen rund um Ernährung aus Wissenschaft und Praxis. Gemeinsam mit allen Akteuren der Wertschöpfungskette entwickelt das KERN-Team Lösungen für das Ernährungssystem der Zukunft. So macht sich das Institut stark für gutes Essen – gesund, nachhaltig und genussvoll.



bis hin zum Privathaushalt jetzt in der fünfteiligen Podcast-Reihe „Gemeinsam.Lebensmittel.Feiern“ festgehalten. Für den von der BR-Journalistin Brigitte Theile moderierten Podcast haben Angela Dietz und Stefanie Rutz ganz unterschiedliche Menschen und ihre spannenden Projekte ausgewählt.

Da ist zum Beispiel der Oberpfälzer Landwirt Chistoph Wasinger, der seine übergroße Erdbeerernte zu gesunden Fruchtchips verarbeitet. Oder die Bäckerei Geisenhofer, die altbackenem Brot zu einem zweiten Leben verhilft und daraus frische Brote oder leckere Snacks herstellt. Die Teilerei in Erlangen hat sich auf die Fahnen geschrieben, Lebensmittel, die woanders im Müll gelandet wären, zu retten und weiterzugeben. Im Münchner Haus für Kinder arbeitet Leiter Christopher Kraus mit Sarah Quintel von der ehrenamtlichen Organisation Foodgrube zusammen. Gemeinsam retten sie „übriges“ Gemüse von Landwirten und verarbeiten es in der Kita-Küche. Und Peter Kaiser von der „Rosenheimer Leibspeise“ arbeitet seit vielen Jahren mit Supermärkten, Produzenten und dem Großhandel zusammen, um Lebensmittel zu retten. Diese werden dann an bedürftige Menschen weitergegeben und auch beim „Essen am Samstag“ zu einem Mehrgänge-Menü verarbeitet.

### Pilotprojekt: Bayerische Modellkommune für lokale, nachhaltige Ernährung

Die neueste Idee der Arbeitsgruppe „Nachhaltiger Konsum“ ist ein mehrjähriges, vom Freistaat gefördertes Modellprojekt, das beispielhaft zu einem Aufbau nachhaltiger Ernährungsstrukturen auf kommunaler Ebene führen soll. Dazu sucht man eine Kommune mit Pioniergeist, die bereit ist, neue Wege zu gehen. Zahlreiche konkrete Maßnahmen wie Messwochen zur Erhebung von Lebensmittelabfällen, Coachings und Workshops zur Außerhaus-Verpflegung, „Zero Waste“-Aktionstagen für die Bürger vor Ort,

Aufbau von „Fairteiler-Stationen“ für überschüssige Lebensmittel oder Aktionen für mehr Saisonalitäts- und Regionalitätsbewusstsein sollen erprobt und auf ihre Wirksamkeit überprüft werden. Damit entsteht mit wissenschaftlicher Begleitung im besten Fall eine Art Fahrplan für ein nachhaltiges Ernährungssystem in der Kommune. Der soll in Zukunft auch anderen bayerischen Kommunen zugutekommen.

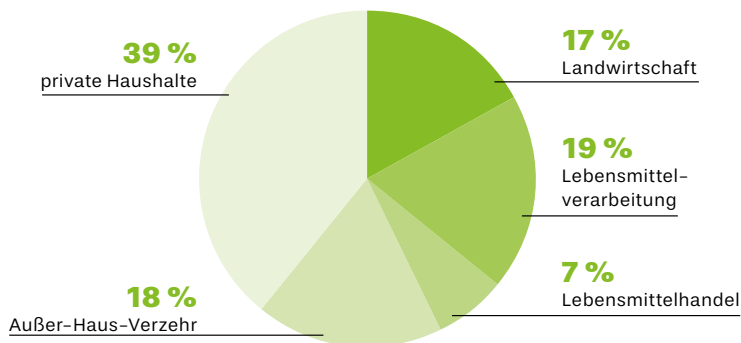
## KLIMASCHUTZ IN DER PRAXIS

### Lebensmittelverschwendung in Zahlen

**Weltweit sind sieben Prozent der Treibhausgasemissionen, sechs Prozent des Wasserverbrauchs und 30 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche auf die Lebensmittel zurückzuführen, die später verloren gehen oder verschwendet werden.** Die Verschwendung von Lebensmitteln trägt damit in hohem Maße zum Klimawandel bei. Weniger Lebensmittel wegzuwerfen wäre ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz.

**In Bayern fallen jährlich knapp 1 Million Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle an**, was der Ladung von rund 55.000 vollbeladenen LKWs entspricht. Die Verteilung dieser vermeidbaren Abfälle entlang der Wertschöpfungskette ist:

- Landwirtschaft: 165.000 Tonnen
- Lebensmittelverarbeitung: 191.000 Tonnen
- Lebensmittelhandel: 64.000 Tonnen
- Außer-Haus-Verpflegung: 182.000 Tonnen
- Private Haushalte: 390.000 Tonnen



**In privaten Haushalten werden in Bayern pro Kopf und Jahr etwa 70 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen**, wovon rund 31 Kilogramm vermeidbar gewesen wären. Dies entspricht über 200 Euro, die damit im Müll landen. Zu den unvermeidbaren Lebensmittelabfällen zählen zum Beispiel Schalen, Knochen, Gräten und Kaffeesatz. Diese Zahlen verdeutlichen das erhebliche Potenzial zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in Bayern, insbesondere im privaten Bereich.



In der fünfteiligen KERN-Podcast-Reihe „Gemeinsam.Lebensmittel.Feiern – mit den Ernährungspionieren den Kreislauf schließen“ spricht BR-Moderatorin Brigitte Theile mit engagierten Wegbereitern aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Gemeinschaftsverpflegung und Privathaushalten über ihre innovativen Ideen.



1

## Das TUM-Startup Circular Grain:

Aus Biertreber wird eine Milchalternative

**1\_**Abholung des Ausgangsstoffs Biertreber in der Brauerei in Weihenstephan. **2\_**Frischer Biertreber, eine Ressource die während des Bierbrauens anfällt. **3\_**Verkostung einer Milchalternative, Sensorikbewertung und Rezepturvergleich an der TUM. **4\_**Mitgründerin Denise Ilogu mit dem upgecyclten Milchprodukt.

**5\_**Denise Ilogu und Marina Hijano Moreno, Produktentwicklerinnen bei Circular Grain, testen ihre Milchalternative.



2



3



4



5