



Zitatsammlung

„In Deutschland landen zu viele Lebensmittel auf dem Müll. Auf's Jahr gerechnet ist es derzeit so, als würden wir Mecklenburg-Vorpommern und das Saarland in einen riesigen Acker umwandeln und die eingefahrene Ernte einfach in die Abfalltonne kippen. Diese gigantische Fläche geht der Natur weltweit verloren. Für unseren weggeworfenen Essensberg werden tropische Regenwälder gerodet und Savannen in Monokulturen umgewandelt. Zusätzlich befeuert Lebensmittelverschwendung den Klimawandel. Die Bundesregierung muss endlich einen nationalen Aktionsplan auf den Weg bringen. Ziel muss es sein, unnötige Lebensmittelabfälle in den nächsten Jahren mindestens zu halbieren.“

Eberhard Brandes, Geschäftsführender Vorstand WWF Deutschland

„Die Erde kann heute sieben Milliarden Menschen ernähren. Und selbst 2050 ist das für über neun Milliarden Menschen möglich: allerdings nur, wenn wir verantwortungsbewusst mit unseren natürlichen Ressourcen umgehen. Entsorgen wir weiterhin ein Drittel unserer Lebensmittel, sind Konflikte um knappe Ackerflächen und Wasser vorprogrammiert. Statt den Hunger zu bekämpfen leiden im schlimmsten Fall noch mehr Menschen an Hunger. Mit dem heutigen Essensretterbrunch zeigen wir, dass jeder von uns Nahrungsmittelmüll vermeiden kann. Wir hoffen auf viele Nachahmer!

Rafaël Schneider, Welthungerhilfe

„Wir müssen mit unseren Lebensmitteln bewusster umgehen und sie mehr wertschätzen. Dazu gehört es, geplanter und besser am Bedarf orientiert einzukaufen, um möglichst gar nichts mehr wegzuerwerfen. Wenn wir umweltgerecht produzieren und handeln wollen, müssen wir als Konsumenten aber auch bereit sein, dafür gerechte Preise zu zahlen. Wenn wir dann auch wieder stärker konsumieren, was je nach Saison und Region aktuell am Markt ist, ist schon ein großer Schritt getan, Lebensmittel weniger als bisher zu verschwenden.“

Verena Exner, Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU)

„Ich achte immer darauf nicht zu viel im Kühlschrank zu haben und kaufe immer frisch ein. Außerdem bin ich sehr geübt im Resteverwerten. Da sind schon die spannendsten Quiches und Eintöpfe bei rausgekommen. Ich halte auch nicht so viel von den DIN-Normen in Supermärkten, bei mir hat auch formunschönes Obst und Gemüse eine Chance. Das finde ich bei Regionalmärkten und Bauern und es schmeckt genauso gut. Ich finde es toll, dass das Essensretterbrunch uns darauf aufmerksam macht.“

Enie von de Meiklokjes (Moderatorin)



"Wenn wir gegen die Lebensmittel-Verschwendung vorgehen wollen, reicht es nicht, nur den Verbraucher zu attackieren. Alle Akteure entlang der Produktionskette müssen zusammenwirken. Eine zentrale Rolle kommt dem Handel zu, der die Verbraucher verführt, zu viel einzukaufen, und der die Landwirtschaft mit seinen Normen zwingt, einen Teil der Ernte zu vernichten."

Valentin Thurn, Vorsitzender foodsharing e.V.

„Das immense Ausmaß an Lebensmittelverschwendung können wir uns nicht länger leisten. Nicht aus sozialgesellschaftlichen, nicht aus ökologischen und nicht aus ökonomischen Gründen. Als Tafeln versuchen wir seit über 20 Jahren einen Ausgleich zwischen Überfluss und Mangel zu schaffen. In unserer Wohlstandsgesellschaft scheint jedoch das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln bei Vielen verloren gegangen zu sein. Gleichzeitig sind immer mehr Menschen von Armut betroffen. Essen gehört auf den Teller, nicht in die Tonne. Der sinnlosen Lebensmittelvernichtung muss endlich Einhalt geboten werden.“

Jochen Brühl, Vorsitzender Bundesverbandes Deutsche Tafel e.V.

„Viele Verantwortliche in der Gastronomie, Grossküchen, Hotels sowie Betriebskantinen haben erkannt, dass man mit einfachen Maßnahmen Lebensmittelabfälle senken und jede Menge Geld einsparen kann. Doch jenseits von Lösungsansätzen zur Vermeidung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen ist der Faktor Mensch entscheidend. Wo nicht kommuniziert wird, kann nichts verändert werden. Der Essensretterbrunch ist eine geeignete Plattform, um ein breites Bewusstsein für die Verschwendung von Lebensmitteln zu schaffen und jeden zur Eigenverantwortung zu motivieren. Denn nur gemeinsam kann man große Ziele erreichen.“

Torsten v. Borstel, Geschäftsführer United Against Waste e. V.

„Lebensmittelverschwendung geht die gesamte Lebensmittelkette an - von der Landwirtschaft bis zum Handel. Bei Verbrauchern entstehen circa 45 Prozent - auf den sonstigen Stationen bis zum Handel 55 Prozent des Lebensmittel Mülls. Bisher zielt die politische Diskussion vorwiegend auf die Verbraucher. Die Politik muss endlich einen Rahmen vorgeben, damit die Abfallmengen entlang der Wertschöpfungskette verbindlich erfasst werden, um Hot Spots zu identifizieren. Wo die Wirtschaft sich nicht bewegt, um die Abfallmengen zu verringern, ist die Politik gefordert, Quoten zur Reduzierung mit verbindlichen Zielen und Zeitplänen festzulegen.“

Wolfgang Schuldzinski, Vorstand Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V.