

75 Kilogramm  
Lebensmittel wirft  
jeder Deutsche  
pro Jahr im  
Durchschnitt weg.

# SO GEHT ESSEN RETTEN

**Ein Drittel aller Lebensmittel in Deutschland landet im Müll. Dabei lassen sich Reste oft weiterverwenden – mithilfe von Apps und Online-Portalen.**

**Übrig gebliebene Lebensmittel weitergeben**  
Ungenutzte Lebensmittel weitergeben statt wegschmeißen – das ist die Idee von Foodsharing. Ob Supermarkt oder Privatperson: Wer Nahrungsmittel übrig hat, trägt sie im Internet auf einer Karte ein. Die „Essenskörbe“ können andere Foodsharer dann kostenlos abholen.  
[www.foodsharing.de](http://www.foodsharing.de)

**Überschüssiges Essen kostengünstig anbieten**  
Unverkaufte Brote, Buffetreste, liegen gebliebene Frischwaren, vorbereitete, aber nicht bestellte Gerichte: In Bäckereien, Hotels, Supermärkten und Restaurants stapeln sich überschüssige Nahrungsmittel und Mahlzeiten in bester Qualität. Über die Plattform „Too Good To Go“ kann man die kulinarischen Reste zu vergünstigten Preisen reservieren und mit nach Hause nehmen.  
[www.toogoodtogo.de](http://www.toogoodtogo.de)

**Aus Resten Leckerer kochen**  
Was ergeben ein paar Pilze, Kartoffeln, drei Eier und eine Zucchini? Im Idealfall eine leckere Mahlzeit. Damit dies gelingt, bieten verschiedene Apps und Portale eine Rezeptsuche nach Zutaten für die kreative Resteküche an. Zum Beispiel die App „Zu gut für die Tonne“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, kostenlos im AppStore und bei GooglePlay erhältlich.  
[www.zugut fuer dietonne.de](http://www.zugut fuer dietonne.de)



Weitergeben statt wegschmeißen: Viele Initiativen schaffen digitale Plattformen, die der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken.

Fotos: Jan-Philipp Winkler, Lisa Wartzack