



Presseinformation – 322/05/2024

02.05.2024
Seite 1 von 2

Weniger wegwerfen in der Küche: Mehr Respekt für Lebensmittel

Landespresse- und Informationsamt
40213 Düsseldorf
presse@stk.nrw.de

Telefon 0211 837-1134

Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz unterstützt VZ NRW-Projekt „Wertvoll NRW – Landesweite Initiative für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln“

Bürgertelefon 0211 837-1001
nrwdirekt@nrw.de
www.land.nrw

Das Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz teilt mit:

Rund 4,4 Milliarden Tonnen Treibhausgase werden weltweit pro Jahr durch die Produktion von Lebensmitteln verursacht, die weggeworfen und nicht verzehrt werden. Deutschland hat sich dazu verpflichtet, vermeidbare Lebensmittelabfälle bis 2030 um 50 Prozent zu reduzieren. Schon nur rund 300 Gramm pro Woche, also zum Beispiel einen Apfel und ein halbes Brot, müssten Verbraucherinnen und Verbraucher weniger wegwerfen, um dieses Ziel zu erreichen. Was Menschen tun können, um Lebensmittelabfälle im Privathaushalt zu reduzieren, damit beschäftigt sich „Wertvoll NRW“. Das neue Projekt der Verbraucherzentrale NRW, das vom Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz unterstützt wird, vermittelt zudem Informationen zur Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln. Damit wird das Bewusstsein der Menschen für den Wert der vielfältigen Produkte von Landwirtschaft und Lebensmittelhandwerk gestärkt.

„Zu einer guten und gesunden Ernährung gehört auch ein bewusster und verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln. Das stärkt die Wertschätzung für landwirtschaftliche Erzeugnisse und die Lebensmittelverarbeitung. Mit dem Projekt ‚Wertvoll NRW‘ wollen wir für ein besseres Verständnis für die Lebensmittelerzeugung beitragen und Lebensmittelverlusten im Haushalt vorbeugen. Wer zugleich auf regionale und saisonale Produkte setzt, stärkt auch die heimische Landwirtschaft und leistet zudem einen Beitrag zum Klimaschutz“, sagt Ministerin Silke Görißen.

Wolfgang Schuldzinski, Vorstand der Verbraucherzentrale NRW, ist vom neuen Projekt überzeugt: „Die meisten Menschen sind sich einig, dass Lebensmittelverschwendung reduziert werden sollte. Oft scheitert es aber am fehlenden Wissen, etwa zur richtigen Lagerung. Ein Beispiel: Gurken sollten nicht im Kühlschrank gelagert werden, da sie kälteempfindlich sind. Bei einer Lagerung zwischen zehn und 13 Grad halten sie viel länger.“

„Wertvoll NRW“ richtet sich vor allem an junge Erwachsene in all ihren Lebenswelten wie Ausbildung, Studium, frühes Berufsleben, Freundeskreis und Familie, aber auch Ehrenamt und Engagement.

„Wir wollen mit unseren Angeboten die oft spontanen Lebensstile junger Menschen einbeziehen“, sagt Projektleiterin Dagny Schwarz. In den Haushalten junger Erwachsener werden laut Studien am meisten Lebensmittel weggeworfen. Um diese Gruppe zu erreichen, sind Social Media-Inhalte sowie interaktive Aktionen und Angebote wie Kochworkshops, Do-It-Yourself-Angebote, Betriebsbesichtigungen und Aktionsstände geplant.

Auch die Umweltberatungen sowie die Verbraucherberatungsstellen der Verbraucherzentrale NRW werden einbezogen. Zusätzlich plant das Projektteam Kooperationen mit Kommunen, Bildungseinrichtungen, Vereinen und Initiativen für nachhaltige Ernährung, um Multiplikatoren für eigene Maßnahmen zu motivieren. Wer in einer Kooperation mit „Wertvoll NRW“ zusammenarbeiten möchte, kann sich per E-Mail melden unter wertvoll@verbraucherzentrale.nrw.

Weitere Informationen zum Projekt und zur Wertschätzung von Lebensmitteln finden Sie unter dem Link www.wertvoll.nrw oder auf Instagram unter <https://www.instagram.com/kostbar.nrw/>.

Bei Bürgeranfragen wenden Sie sich bitte an: Telefon 0211 3843-0.

Bei journalistischen Nachfragen wenden Sie sich bitte an die Pressestelle des Ministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz, sebastian.klement-aschendorff@mlv.nrw.de, Telefon 0211 3843-1043.

Dieser Presstext ist auch verfügbar unter www.land.nrw

[Datenschutzhinweis betr. Soziale Medien](#)