

# Sylt-Quiz für Nachhaltigkeit

Im aktuellen Rätsel für diese Woche geht es um Lebensmittelverschwendung

**SYLT** Der Landschaftszweckverband Sylt möchte mit einem Klima- und Nachhaltigkeitsquiz motivieren, sich Wissen über diese wichtigen Themen anzueignen. Dafür wird in der Sylter Rundschau und auf [www.klimaschutzsylt.de](http://www.klimaschutzsylt.de) bis Biike jeden Sonnabend eine Frage veröffentlicht. In der vergangenen Woche hatte das Quiz pausiert, die vierte Frage wurde verspätet am Samstag, 6. Februar, nachgeholt. Heute lesen Sie dazu die Auflösung und die fünfte Frage.

Die Frage vom letzten Samstag lautete: Wie viel Prozent der Lebensmittel werden jedes Jahr weltweit verschwendet? Die richtige Antwort ist b) 33 Prozent.

Laut Schätzungen der Weltgesundheitsorganisation sind das weltweit rund 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel pro Jahr. In Deutschland beläuft sich die Menge auf 12 Millionen Tonnen pro Jahr, davon etwa 55 Kilogramm pro Kopf, die allein in Privathaushalten im Müll landen. Dies entspricht etwa 50 Prozent der deutschlandweiten Lebensmittelabfälle. Lebensmittelverschwendung gilt es aber in der gesamten Lebensmittelkette – von der Landwirtschaft (12 Prozent der Lebensmittelabfälle) über die Verarbeitung (18 Prozent) bis zum Handel (4 Prozent) und der Außer-Haus-Verpflegung (14 Prozent) – zu bekämpfen.

Um Zahlen für Sylt zu nennen: Bei den rund 250 Gastronomiebetrieben, Bäckereien etc. vor Ort landen aufs Jahr gerechnet jeden Tag durchschnittlich fast 22 Kilogramm Speisereste je Betrieb in der Tonne. Das ist syltweit alle drei Tage eine volle Mülltonne à 70 Kilogramm. Die Gründe hierfür sind vielfältig und können mit einfachen Maßnahmen behoben werden. Der größte Anteil der Lebensmittel wird entsorgt aufgrund von Haltbarkeitsproblemen (58 Prozent), die sich unter anderem durch falsche Lagerung ergeben. Unverpacktes statt Abgepacktes hilft, nur die Menge zu kaufen, die benötigt wird. Auch wichtig: Das Mindesthaltbarkeitsdatum bedeutet nicht, dass ein Produkt anschließend ungenießbar ist. Vielmehr gilt: Was nicht schlecht aussieht, riecht oder schmeckt, kann auch nach dem MHD noch ohne Bedenken verzehrt werden.

Lebensmittelverschwendung verhindern heißt Klima schützen: Die Produktion von Nahrungsmitteln ist ressourcenintensiv und verursacht weltweit 22 Prozent aller Treibhausgase. Die CO<sub>2</sub>-Bilanz der produzierten, aber nicht konsumierten Lebensmittel beträgt rund 3,3 Gigatonnen – das sind gut drei Viertel des verbleibenden deutschen CO<sub>2</sub>-Budgets, um die Erderwärmung auf 1,5 Grad zu beschränken. Eine Liste zur Haltbarkeit von Lebensmitteln gibt es auf [www.mindesthaltbarkeitsdatum.de](http://www.mindesthaltbarkeitsdatum.de).

Die heutige Frage lautet: Welche Landschaft auf Sylt eignet sich besonders gut als CO<sub>2</sub>-Speicher? a) Dünen, b) Heide, c) Salz- und Seegraswiesen.

Senden Sie Ihre Antwort bis Freitag, 12. Februar, um 12 Uhr an [info@klimaschutzsylt.de](mailto:info@klimaschutzsylt.de). Jede Woche wird unter allen richtigen Antworten eine Sylt-Buddel verlost.

