

Bad Brückenau | Berlin, 27. April 2023

**Tag der Lebensmittelverschwendung: „Schmeiß ich dann mal lieber weg!“ – Warentests und Lebensmittelverschwendung**

*10,9 Millionen Tonnen Lebensmittel landen jährlich auf dem Müll. 15 Prozent davon stammen aus der Verarbeitung, 7 Prozent aus dem Handel und satte 59 Prozent aus privaten Haushalten. Das meldete das Statistische Bundesamt im Sommer 2022 an die EU-Kommission. Um dies zu ändern, müsse „dringend am positiven Wertebewusstsein für Lebensmittel“ gearbeitet werden, erklären die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AöL) und der Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS in einer gemeinsamen Mitteilung. Werden sichere und allen gesetzlichen Standards entsprechende Lebensmittel von Testmagazinen über willkürlich festgelegte Standards abgewertet, führt das nicht zu mehr Wissen und Lebensmittelsicherheit – im Gegenteil: „Im schlimmsten Fall landen einwandfreie Lebensmittel im Müll, weil die Menschen sie fälschlich als unsicher einschätzen“. Um Lebensmittelverschwendung wirksam entgegenzutreten, sehen die beiden Verbände dringenden Handlungsbedarf.*

Verbraucherinnen und Verbraucher wünschen sich Orientierungshilfe für den täglichen Einkauf von Lebensmitteln, am besten aus vertrauenswürdiger Quelle. Testberichte, egal ob in Print, TV oder Radio sind gefragte Informationsquellen. Doch wie gut sind solche Tests? Und was erreichen sie wirklich für das Verständnis von Lebensmittelqualität?

Anne Baumann, stellvertretende Geschäftsführerin der AöL, sagt dazu: „Einwandfreie Lebensmittel, die alle gesetzlichen Vorgaben einhalten, dürfen niemals so bewertet werden, dass Verbraucherinnen und Verbraucher deren Konsum als Gefahr wahrnehmen. Hier sehen wir bei einigen Produkttestern Nachbesserungsbedarf.“

„Es ist unsere Aufgabe sowie die Aufgabe von Politik und Medien, die Menschen dabei zu unterstützen, den Wert von Lebensmitteln zu erkennen. Dazu gehört auch, Lebensmittelqualität wirklich zu verstehen und Lebensmittel nicht einseitig abzuqualifizieren, wie es durch Lebensmitteltests geschieht“, bekräftigt VGMS-Geschäftsführer Peter Haarbeck.

Für Verbraucherinnen und Verbraucher ohne Fachwissen ist es schwierig, toxikologische Werte richtig einzuordnen. Die Testredaktionen sollten sachgemäße Zusammenfassungen und Hintergrundinformationen zur Einordnung ihrer Testergebnisse zur Verfügung stellen. Die Testmagazine stehen

in der Verantwortung, transparent aufzuklären und eben nicht Ängste zu schüren.

„Bei allen Tests muss deutlich herausgestellt werden, dass von Lebensmitteln, die alle gesetzlichen Vorgaben einhalten, keine Gesundheitsgefahr ausgeht und, dass sie bedenkenlos verzehrt werden können“, erklären Baumann und Haarbeck. Ihr gemeinsamer Appell: „Wir wünschen uns mehr sachliche Berichterstattung. Skandalisierende Überschriften führen zur Lebensmittelverschwendung, wie Statements von Verbrauchern „Schmeiß ich dann mal lieber weg“ auf einschlägigen Plattformen eindrücklich zeigen. Eine gute journalistische Berichterstattung erläutert Zusammenhänge und ordnet Testergebnisse sinnvoll ein. Gut wäre, wenn Lebensmittelunternehmen die Gelegenheit bekommen, zu den Tests Stellung nehmen zu können.“

**Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AÖL) e.V.**

Untere Badersgasse 8  
97769 Bad Brückenau

**Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V.**

Neustädtische Kirchstraße 7A  
10117 Berlin

*Ansprechpartnerinnen:*

Anne-Kristin Barth  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T 030 2123369 34  
E [anne-kristin.barth@vgms.de](mailto:anne-kristin.barth@vgms.de)

Anne Baumann  
Stellvertretende Geschäftsführerin

T 09741 938733 4  
E [anne.baumann@aoel.org](mailto:anne.baumann@aoel.org)