



### Der beste Abfall ist der, der gar nicht erst entsteht!

Wir sind zwar froh, wenn organische Abfälle in der Biotonne statt im Restmüll landen, aber noch wichtiger ist es, die vermeidbaren Abfälle gar nicht erst entstehen zu lassen. Stichwort „Lebensmittelverschwendung“ – was kannst du aktiv tun?

Rund 60 Prozent der Lebensmittelverschwendung passiert in unseren Küchen. Die Herstellung dieser Lebensmittel, die später doch nicht verzehrt werden, verbraucht weltweit **immense Flächen an Ackerland** und verschwendet **wertvolle Ressourcen an Wasser und (energieintensiv hergestelltem) Kunstdünger**. #traurigaberwahr

Deshalb befolge diese Tipps, um Lebensmittel nicht zu verschwenden:

- Den Einkauf **gut planen** (Speiseplan aufstellen, Einkaufszettel schreiben und nicht impulsiv oder hungrig einkaufen!).
- Nur so viel Essen kochen, wie auch **tatsächlich gegessen** wird.
- Oft sind Lebensmittel auch noch lange **nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums** gut – vertraue auf deine Sinne (riechen, sehen, schmecken!).
- Rezepte für „**Resteküche**“ ausprobieren (hast du vielleicht schon ein Lieblingsrezept?)
- Der **Kampagne** „Zu gut für die Tonne“ folgen.  
<https://www.zugutfuerdietonne.de/>
- Lebensmittel retten – habt ihr aktive Initiativen an eurem Wohnort?

#aktionbiotoneddeutschland #biotonnenchallenge #biotonne  
#nachhaltigleben #lebensmittelverschwendung #resteküche #foodsharing