



In den Supermarktregalen prangt frisches Obst und Gemüse, knackige Brote duften verlockend – und immer wieder landen riesige Mengen davon im Müll. Lebensmittelverschwendung ist ein globales Problem, aber wie gehen Frankreich und Deutschland damit um? Lass uns einen Blick auf die „Anti gaspillage“ Regeln in Frankreich werfen und vergleichen, wie Deutschland diese Herausforderung meistert.

Frankreich: Vorreiter im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung

Frankreich hat sich seit 2016 dem Kampf gegen Lebensmittelverschwendung verschrieben und ist weltweit ein Vorbild. Das Gesetz „Loi Garot“ verpflichtet Supermärkte mit einer Fläche von mehr als 400 Quadratmetern, nicht verkaufte, aber noch essbare Lebensmittel zu spenden, statt sie zu vernichten. Andernfalls drohen Bußgelder. Diese Maßnahmen führten dazu, dass Supermärkte Partnerschaften mit Tafeln und anderen gemeinnützigen Organisationen eingingen.

Zudem hat Frankreich Initiativen gestartet, um das Bewusstsein der Verbraucher zu schärfen. So wurden Kampagnen ins Leben gerufen, die zeigen, wie man Reste kreativ verwerten kann. Der Fokus liegt darauf, die gesamte Wertschöpfungskette – vom Produzenten bis zum Konsumenten – einzubinden.

Deutschland: Noch auf dem Weg

Deutschland zieht nach, wenn auch langsamer. Zwar gibt es hierzulande auch zahlreiche Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung, wie „Zu gut für die Tonne“ oder die „Tafel“, aber gesetzliche Verpflichtungen für Supermärkte wie in Frankreich fehlen bisher. Stattdessen setzt Deutschland verstärkt auf freiwillige Selbstverpflichtungen und Sensibilisierung der Verbraucher.

Dennoch hat sich in den letzten Jahren einiges getan. Supermärkte wie „Sirplus“ oder „The Good Food“ haben Geschäftsmodelle entwickelt, die sich auf den Verkauf von überschüssigen oder nicht perfekten Lebensmitteln spezialisieren. Auch Apps wie „Too Good To Go“ helfen dabei, Lebensmittel vor der Mülltonne zu retten, indem sie überschüssige Waren zu reduzierten Preisen anbieten.

Warum nicht einfach kopieren?

Warum hat Deutschland nicht einfach das französische Modell übernommen? Die Antwort liegt im Detail. In Deutschland gibt es rechtliche Hürden, die es erschweren, Lebensmittel zu



spenden. Die Haftungsfragen sind komplex, und Supermärkte haben Bedenken, falls gespendete Lebensmittel zu gesundheitlichen Problemen führen könnten. Hier gibt es also noch Verbesserungsbedarf, um die Prozesse zu vereinfachen und die Sicherheit zu gewährleisten.

Ein Blick in die Zukunft

Deutschland arbeitet an der Weiterentwicklung seiner Strategien. Es gibt Pläne, gesetzliche Rahmenbedingungen zu schaffen, die den Umgang mit Lebensmittelverschwendung erleichtern. In diesem Jahr wird ein Gesetzesentwurf erwartet, der möglicherweise mehr Druck auf die Supermärkte ausüben wird – ähnlich wie in Frankreich. Aber auch die Verbraucher sind gefragt: Jeder kann seinen Teil dazu beitragen, indem er bewusster einkauft und kocht.

Ein weiteres vielversprechendes Projekt ist die Förderung der sogenannten „Krumme Dinger“. Dabei handelt es sich um Obst und Gemüse, das nicht den Schönheitsidealen entspricht, aber dennoch genauso lecker und gesund ist. Solche Initiativen helfen, die Wertschätzung für Lebensmittel zu erhöhen und die Verschwendung zu reduzieren.

Ein Wandel in der Gesellschaft

Es ist faszinierend zu sehen, wie unterschiedlich Frankreich und Deutschland mit diesem globalen Problem umgehen. Frankreich hat klare, gesetzliche Vorgaben, die die Verantwortung der Supermärkte betonen, während Deutschland sich auf freiwillige Maßnahmen und Bewusstseinsbildung konzentriert. Doch eins ist sicher: Beide Länder haben erkannt, dass es höchste Zeit ist, Lebensmittelverschwendung in den Griff zu bekommen.

Wird Deutschland in Zukunft einen ähnlich strikten Weg einschlagen wie Frankreich? Oder werden die freiwilligen Maßnahmen ausreichen, um das Problem nachhaltig zu lösen? Es bleibt spannend zu beobachten, wie sich die Strategien weiterentwickeln und welche Erfolge sie bringen.

Am Ende des Tages liegt es aber nicht nur an den Regierungen und Supermärkten. Jeder Einzelne von uns kann einen Beitrag leisten. Denn sind wir mal ehrlich: Wer freut sich nicht über ein leckeres Abendessen aus kreativen Resten?

Lebensmittelverschwendung zu reduzieren – das ist nicht nur eine Herausforderung, sondern auch eine Chance für mehr Nachhaltigkeit und bewussteren Konsum. Packen wir es an!



Lebensmittelverschwendung: Frankreich vs. Deutschland

Es grüßt die Redaktion von Nachrichten.fr!