

Die Folgen der Lebensmittelverschwendung



Kostbare Ressourcen werden umsonst benötigt für die Herstellung, Weiterverarbeitung, Zubereitung, Verpackung und Transport von Lebensmitteln

Diese Ressourcen sind:

- Ackerboden: Diese Flächen hätten von den Menschen vor Ort für ihren eigenen Anbau von Lebensmitteln genutzt werden können.

- Rohstoffe wie Wasser, Saatgut, Geld, Arbeitskraft und Energie

Wassermenge (Liter je kg)

- Rindfleisch: 15.490
- Reis: 3.470
- Sojabohnen: 2.050
- Avocados: 1.500
- Milch: 600
- Gurke: 350
- Kartoffeln: 210
- Tomaten: 110

1 Steak (200g) =
120 Kartoffeln (90g)

Soziales und Ökonomie

- Armut in Anbaubereichen
- Wassermangel, Monokultur
- Verwüstung von Landschaften
- Einsatz von schädlichen Düngemitteln und Pflanzenschutzmitteln
- Erhöhte Lebensmittelpreise

CO₂-Fußabdruck (kg CO₂ je kg Lebensmittel)

- Butter: 23,8
- Rindfleisch: 13,3
- Käse: 8,5
- Milch: 0,9
- Brot: 0,7
- Tomaten: 0,3
- Kartoffeln: 0,2

Mit dem Wasserverbrauch zur Erzeugung von einem Kilo Rindfleisch könnte man ein ganzes Jahr lang täglich duschen.

Die in Europa und Nordamerika weggeworfenen Lebensmittel würden 3 x ausreichen, um alle Hungernden der Welt zu ernähren.

Wie viel Energie in einem Lebensmittel steckt, hängt von verschiedenen Faktoren ab: Produkt, Produktionsart, Weiterverarbeitung, Transport(e), Lagerung und Zubereitung.

Blatt wenden