



DIALOGFORUM Private Haushalte 2.0

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



12. Online-Kurzdialogtreffen 02.07.2026

Zusammenfassung

Unser letztes Online-Kurzdialogtreffen stand unter dem Motto der internationalen Vernetzung mit spannenden Fachimpulsen aus Österreich und der Schweiz. Zudem gab es einen Kurzvortrag über das Format der Schnippeldisko als Werkzeug gegen Lebensmittelverschwendung für eine jüngere Zielgruppe.

Impuls-Vorträge

1. Dr. Claudio Beretta | Züricher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW)

Zunächst gab uns Dr. Beretta einen Überblick über die Ziele und Methoden zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten und -abfällen in der Schweiz. Der politische Ausgangspunkt ist das Postulat Chevalley des Bundesrats, welches vorsieht die Lebensmittelverluste und -verschwendung in der **Schweiz** bis **2030** um **50 Prozent zu senken**. Darauf aufbauend wurde 2023 einen Aktionsplan verabschiedet, in dem Arbeitsgruppen für die verschiedenen Sektoren und eine sektorenübergreifende Arbeitsgruppe einberufen wurden. Die Entwicklung der Zusammenarbeit in den einzelnen Bereichen wird regelmäßig überprüft, wobei die ZHAW wissenschaftlich unterstützt, ein nationales Monitoring für Lebensmittelverluste und -verschwendung einzuführen und durchzuführen. Das Monitoring umfasst unter anderem die Bereiche Verarbeitung, Handel sowie Nahrungs- und Genussmittelindustrie. Dabei geht es nicht nur um die Frage, wie viele Lebensmittel verloren gehen, sondern auch darum, welche dieser Verluste grundsätzlich vermeidbar sind und welche Umweltwirkungen damit verbunden sind. Die Kombination von **Mengenangaben** und **Umweltauswirkungen** soll dabei helfen, Maßnahmen gegen Verluste entlang der gesamten Wertschöpfungskette gezielter einzusetzen.

Das Monitoring-System wird **dynamisch** angepasst, um alle neuen Entwicklung zu berücksichtigen und Maßnahmen immer wieder neu zu priorisieren.

In diesem System werden niedrige, mittlere und hohe Hürden definiert. Bei niedrigen technischen oder logistischen Barrieren bestehen bereits geeignete Produkte oder Anwendungen, und die Verwertung ist grundsätzlich relativ einfach möglich. Als Beispiele wurden unter anderem Okara, Buttermilch oder Weizenkleie genannt. Bei mittleren Hürden existieren bislang noch keine entsprechenden Anwendungen, obwohl keine grundlegenden technischen, gesundheitlichen oder rechtlichen Hindernisse bestehen; hierzu wurde beispielsweise Kaffeesatz genannt. Hohe Barrieren liegen dagegen vor, wenn zunächst technische, gesundheitliche oder rechtliche Fragen gelöst werden müssen oder wenn Nebenprodukte nur schwer transportiert und zwischengelagert werden können z.B. bei Kartoffelschalen. Ein weiterer wichtiger Aspekt des vorgestellten Ansatzes ist die Betrachtung des gesamten Ernährungssystems. Das Monitoring verbindet eine **Analyse der Mengenströme** mit der **Bewertung der Umweltbelastung**. Dadurch lässt sich beispielsweise unterscheiden, welche Lebensmittelverluste zwar mengenmäßig groß sind, aber möglicherweise eine vergleichsweise geringe Umweltwirkung haben, und welche kleineren Mengen aufgrund ihrer Herstellung besonders umweltrelevant sind. Die Umweltwirkung dient somit gemeinsam mit den technischen und logistischen Barrieren als Grundlage für die Priorisierung von Maßnahmen gegen Lebensmittelverluste.

An einem Beispiel von der Verarbeitung von Reis wurde anhand eines **Ursache-Wirkungs-Diagramms (cause-and-effect chain)** verdeutlicht, dass ein Zusammenspiel von mehreren Faktoren entlang der Wertschöpfungskette für die Verluste verantwortlich ist. Dementsprechend konnten durch eine holistische Betrachtung mehrere Ansatzpunkte wie technische Innovationen und eine stärkere Akzeptanz von Nebenprodukten als Stellschrauben für die Reduktion von Verlusten identifiziert werden.

Neben den Verlusten in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung wurden auch die privaten Haushalte betrachtet. **Sortieranalysen von Siedlungsabfällen** ermöglichen einen Vergleich der Lebensmittelverluste im Jahr 2012 und 2022. Die Ergebnisse weisen auf eine Reduktion der vermeidbaren und auch der unvermeidbaren Lebensmittelabfälle hin. Die vermeidbaren Abfälle wurden dabei um ca. 13 % reduziert. Gleichzeitig zeigt die Analyse, dass weiterhin erhebliche Mengen an geschätzt noch essbaren Lebensmitteln im Abfall landeten und somit weiterhin ein

Reduktionspotenzial besteht.

Die Ergebnisse unterstreichen, dass die Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf mehreren Ebenen ansetzen muss. Während in der Produktion und Verarbeitung beispielsweise **technische Optimierungen** helfen können, ist das Ziel bei den **Verbraucher:innen**, sie über die Problematik zu **informieren**, für den Wert von Lebensmitteln zu **sensibilisieren**, sie zu konkretem Handeln zu **befähigen** und den **Austausch** zwischen verschiedenen Akteur:innen zu **fördern**. Foodwaste.ch bietet dafür unterschiedliche Formate an, wie beispielsweise „foodwaste.ch macht Schule“, Foodsave-Bankette in Fußgängerzonen, Null-Resten-Küche oder die [„Nationale Woche gegen Food Waste“](#). Diese soll als gemeinsame Bewegung wirken und Akteur:innen entlang der gesamten Wertschöpfungskette einbeziehen. Die Initiative bringt Partner:innen aus Wirtschaft, der öffentlicher Hand und der Zivilgesellschaft zusammen. Die erste nationale Woche ist vom 12. bis 20. September 2026 geplant.

2. Nina Perbin | Zero Waste Austria

Zero Waste Austria ist ein Verein in Wien, der 2017 gegründet wurde. Er beschäftigt sich hauptsächlich mit der Schonung von Ressourcen und einem nachhaltigen Umgang mit Planeten. Im Mittelpunkt der Vereinsarbeit steht die Vermittlung von Wissen über **Zero Waste Konzepte**, **Kreislaufwirtschaft** und **Klimaschutz** sowie die Förderung eines ressourcenschonenden Lebensstils. Dabei verfolgt der Verein das Ziel, Menschen zusammenzubringen, Bewusstsein für nachhaltiges Verhalten zu schaffen und konkrete Handlungsmöglichkeiten im Alltag und auch im Wirtschaftssystem aufzuzeigen. Dabei stehen vor allem **Bildung, Dialog und aktive Beteiligung** an zentraler Stelle der Vereinsarbeit.

Die Community von Zero Waste Austria besteht aus privaten und unternehmerischen Mitgliedern, sowie Unterstützern und Sponsoren. Der Verein bedient sich verschiedener Kommunikationskanäle, zu denen, neben Social-Media-Kanälen, auch eine Webseite, ein Newsletter und ein Blog gehören. Ein weiterer wichtiger Bestandteil der Vereinsarbeit sind unterschiedliche **Veranstaltungs- und Bildungsformate**. Angeboten werden beispielsweise Workshops in Schulen oder Unternehmen, Grätzltouren, DIY-Workshops und Netzwerktreffen. Auf diese Weise wird das Thema Zero Waste sowohl im Bildungsbereich als auch im beruflichen und gesellschaftlichen Umfeld verankert.

Ein konkretes Beispiel für die weitreichende Arbeit von Zero Waste Austria ist die Beteiligung am **europäischen Forschungsprojekt „Towards a New Zero Food Waste Mindset Based on Holistic Assessment“**, kurz [ToNoWaste](#). Das Projekt läuft seit Oktober 2022 bis Februar 2027 und befasst sich mit der Vermeidung und Reduktion von Lebensmittelabfällen. Ziel des Projektes ist es wissenschaftlich fundierte Rahmenbedingungen mit Best Practice Beispielen entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette zusammenzuführen. An diesem EU-finanzierten Projekt sind 20 Institutionen aus sieben Ländern beteiligt, die anhand von drei Pilotstädten (Valencia, Wien, Graz) Daten zu erfassen. In allen drei Städten werden Aktionen gegen Lebensmittelverschwendung durchgeführt, um Best Practice Beispiele zu identifizieren und das Bewusstsein für Lebensmittelabfälle und -verschwendung zu stärken. Dabei können Verbraucher:innen ihre Abfälle in der **ToNoWaste-App** eintragen und beantworten dort zusätzlich Fragen zu ihrem sozio-ökonomischen Hintergrund, ihrem Wissen über den Umgang mit Lebensmitteln und ihrer Motivation zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

Zero Waste Austria führte für ToNoWaste im September 2025 und im Mai 2026 **Schulworkshops** zum Thema Lebensmittelverschwendung durch. In diesen Workshops wurde nicht nur Wissen vermittelt, sondern auch mithilfe der **ToNoWaste-App** untersucht, welchen Einfluss die Workshops auf das Wegwerfverhalten der Schüler:innen und deren Familien hatte. Bei den Untersuchungen wurden jeweils eine Woche vor den Workshops, eine Woche nach den Workshops und noch einmal drei Wochen nach dem Workshop die **Obst- und Gemüseabfälle** der Teilnehmenden **erfasst**. Dabei wurde in drei Gruppen unterschieden. Es gab eine Kontrollgruppe, die an keinem Workshop teilgenommen hatte, eine Gruppe, die am Workshop teilgenommen hatte und eine dritte, die den Workshop besuchte und zusätzliche Materialien wie beispielsweise Tipps zur Haltbarkeit oder Zero-Waste-Rezepte erhielt. Die Abfälle wurden immer für eine Woche gewogen und eingetragen und danach der Online-Fragebogen in der App ausgefüllt. Erfasst wurden dabei ausschließlich essbare Obst- und Gemüseteile, nicht essbare Bestandteile wie Schalen oder Verpackungen wurden nicht berücksichtigt. Die **Umfrage** in der App sammelte neben grundlegenden, **persönlichen Daten** wie Alter, Geschlecht und Haushaltsgröße auch Informationen zum vorhandenen **Wissen** bezüglich der Haltbarkeit und Lagerung von verschiedenen Lebensmitteln. Auch die persönliche **Motivation** zur Vermeidung von Abfällen wurde erfragt. Die gesammelten Daten sollen Aufschluss darüber geben, warum Verbraucher:innen Lebensmittel wegwerfen und welche Form der Information, Bewusstseinsbildung oder Aktivität tatsächlich hilfreich für Verbraucher:innen im Alltag ist und so Abfälle wirksam reduziert.

3. Nara Capdeville | Slow Food Youth Deutschland

Die Koordinatorin der Slow Food Youth Deutschland stellte in ihrem Beitrag die **Schnippeldisko** als kollektive **Praxis gegen Lebensmittelverluste und -abfälle** vor. Bei dem Format handelt es sich um ein **kollektives Kochevent**, welches als Vorbereitung für die jährliche „Wir haben es satt“ Demonstration in Berlin von der Jugendorganisation von Slow Food Deutschland ins Leben gerufen wurde. Als Volksküche für die Demonstranten wurde die Disko etabliert, neben dem gemeinsamen Kochen und dem Austausch gibt es natürlich DJ-Musik und thematisch passende relevante Workshops und Inputs. Das Event ist ein Zusammenspiel aus verschiedenen Verbänden, Vereinen und der Fläming Kitchen. Die verwendeten Lebensmittel werden direkt von Erzeuger:innen gespendet, meist handelt es sich um (saisonale) Überschüsse oder Produkte, die nicht in Handelsklassen passen und somit nicht in den regulären Verkauf

gelangen.

Positive Wirkung der Schnippeldisko

- ⇒ Verarbeitung von hunderten Kilos von Lebensmittelspenden von regionalen Höfen, die andernfalls entsorgt würden
- ⇒ Sichtbarmachung von Überschüssen und/oder (optischen) Ansprüchen an Lebensmittel im Ernährungssystem
- ⇒ Verbindung von Protest, Gemeinschaft und praktischer Arbeit
 - Kollektives Kochen als niedrigschwelliges Format in der Praxis
 - Essen/Kochen als politisches und soziales Medium

Die Schnippeldisko macht sichtbar, wie viel Überschuss bereits auf den Höfen selbst entsteht – Gemüse und Obst, das aus Form, Größe oder Menge aus dem regulären Verkauf fällt, obwohl es genauso gut und genießbar ist. Genau das macht sie zu einem Ort der Gemeinschaft: Hier wird gezeigt, dass genug für alle da ist, unabhängig davon, wie viel man hat oder ausgeben kann. Gutes Essen muss nichts Exklusives sein: es kann geteilt, gerettet und gemeinsam gefeiert werden.

Das Format der Schnippeldisko kann auf viele (lokale) Kontexte übertragen werden, dafür hat die Slow Food Youth Deutschland eine Anleitung erarbeitet und steht gern zum Austausch zur Verfügung: youth@slowfood.de

Das Format der Schnippeldisko erfreut sich auch auf der **internationalen Ebene** an Beliebtheit und wird als **World Disco Soup Day** jedes Jahr in vielen Ländern zelebriert. Auch hier liegt der Fokus darauf kollektiv mit Spaß und Tanz auf Probleme der Lebensmittelverluste und -verschwendung aufmerksam zu machen und Menschen zu sensibilisieren. Weitere Infos und **hilfreiche Anleitungen zur Durchführung** eins solchen Events gibt es auf dieser [Webseite](#).

Impressum

Autor*innen

Andrea Lenkert-Hörmann, Slow Food Deutschland

Gitta Köllner, Slow Food Deutschland

Unter Mitarbeit von

Prof. Dr. Nina Langen, TU Berlin

Dr. Sebastian Isbanner, TU Berlin

Dr. Andreas Fischer, Slow Food Deutschland

Britta Kutz, TU Berlin

Pascal Ohlhausen, TU Berlin

Jennifer Aulich, TU Berlin

Marleen Busche, Slow Food Deutschland

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Das Dialogforum private Haushalte 2.0 wird im Rahmen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) gefördert. Es arbeitet eng mit der BMLEH-Initiative Zu gut für die Tonne! zusammen.

Die Projektträgerschaft erfolgt über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) über den Zeitraum Oktober 2023 bis September 2026. Das Dialogforum wird von Slow Food Deutschland zusammen mit dem Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft der TU Berlin durchgeführt.

