



# Lebensmittelverschwendung? Iss hässlich!

# 16,5 Millionen Tonnen



*Lebensmittel werden nach Schätzungen der DUH jedes Jahr in Deutschland  
allein in der Landwirtschaft verschwendet.*

## Warum verschwenden wir so viel?

Obst und Gemüse, das unseren „Schönheitsnormen“ nicht entspricht, wird oft nicht nachgefragt und von den Supermärkten gar nicht erst abgekauft. Wenn Landwirt:innen keine alternativen Vermarktungswege, zum Beispiel eine Direktvermarktung ab Hof oder eine Weiterverarbeitung, beispielsweise zu Marmelade, finden, wird Obst und Gemüse, das zu klein, zu groß oder zu krumm ist, häufig auf dem Feld gelassen und wieder untergepflügt. Oder es wird anders verwendet als für die eigentlich vorgesehene menschliche Ernährung – beispielsweise als Tierfutter, Dünger oder Biogas.

Fachleute schätzen, dass in Deutschland jährlich zwischen 10 und 30 Prozent des erzeugten Gemüses auf dem Acker zurückbleibt, weil sie den Ansprüchen an Form, Farbe oder Größe des Lebensmitteleinzelhandels nicht genügen. Je nach Kultur und z.B. abhängig von Wettereinflüssen variieren die Zahlen jedoch stark und liegen teilweise deutlich höher.

Oft wenden Supermärkte Schönheitsstandards an, die deutlich über die gesetzlichen Vorschriften hinausgehen.

Verbraucher:innen bekommen das vielfältige Aussehen von natürlich gewachsenem Obst und Gemüse gar nicht mehr zu sehen.

## Fatale Folgen für Klima, Umwelt und die Landwirt:innen

- » Landwirt:innen haben nicht nur umsonst Arbeitszeit investiert, sondern verdienen an Obst und Gemüse, das sie nicht verkaufen können, auch nichts. Für alternative Vermarktungswege, bspw. für die Safterstellung erhalten sie oftmals viel weniger Geld.
- » Lebensmittelverschwendung ist zugleich eine gigantische Verschwendung von natürlichen Ressourcen: von Boden, auf dem die Lebensmittel angebaut wurden oder von Wasser, mit dem Obst und Gemüse bewässert wurde. Durch unnötige CO<sub>2</sub>-Emissionen wird zudem der Klimawandel angeheizt.
- » Damit unser Obst und Gemüse „perfekt“ aussieht, wird es meist stärker gedüngt und stärker mit Pflanzenschutzmitteln behandelt. Das ist eine unnötige Belastung für Umwelt, Wasser und Klima. So sollen bspw. Blumenkohl oder Brokkoli eine bestimmte Größe erreichen oder die Blätter von Radieschen in einem satten Grün erscheinen. Aber: das Radieschenblatt wird meist ohnehin nicht gegessen und auch ein etwas kleinerer Blumenkohl schmeckt einwandfrei.



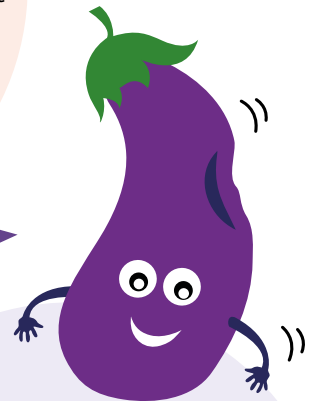
## Kleiner Einkaufsratgeber für Verbraucher:innen

Die Grundentscheidung – wenn Sie können, kaufen Sie dort ein, wo Sie auch krummes Obst und Gemüse finden: direkt auf dem Hof, auf dem Wochenmarkt, im Biomarkt oder in Supermärkten, die auch krumme Möhren ins Sortiment nehmen.



Keine Frage der Klasse!

Kaufen Sie bewusst Obst und Gemüse der Handelsklasse II. Ein „**Klasse II-Apfel**“ ist vielleicht etwas kleiner oder etwas weniger rot. Aber er ist mindestens genauso lecker und gesund.

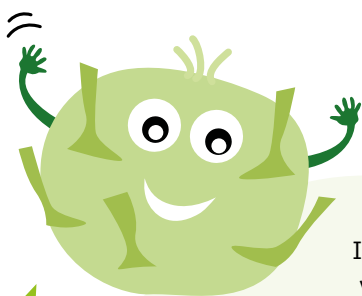
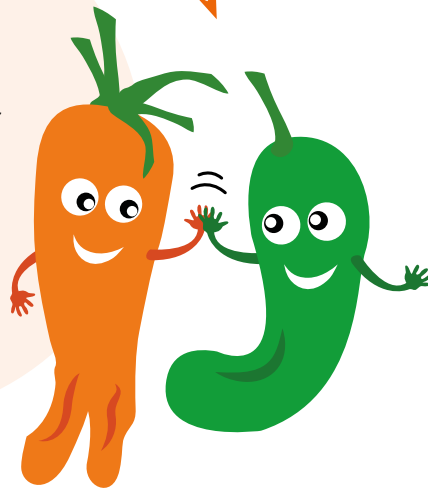


Wenn möglich, vermeiden Sie das Anfassen und Drücken von losem Obst und Gemüse. Bei direktem Verbrauch nach dem Einkauf, greifen Sie auch bei **Gemüse mit kleinen Dellen** zu und kaufen Sie nicht nur die aller neuste Ware.

Denn leider landet gutes Obst und Gemüse bei neuer Lieferung häufig im Müll.

Greifen Sie gezielt nach der **zweibeinigen Möhre** oder der **krummen Gurke**.

Mit ihrem charmanten Aussehen schmecken sie gleich doppelt gut.



Ihr Supermarkt verkauft den

### **Kohlrabi ohne Blätter?**

Greifen Sie zu! Die Blätter entziehen dem Gemüse nur unnötig Wasser und lassen es dadurch schneller altern. Wichtig auch für zuhause: Blattgrün, bspw. auch bei Radieschen, schnell entfernen und zum Beispiel an die Haustiere verfüttern. Für den eigenen Verzehr, bspw. in Smoothies, sollte nur das Blattgrün von Biogemüse verwendet werden.



**Erdreste an Radieschen** oder **Kartoffeln** lassen sich auch zuhause noch entfernen und sprechen dafür, dass das Gemüse nicht aggressiv geputzt und gewaschen wurde. Auch bei Gemüse mit Erdresten gilt also:

Greifen Sie zu!

## Quellen:

**Caldeira, Carla; Laurentiis, Valeria de; Corrado, Sara; van Holsteijn, Freija; Sala, Serenella (2019):** Quantification of food waste per product group along the food supply chain in the European Union. A mass flow analysis.

**Haenel et al. (2020):** Berechnungen von gas- und partikelförmigen Emissionen aus der deutschen Landwirtschaft 1990-2018, Submission 2020. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, Thünen-Report 77.

**Runge, Franziska / Lang, Hannes (2016):** Lebensmittelverluste in der Landwirtschaft durch Ästhetik-Ansprüche an Obst und Gemüse – Gründe, Ausmaß und Verbleib.

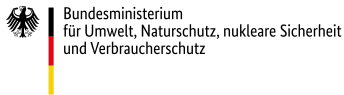
**Umweltbundesamt (2020):** Umwelt- und klimarelevante Qualitätsstandards im Lebensmitteleinzelhandel. Ursachen und Lösungen.

**WWF (2021):** Driven to waste. The global impact of food loss and waste on farms.

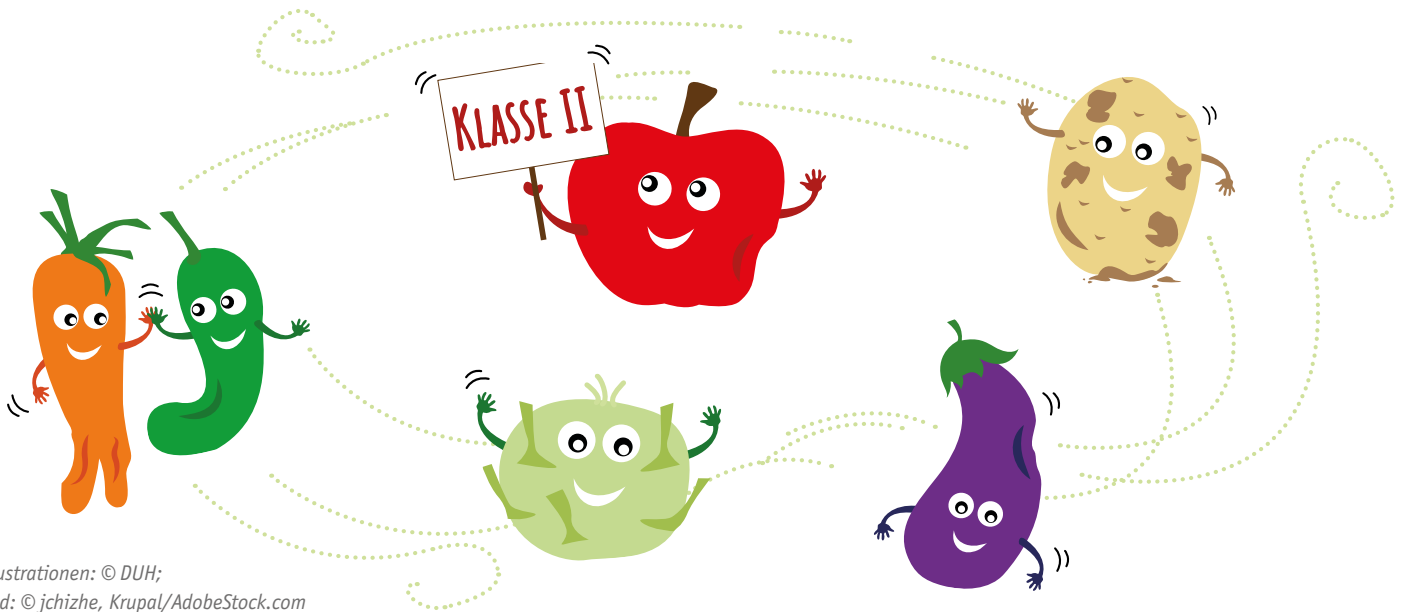
**Umweltbundesamt Hrsg. (2022):** Mehr Natürlichkeit im Obst- und Gemüse-regal – gut für Umwelt und Klima Empfehlungen des Umweltbundesamtes zur Senkung handelsspezifischer Vorgaben.

## Förderhinweis:

Dieses Projekt wurde gefördert durch das Umweltbundesamt und das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz. Die Mittelbereitstellung erfolgt auf Beschluss des Deutschen Bundestages.



Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autorinnen und Autoren.



Illustrationen: © DUH;  
Bild: © jchizhe, Krupal/AdobeStock.com

Stand: September 2024

 Deutsche Umwelthilfe

### Deutsche Umwelthilfe e.V.

Bundesgeschäftsstelle Radolfzell  
Fritz-Reichle-Ring 4  
78315 Radolfzell  
Tel.: 07732 9995-0

Bundesgeschäftsstelle Berlin  
Hackescher Markt 4  
10178 Berlin  
Tel.: 030 2400867-0

### Ansprechpartnerin

Farina Kiefer  
Projektmanagerin Naturschutz und Biologische Vielfalt  
Tel.: 030 2400 867-888  
E-Mail: kiefer@duh.de

 [www.duh.de](http://www.duh.de)  [info@duh.de](mailto:info@duh.de)  [umwelthilfe](https://www.instagram.com/duh.de)

 Wir halten Sie auf dem Laufenden: [www.duh.de/newsletter-abo](http://www.duh.de/newsletter-abo)

Die Deutsche Umwelthilfe e.V. ist als gemeinnützige Umwelt- und Verbraucherschutzorganisation anerkannt. Wir sind unabhängig, klageberechtigt und kämpfen seit über 40 Jahren für den Erhalt von Natur und Artenvielfalt. Bitte unterstützen Sie unsere Arbeit mit Ihrer Spende: [www.duh.de/spenden](http://www.duh.de/spenden)

Transparent gemäß der Initiative Transparente Zivilgesellschaft. Ausgezeichnet mit dem DZI Spenden-Siegel für seriöse Spendenorganisationen.



Initiative  
Transparente  
Zivilgesellschaft



Unser Spendenkonto: SozialBank | IBAN: DE45 3702 0500 0008 1900 02 | BIC: BFSWDE33XXX