

Tagesordnung für die 10. Übung zur vergleichenden Landeskunde im Winterhalbjahr 2023/24 am 9. 12. 2023 um 12.30 Uhr im Kulturhaus Morishita (Tel.5600 8666) im **Seminarraum Nr. 7**, 2.Etage (Etage Nr.3): Morishita 3-12-17 im Bezirk Kōtō in der Nähe vom Ostufer des Sumida, U-Bahn-Stationen: Morishita, Ausgang A6, und Kiyosumi-Shirakawa, Ausgang A2; S-Bahn-Bahnhof Ryōgoku, Ostausgang

5

Vorsitzende: Frau Kimura (I - XII) und Frau Hata (XIII – XIX)

## Die Einstellung zur Essen

- I. Protokoll** ..... (12.30) 12.30
- II. Eröffnung** ..... (12.30) 12.30
- 10 **III. Anwesenheit** ..... (12.30) 12.30  
A. Teilnehmer: *Frau Numahara kommt zu spät, weil der Zug verspätet war.* *Ishimura* (12.30) 12.30  
*Frau Watanabe vertritt sie bis sie kommt.* (12.30) 12.30  
B. Zuhörer: - C. Vertreter: - *Frau Osaka kommt nicht, weil sie arbeiten muß.* *Frau Kimura vertritt sie.* (12.30) 12.30  
*(um 12.47 gekommen)*
- IV. Fragen zur Tagesordnung** ..... (12.35) 12.31
- V. Gäste** ..... (12.45) 13.19
- 15 A. europäischer Gast B. japanischer Gast
- VI. Informationsmaterial** ..... (12.50) 13.19
- A. über Europa B. über Japan
- VII. Vorbereitungen für die nächsten Übungen** ..... (12.55) 13.21
- A. Vorsitzende für den 3.2. (Vorschlag: *Frau Hata* und *Herr Ikeda* und *Frau Watanabe*) beschlossen
- 20 B. Themen für den 27.1.: *Herr Ishimura* und *Frau Numahara* *Watanabe 1 0 6 - Die Ehe*  
C. Informationen für den 20.1.: *Frau Osaka* und *Herr Satō* *→ 6 0 6 - Die Wohnweise*  
D. Methoden für den 12.1.: *Herr Ikeda* und *Frau Kimura* *(25-30(22), 5 - Rechte und Pflichten*  
E. Gäste F. sonstiges *DaE Nr. 410, 3 - Die Einstellung zur Religion*  
*6.1-4 „Streit und Harmonie“*
- VIII. Fragen zu den Informationen** ..... (13.05) 13.30
- 25 A. über Europa B. über Japan
- IX. Fragen zum Informationsmaterial zum heutigen Thema** ..... (13.10) 13.38
- A. 23-01 Die Ernährung (5 Seiten, 1991, Mizue OKUBO)  
B. 23-05 Was ißt man morgens? (1 Seite, 1988, Keiko ISHIKAWA)  
C. Lebensmittelabfälle in Deutschland: Aktuelle Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren  
*D. Lebensmittelabfälle in Japan*
- 30 **X. Erläuterungen zum heutigen Thema** ..... (13.15) 13.37
- 1.) *Frau Kimura* (2') 2.) verbessern 3.) Fragen dazu  
4.) *Frau Hata* (2') ..... (13.23) 13.44  
5.) verbessern 6.) Fragen dazu 7.) Kommentare und Kritik
- XI. Interviews ohne und mit Rollenspiel**
- 35 Sie können Ihren Interviewpartner **z. B.** fragen:  
„Was haben Sie heute zu Frühstück gegessen? Und zu Mittag? Was wollen Sie zu Abend essen?“, „Ist das Abendessen Ihre Hauptmahlzeit?“, „Kochen Sie selber?“, „Wer kocht für die Familie? Warum?“, „Wieviel geben Sie im Monat für Essen aus?“, „Essen Sie meist japanisch oder europäisch? Was essen Sie am liebsten?“, „Essen Sie lieber zu Hause oder in einem Restaurant?“, „Wieviel geben Sie normalerweise in einem Restaurant fürs Mittagessen aus, oder wenn für sich etwas zu essen bringen lassen? Wieviel würden Sie zwei, drimal im Jahr in einem guten Restaurant fürs Mittagessen ausgeben?“, „Wie finden Sie es, daß man sich heutzutage einfach allerlei Fertigessen bzw. Halbfertigessen kauft, und daß das oft besser schmeckt, als was man selber kocht?“, „Kaufen Sie Biogemüse oder ökologisches Gemüse, auch wenn das mehr kostet und nicht gut aussieht?“, „Gibt es etwas, was Sie zu einer bestimmten Jahreszeit unbedingt essen wollen, z.B. weißen Spargel oder Makrelen? Machen Sie das jedes Jahr?“, „Was ist für Sie am wichtigsten, wenn Sie zu Hause essen?“, „Trinken Sie gerne Wasser? Heiß oder kalt? Grünen Tee? Oder lieber schwarzen Tee? Trinken Sie Saft mit Obstresten? Oder lieber klaren? Warum?“, „Achten Sie, wenn Sie Fleisch essen, darauf, welcher Körperteil des Tieres das ist? Stellen Sie sich, wenn Sie hören, welcher Körperteil das ist, schon vor, wie das schmeckt? Oder haben Sie davon keine Ahnung?“, „Kochen Sie selber? Kochen Sie gerne für andere oder lieber nur für sich selbst?“, „Was essen Sie zu Weihnachten, zu Neujahr oder um etwas zu feiern, z.B. Ihren Geburtstag?“, „Wann sollten Kinder anfangen, kochen zu lernen? Denken Sie, daß man Kindern in der Schule beibringen sollte, was man wie und wann essen sollte?“, „Pflanzen Sie Obst oder Gemüse im Garten oder auf dem Balkon an, um jederzeit frisches Obst und Gemüse essen zu können?“, „Denken Sie, daß man, um Zeit zu sparen, das Frühstück durch Tabletten ersetzen sollte oder auch mal aufs Essen verzichten sollte?“, „Essen Sie lieber alleine oder mit anderen zusammen? Wie finden Sie es, wenn man sich beim Essen unterhält oder fernsieht?“, „Was essen Sie, wenn Sie erkältet sind?“, „Haben Sie als Kind gelernt, mit Eißstäbchen, einem Löffel oder mit Messer und Gabel zu essen?“, „Essen Sie um der Gesundheit willen?“, „Essen Sie zuerst das Gemüse?“, „Versuchen Sie, zum Kochen möglichst vielerlei Lebensmittel zu nehmen?“, „Verwenden Sie alle Lebensmittel, die Sie kaufen, ohne etwas wegzuerwerfen?“, „Essen Sie immer alles auf, ohnen etwas übrig zu lassen?“, „Haben Sie etwas gegen Gemüse, das nicht ganz so aussieht, wie es
- 60 aussehen sollte?“

- 1.) das 1. Interview (4'): **Frau Hata** interviewt **Herr Satō** (Interviewer). .....(13.31)  
 2.) verbessern 3.) Fragen dazu 4.) Kommentare ..... 13.55  
 5.) das 2. Interview (4'): **Frau Numahara** interviewt **Herr Ishimura** .....(13.39)  
 6.) verbessern 7.) Fragen dazu 8.) Kommentare und Kritik ..... 14.03
- 5 B. Interview mit Rollenspiel  
 Familie Balk wohnt seit einem Jahr in Yokohama, weil Herr Balk von der deutschen Exportfirma, bei der er arbeitet, dahin versetzt worden ist. Sie haben ein Einfamilienhaus gemietet. Er ist 45 Jahre alt. Seine Frau ist 42. Sie haben 2 Kinder: Angelika ist 13, und Elise 11. Sie gehen zur Deutschen Schule. Ehe sie nach Japan gekommen sind, haben sie 15 Jahre in Köln gewohnt. Seine Eltern haben ein Einfamilienhaus in einer Kleinstadt in der Nähe von Aachen.
- 10 1.) kurzes Interview (3') .....(13.47)  
**Frau Balk (Frau Kimura)** interviewt **Herr Ikeda** (Interviewer). ..... 14.10  
 2.) verbessern 3.) Fragen dazu 4.) Kommentare (War das realistisch? Was hätte er sie noch fragen sollen? Welche Fragen hätte er ihr lieber nicht stellen sollen?)  
 5.) das ganze Interview (4'): **Frau Balk (Herr Ishimura)** interviewt **Frau Watanabe**.....(13.55)  
 15 6.) verbessern 7.) Fragen dazu 8.) Kommentare und Kritik ..... 14.21

## XII. Gespräche mit Rollenspiel

- Familie Honda wohnt im Haus nebenan. Herr Honda arbeitet bei der Mizuho-Bank. Frau Honda ist Hausfrau. Herr und Frau Honda haben an der Fremdsprachen-Hochschule Germanistik studiert. Sie haben eine Tochter. Yumi ist 17 Jahre alt. Sie hat Deutsch gelernt, weil ihre Eltern miteinander Deutsch gesprochen haben, wenn sie das nicht verstehen sollte. Sie ist im Alter von 16 Jahren als Austauschschülerin ein Jahr in Flensburg gewesen.
- 20 Jetzt sind Herr und Frau Honda am Samstagnachmittag bei Familie Balk, weil Frau Balk Kuchen gebacken hat und sie zum Kaffeetrinken eingeladen hat. Herr Balk sitzt noch mit Herrn Honda am Wohnzimmer Tisch, aber Frau Balk ist schon in die Küche gegangen, um das Geschirr abzuwaschen, und Frau Honda ist mitgegangen, um ihr dabei zu helfen.
- 25 A. Frau Balk hat am Wochenende in Hakone in einem Gasthof übernachtet. Zu Abend gab es gebratenen Fisch, an dem noch der Kopf war. Deshalb hat sie davon nichts gegessen. Sie sagt, daß sie in Deutschland nur gebratene Fischfilets gegessen habe und deshalb Fischgerichte immer noch nicht besonders mag, vor allem, wenn der Kopf dabei ist, was sie erschreckend findet. Die beiden unterhalten sich über die japanische und deutsche Esskultur.
- 1.) kurzes Gespräch (3'): **Frau Balk (Herr Satō)** und **Frau Honda (Frau Kimura)**.....(14.05) 14.33  
 30 2.) verbessern 3.) Fragen dazu 4.) Kommentare (War das realistisch? Was hätten sie noch sagen sollen?)  
 5.) das ganze Gespräch (4'): **Frau Balk (Herr Ishimura)** und **Frau Honda (Frau Hata)**.....(14.15) 14.39  
 6.) verbessern 7.) Fragen dazu 8.) Kommentare und Kritik
- B. Frau Balk hat den Eindruck, daß viele Japaner, besonders Japanerinnen, beim Essen zu viel an ihre Gesundheit denken. Viele essen zuerst nur das Gemüse, weil das besser sein soll für die Gesundheit. Wenn sie im Fernsehen oder Zeitschriften erfahren, daß Olivenöl gut ist für die Gesundheit, kaufen sie das alle, und im Supermarkt ist es ausverkauft. Sie denkt, beim Essen sollte man vor allem das Essen genießen. Dazu gehört nicht nur gutes Essen sondern auch eine gute Atmosphäre. Sie meint, wenn man mit der Familie oder Bekannten zusammen das Essen genießt und sich dabei unterhält, ist das viel besser für die Gesundheit. Frau Honda sagt, die Gesundheit ist auch ein gutes Gesprächsthema während des Essens.
- 35 40 1.) kurzes Gespräch (3'): **Frau Balk (Herr Ikeda)** und **Frau Honda (Frau Watanabe)**.....(14.25) 14.46  
 2.) verbessern 3.) Fragen dazu 4.) Kommentare (War das realistisch? Was hätten sie noch sagen sollen?)  
 5.) das ganze Gespräch (4'): **Frau Balk (Frau Osaka)** und **Frau Honda (Frau Numahata)** .....(14.35) 14.53  
 6.) verbessern 7.) Fragen dazu 8.) Kommentare und Kritik

## XIII. Monolog, in dem zwei Teilnehmer nacheinander je einen Satz sagen

- 45 Yumi erinnert sich daran, wie sie in Flensburg zu Abend gegessen haben. Statt Reis gab es Brot und dazu einen einfachen Salat, Wurst und Käse. Warm haben sie nur zu Mittag gegessen. Ihre Gastmutter hat jedoch jedes Wochenende Kuchen gebacken. Denn haben sie alle zusammen zum Nachmittagskaffee gegessen.
- 1.) kurzer Monolog (3'): **Yumi (Herr Satō)** und **Frau Watanabe**.....(14.45) 15.02  
 2.) verbessern 3.) Fragen dazu 4.) Kommentare (Was hätte sie noch sagen sollen?)  
 50 5.) der ganze Monolog (4'): **Yumi (Herr Ishimura)** und **Herr Ikeda** .....(14.55) 15.09  
 6.) verbessern 7.) Fragen dazu 8.) Kommentare und Kritik

## XIV. Streitgespräche

- A. Beim Essen geht es nicht nur um die Ernährung. Dabei kann man sich auch gut unterhalten. Deshalb sollte man nicht alleine essen, zu Hause mit der ganzen Familie, bei der Firma mit Kollegen, und wenn man keine Familie hat, sollte man mit Freunden zusammen essen. Alleine zu essen ist langweilig, und das ist nicht nur schlecht für die Stimmung, sondern auch für den Körper. Gemeinsam zu essen macht das Leben angenehmer und gesünder.
- 55 1.) erstes Streitgespräch (4') .....(15.05) 15.15

C (dafür): Frau Kimura

D (dagegen): Herr Ikeda

- 2.) verbessern 3.) Fragen und Kommentare 4.) Ergänzungen 5.) Kommentare dazu  
6.) Zusammenfassung der These und der Argumente von C (40"): ~~Frau Osaka~~ Herr Ishimura  
7.) Zusammenfassung der Argumente von D (30"): Herr Satō  
5 8.) verbessern 9.) Frage an die Beteiligten: „Was denken Sie wirklich?“  
10.) verbessern 11.) Fragen 12.) Kommentare und Kritik  
13.) zweites Streitgespräch (4') „Um gutes Essen genießen zu können, sollte man einmal in der Woche in einem guten Restaurant zu Mittag essen.“ (15.25) 15.26

E (dafür): Frau Watanabe F (dagegen): Frau Hata

- 14.) verbessern 15.) Fragen und Kommentare 16.) Ergänzungen 17.) Kommentare dazu  
10 18.) Zusammenfassung der These und der Argumente von E (40"): Frau Numahata  
19.) Zusammenfassung der Argumente von F (30"): Frau Hata  
20.) verbessern 21.) Frage an die Beteiligten: „Was denken Sie wirklich?“  
22.) verbessern 23.) Fragen dazu 24.) Kommentare und Kritik  
B. Statt Fleisch sollte man Insekten essen. <sup>These von G</sup> Beim Essen sollte man auch über die weltweite Nahrungsmittelkrise und  
15 Umweltprobleme nachdenken. Für Rinder oder Schweine braucht der Bauer sehr viel Geld. Rinder stoßen viel CO2 aus. Das ist schlecht fürs Klima. Insekten enthalten viel Proteine.

- 1.) erstes Streitgespräch (4') .....(15.45) 15.42

G (dafür): Frau Numahata

H (dagegen): Herr Ishimura

- 2.) verbessern 3.) Fragen und Kommentare 4.) Ergänzungen 5.) Kommentare dazu  
20 6.) Zusammenfassung der These und der Argumente von G (40"): Frau Kimura  
7.) Zusammenfassung der Argumente von H (30"): Herr Ikeda  
8.) verbessern 9.) Frage an die Beteiligten: „Was denken Sie wirklich?“  
10.) verbessern 11.) Fragen 12.) Kommentare und Kritik  
13.) zweites Streitgespräch (4') „Die Eltern sollten den Kindern Insekten zu essen geben.“ (16.05) 15.52

I (dafür): Herr Satō

J (dagegen): Frau Osaka

- 14.) verbessern 15.) Fragen und Kommentare 16.) Ergänzungen 17.) Kommentare dazu  
25 18.) Zusammenfassung der These und der Argumente von I (40"): Frau Watanabe  
19.) Zusammenfassung der Argumente von J (30"): Herr Ishimura  
20.) verbessern 21.) Frage an die Beteiligten: „Was denken Sie wirklich?“  
30 22.) verbessern 23.) Fragen dazu 24.) Kommentare und Kritik

XV. Gruppenarbeit mit anschließenden Berichten

- 1.) Gruppenarbeit mit Herrn Balk (Herr Ishimura) (70') .....(16.25) 16.02

Sprechen Sie bitte erst höchstens eine halbe Stunde über die Fragen unter Punkt XI und eine Viertelstunde über die folgenden Fragen, dann nur kurz über alle Themen unter Punkt XIV („Stimmt das?“), und danach sprechen Sie bitte  
35 auch noch über alle Themen unter Punkt XVII!

- a) „Ißt man, um zu leben, oder lebt man, um zu essen?“, b) „Sollte man selber kochen, auch wenn man dafür nur wenig Zeit hat? Sollte man manchmal Fertiggerichte kaufen?“, c) „Wer achtet beim Essen mehr auf die Gesundheit: Deutsche oder Japaner? Wer legt beim Essen mehr Wert darauf, wie es schmeckt?“, d) „Wer achtet beim Essen mehr auf die Ästhetik: Deutsche oder Japaner?“, e) „Wer ißt lieber Traditionelles: Deutsche oder Japaner?“, f) „Mit wem ißt man  
40 zusammen? Mit wem zusammen trinkt man Bier, Reiswein oder Wein?“, g) „Sollte man beim Essen immer an die schlanke Linie denken?“, h) „Wer nimmt sich mehr Zeit fürs Kochen: Deutsche oder Japaner?“, i) „Was machen Deutsche, wenn sie sich zu Mittag oder zu Abend mal etwas Besonderes leisten wollen? Und Japaner?“, j) „Was machen Deutsche, wenn sie möglichst wenig fürs Essen ausgeben wollen? Und Japaner?“, k) „Sind belegte Brote nur in Dänemark ein Luxus? Was essen Deutsche, die sparen müssen, zu Abend?“, l) „Sollte man immer wieder etwas Neues  
45 probieren? Sollte man Eßgewohnheiten und Eßtraditionen bewahren?“, m) „Wieviel sollte man fürs Essen ausgeben?“, n) „Wer hat einen feineren Geschmack: Deutsche oder Japaner?“, o) „Wer sollte den Kindern beibringen, wie man kocht? Die Mutter? Ein Lehrer? Oder sollten sie in eine Kochschule gehen?“, p) „Wer legt mehr Wert auf die Atmosphäre beim Essen: Deutsche oder Japaner?“

- 2.) Berichte von jeder Gruppe: Sagen Sie bitte nur, was besonders interessant war! (Daß Sie darüber gesprochen  
50 haben und daß das besonders interessant war, brauchen Sie nicht zu sagen.)(1') .....(17.35) 17.12  
3.) verbessern 4.) Fragen dazu

XVI. Podiumsdiskussionen mit und ohne Rollenspiel

Vorschläge für Diskussionsthemen:

- 55 a) Was ist beim Essen am wichtigsten? Das Aussehen, die Umgebung oder der Geschmack?  
b) gesundes Essen und ~~der~~ Geschmack  
c) traditionelles Essen <sup>sein</sup>

- d) Wie oft sollte man essen? Wann?  
 e) Was ißt man in Deutschland, wenn man zwischen den Mahlzeiten Hunger hat? Und in Japan?  
 f) Selbstbedienung in Restaurants  
 g) die Entwicklung des Geschmacks mit dem Alter  
 5  h) Luxus und Sparsamkeit beim Essen  
 i) Qualität und Quantität  
 j) Unvollständig verwendete Lebensmittel  
 k) so viel essen und trinken, wie man will  
 l) „Hunger ist der beste Koch“  
 10  m) „Ein Mittagessen ohne Nachttisch ist kein Essen.“  
 n) „Morgen und abends braucht man nicht warm zu essen.“  
 o) Tischsitten  
 p) japanische Restaurants in Europa und deutsche Restaurants in Japan  
 q) Obst und Gemüse aus dem Supermarkt, vom Markt und aus einem Obst- und Gemüsegeschäft  
 15 r) Fleisch vom Fleischer  
 s) importierte Gemüse zum Rohessen  
 t) Unterschiede bei der Einstellung zum Essen zwischen Europäern und Japanern  
 u) Unterschiede bei der Einstellung zum Essen zwischen Jungen und Älteren  
 v) Woher kommen die Unterschiede?
- 20 1.) Diskussionsthemen für die 1. Podiumsdiskussion (Diskussionsleitung: **Frau Hata**) → ○ ..... (17.40) **17.16**  
 2.) Kommentare dazu  
 3.) die erste Hälfte der 1. Podiumsdiskussion (15') ..... **Watanabe** ..... (17.45) **17.21**  
     Herr Balk (**Herr Ishimura**), **Frau Kimura** und **Frau Osaka**  
 4.) verbessern 5.) Fragen dazu 6.) Kommentare und Kritik  
 25 7.) die zweite Hälfte der 1. Podiumsdiskussion (15') ..... **Watanabe** ..... (18.10) **17.47**  
     Herr Balk (**Herr Ishimura**), **Herr Ikeda** und **Frau Osaka**  
 8.) verbessern 9.) Fragen dazu 10.) Kommentare und Kritik  
 11.) Diskussionsthemen für die 2. Podiumsdiskussion (Diskussionsleitung: **Herr Ikeda**) → △ ..... (18.35) **18.06**  
 12.) Kommentare dazu  
 30 13.) die 2. Podiumsdiskussion mit Fragen und Kommentaren der Zuhörer (30')  
     **Herr Satō**, **Frau Hata** und **Frau Numahata** ..... (18.40) **18.08**  
 14.) verbessern 15.) Kommentare und Kritik  
**XVII. verschiedenes** ..... (19.20) **18.55**  
 1.) Vorbereitungen für das nächste Mal 2.) sonstiges  
 35 **XVIII. Kommentare und Kritik von allen (je 1')** ..... (19.25) **18.57**  
 1.) verbessern 2.) Prof. Steinberg  
**XIX. sonstiges** ..... (19.45) **19.06**

gut: 8

40

Tokio, den 01. 12. 2023



45 (Kaoru Kimura)

(Keiko Hata)



## Lebensmittelabfälle in Deutschland: Aktuelle Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren

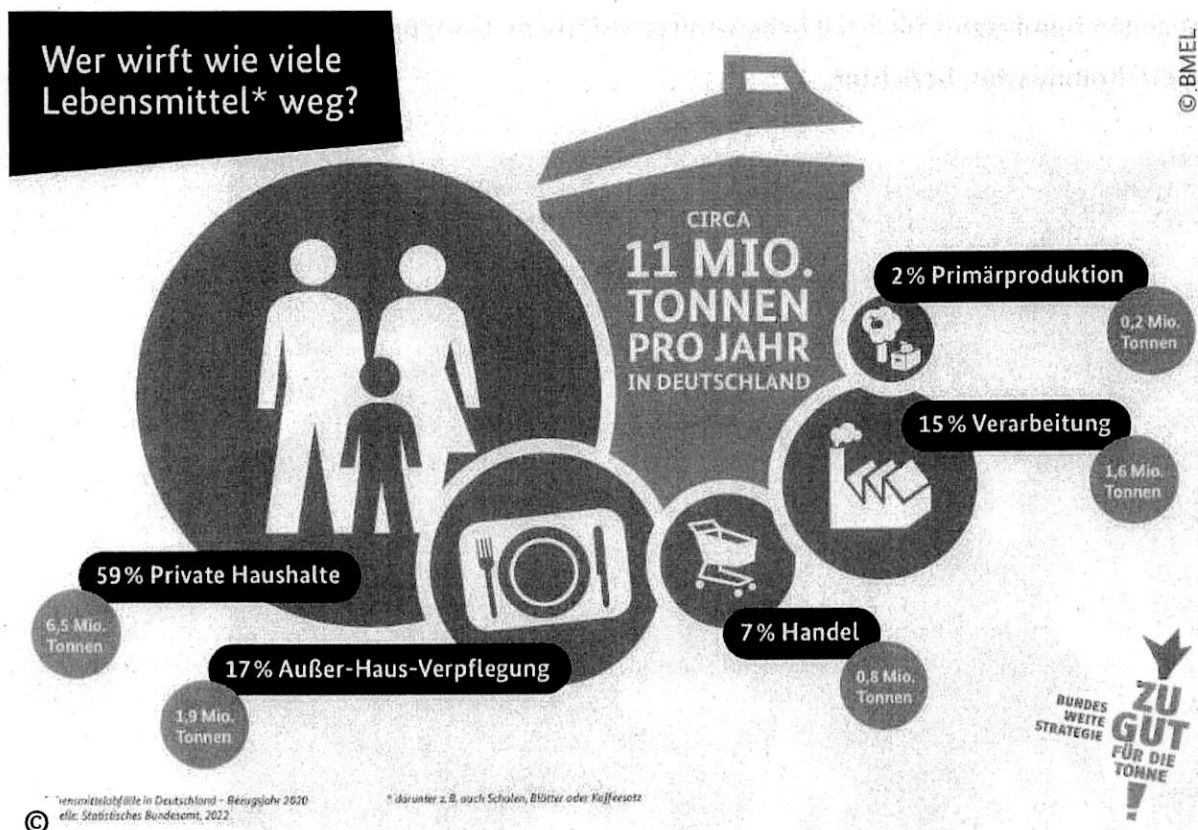
Wie viele Lebensmittelabfälle fallen in Deutschland entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette an – also auf dem Weg eines Lebensmittels von der Landwirtin bzw. vom Landwirt bis zum Teller? Diese Frage muss u. a. im Rahmen einer regelmäßigen Berichterstattung an die EU-Kommission beantwortet werden. Im Juni 2022 wurden vom Statistischen Bundesamt für 2020 Lebensmittelabfälle im Umfang von 10,9 Mio. Tonnen an die EU-Kommission berichtet.



### Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren in der Lebensmittelversorgungskette

Der Erhebung zufolge betrug im Jahr 2020 die Gesamtabfallmenge ca. 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle (Frischmasse). Dazu gehören neben übrig gebliebenen Speiseresten und nicht verkauften Lebensmitteln z. B. auch nicht essbare Bestandteile wie Nuss- und Obstschalen, Strünke und Blätter, Kaffeesatz oder Knochen. Hinzu kommen weitere Lebensmittelverluste entlang der Produktions- und Lebensmittelkette.

- Die Primärproduktion hat an der Gesamtabfallmenge einen Anteil von 2 Prozent (0,2 Mio. Tonnen). Darüber hinaus werden überschüssige und verdorbene Lebensmittel jedoch auch betriebsintern verwertet – und sind in solchen Fällen in o. g. entsorgungsseitig erhobenen Zahlen nicht berücksichtigt.
- Bei der Verarbeitung fallen 15 Prozent (1,6 Mio. Tonnen) an.
- Im Handel entstehen 7 Prozent (0,8 Mio. Tonnen) der Lebensmittelabfälle.
- Bei der Außer-Haus-Verpflegung fallen 17 Prozent (1,9 Mio. Tonnen) der Abfälle an.
- Der Großteil der Lebensmittelabfälle entsteht mit 59 Prozent (6,5 Mio. Tonnen) in privaten Haushalten.
- Jeder Verbraucher und jede Verbraucherin wirft demnach etwa 78 Kilogramm Lebensmittel im Jahr weg.



Es wird deutlich: Lebensmittelabfälle entstehen entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette – von der Primärproduktion bis hin zu den privaten Haushalten. Ein Teil davon ist vermeidbar.

Es liegt in der Verantwortung aller Beteiligten, aktiv und ambitioniert zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen, aber auch von nicht unter diese Definition fallenden Verlusten, beizutragen. Schon kleine Verhaltensänderungen entfalten große Wirkung. Die Entwicklung von Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle erfolgt u. a. im Rahmen der *Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung*, die zurzeit weiterentwickelt wird. Es bedarf nicht nur einer Verhaltensänderung bei den

Verbraucherinnen und Verbrauchern. Bewusstes, nachhaltiges Verhalten muss auch durch eine entsprechende Ernährungsumgebung z. B. im Handel oder in der Außer-Haus-Verpflegung unterstützt werden.

ZAHLEN & FAKTEN ZUR LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG IN DEUTSCHLAND

**Circa**

**11**

**Millionen Tonnen**

**Lebensmittel landen in Deutschland pro Jahr im Müll.**

© Erhebung des Statistischen Bundesamts, 2022

**Mehr**

**Mit**

**59**

**Prozent**

**entsteht der Großteil der Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten.**

© Erhebung des Statistischen Bundesamts, 2022

**Mehr**

Etwa

# 78

Kilogramm

werden pro Person und Jahr in den Privathaushalten in Deutschland weggeworfen.

© Erhebung des Statistischen Bundesamts, 2022

Mehr

## Bericht nach EU-Vorgaben

Der Bericht an die EU-Kommission wurde im Auftrag des für das Abfallrecht federführend zuständigen Bundesumweltministeriums und des Umweltbundesamtes vom Statistischen Bundesamt und mehreren Forschungsinstituten erstellt. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat diesen Prozess eng begleitet.

### Lebensmittelabfälle in Deutschland

#### EU-Berichterstattung: Was wird erfasst?

- essbare und nicht essbare Bestandteile von Lebensmitteln
- in der gewerblichen Abfallentsorgung und Heimkompostierung



#### Gemäß EU-Vorgabe u. a. nicht erfasst:

- gespendete Lebensmittel
- im Abwasser entsorgte Lebensmittel
- Verwertung in hofeigenen Biogasanlagen
- vermarktete Nebenprodukte
- Verluste, die vor oder während der Ernte bzw. Schlachtung entstehen

© BMEL

©



Die zur Datenerhebung entwickelte Methodik baut auf den Vorgaben der EU-Kommission auf. Sie setzt - abweichend von der Baseline 2015, einer Studie des Thünen-Instituts - über alle Sektoren hinweg auf der Entsorgungsseite an und basiert auf den



jährlich erhobenen Abfallstatistiken. Aufgrund ihrer gesetzlichen Verankerung, ihrer regelmäßigen Durchführung und ihres hohen Qualitätsstandards besitzen diese amtlichen Statistiken eine hohe Zuverlässigkeit und Aussagekraft. Durch ergänzende Sortieranalysen sowie weiteren Erkenntnisquellen wurde der Anteil der Lebensmittelabfälle an den Gesamtabfällen ermittelt und die Menge der in den privaten Haushalten kompostierten Lebensmittelabfälle berücksichtigt. Nicht erfasst sind dagegen z. B. Verluste vor und während der Ernte bzw. Schlachtung, da sie rechtlich nicht als Lebensmittel definiert sind.

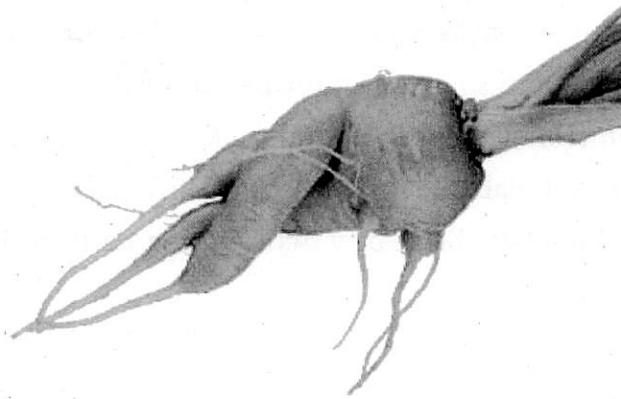
Zukünftig wird jährlich Bericht erstattet. Eine gründliche Erhebung muss mindestens alle vier Jahre erfolgen.

## Vergleich der Ergebnisse zu anderen Studien

Warum sind die jetzt vorgelegten Zahlen so wichtig? Die Ergebnisse sind für Deutschland maßgeblich; sie unterscheiden sich von anderen, teilweise vorangegangenen Studienergebnissen aufgrund des Methodendesigns. Zukünftig können somit Zeitreihen gebildet und Jahresvergleiche ermöglicht werden. Dadurch kann die Entwicklung der Lebensmittelabfallmenge in Deutschland zuverlässig abgebildet werden.

Bereits im Jahr 2019 legte das Thünen-Institut erstmals eine Annäherung an eine Gesamtbilanzierung vor, in der alle Lebensmittelabfälle von der Erzeugung bis zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern einbezogen wurden. Diese Studie beruht auf der besten verfügbaren Datenlage zum Zeitpunkt der Untersuchung im Jahr 2015. Die Methode, mit der die Daten erhoben und berechnet wurden, berücksichtigt auf EU-Ebene vereinbarte Vorgaben. Beim Erstellen der Studie wurde dennoch deutlich: Auch wenn die Daten zur Berechnung entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette besser als in früheren Jahren verfügbar waren, bestanden Unsicherheiten in der Datenlage vor allem in den Bereichen Primärproduktion, Verarbeitung und Groß- und Einzelhandel, die auch die Fortschreibungsfähigkeit der Studie einschränken.

Die TI-Studie löste die vorhergehende Studie der Universität Stuttgart von 2012 ab, die nicht die gesamte Lebensmittelversorgungskette abbildet und daher nicht als Ausgangsbasis für die EU-Berichterstattung dienen konnte.



©

21. Jun 2023 — Basistext

AKTUELLE ZAHLEN DES STATISTISCHEN BUNDESAMTS ZUR ERFÜLLUNG DER  
BERICHTSPFLICHT GGÜ. DER EU-KOM

### **In Deutschland entstehen jährlich 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle**

BASELINE 2015: STUDIE DES THÜNEN-INSTITUTS ZU LEBENSMITTELABFÄLLEN IN  
DEUTSCHLAND (2019)

**Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015 – Kurzfassung Thünen Report  
71** (PDF, 660KB, Datei ist barrierefrei/barrierearm)

**Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015 – Thünen Report 71** (PDF, 3MB,  
Datei ist barrierefrei/barrierearm)

**Food waste in Germany – Baseline 2015 – Summary Thünen Report 71** (PDF, 627KB,  
Datei ist barrierefrei/barrierearm)

WEITERE STUDIEN UND MEINUNGSUMFRAGEN

**Studie über Lebensmittelabfälle in Deutschland (Kurzfassung)** (PDF, 1MB, Datei ist  
nicht barrierefrei)

**Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten unter die Lupe genommen**

Lebensmittelabfälle in Japan: Aktuelle Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren.

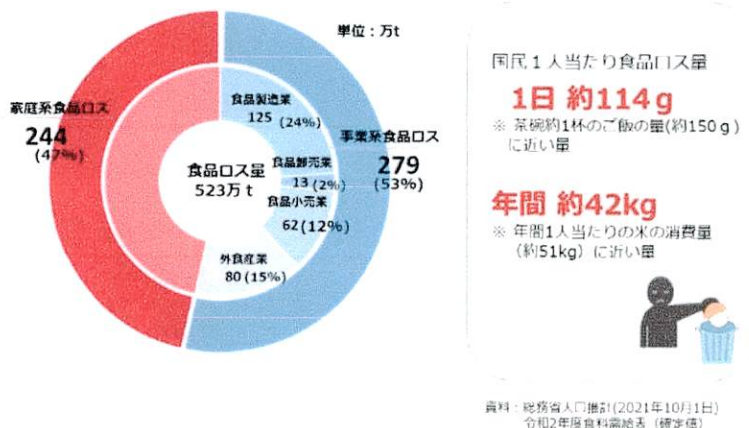
Lebensmittelabfälle im Umfang von 5,23 Mio. Tonnen

■ Verlust von Lebensmitteln in Unternehmen bei 2,79 Mio. Tonnen (53%)

- Primärproduktion: 1,24 Mio. Tonnen (24%)
- Verarbeitung: 0,13 Mio. Tonnen (2%)
- Handel: 0,62 Mio. Tonnen (12%)
- Außer-Haus-Verpflegung: 0,80 Mio. Tonnen (15%)

■ Private Haushalte bei 2,44 Mio. Tonnen (47%)

Jeder Verbraucher und jede Verbraucherin wirft demnach etwa 42 Kilogramm Lebensmittel im Jahr weg.



Daten: Ministerium für innere Angelegenheiten und Kommunikation.

Bevölkerungsvorausschätzungen (1. Oktober 2021) Ernährungsbilanz für das Jahr 2020.