Verbraucherzentrale
Hamburg

Gebt mehr Obst und Gemüse eine zweite Chance!

Haben Sie im Supermarkt auch schon einmal nach welkem Salat, Äpfeln mit einer Delle oder überreifen Bananen mit Preisnachlass gegriffen? Solche Schnäppchen können die Haushaltskasse entlasten. Und wer sie kauft, rettet Lebensmittel. Doch nicht überall wird das unperfekte Obst und Gemüse angeboten.



© StockSnap - Pixabay.com

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

- Jeder vierte Einzelhändler bietet nicht mehr perfektes Obst- und Gemüse zu reduzierten Preisen an, zeigt ein stichprobenartiger Marktcheck der Verbraucherzentralen.
- Supermärkte und Discounter, die solche Angebote haben, präsentieren sie oft ansprechend und informativ. Dieser Trend muss sich flächendeckend durchsetzen.

- Teilweise erschweren unklare Vorgaben zur Kennzeichnung von frischem Obst und Gemüse den Verkauf als preisreduzierte Ware. Hier braucht es klare Handlungsanweisungen der Politik.
- **Kostenloser Online-Vortrag: „Lebensmittelverschwendung: Ist das noch gut oder muss es weg?“** Jetzt anmelden**Jetzt anmelden**

Stand: 29.09.2021

Eine Delle im Apfel? Eine braune Stelle an der Banane? Ein welker Salat? Häufig wird sehr reifes oder nicht mehr perfektes Obst und Gemüse vom Handel einfach aussortiert. Doch etwas mehr als jeder vierte Supermarkt oder Discounter bietet solche Produkte mittlerweile zu einem reduzierten Preis an. Die Verbraucherzentralen haben im Rahmen eines bundesweiten Marktchecks das Angebot in den Obst- und Gemüseabteilungen von insgesamt 25 Filialen der Einzelhändler Rewe, Edeka, Kaufland, Globus, Aldi, Lidl, Alnatura, Denn’s Biomarkt, Netto Marken-Discount und Penny stichprobenartig unter die Lupe genommen.

Preisreduzierte Ware in jedem vierten Geschäft

Geprüft haben wir, ob Obst und Gemüse, das schon sehr reif ist und zeitnah verzehrt werden sollte, zu einem reduzierten Preis im Sortiment zu finden ist. Aus fast jeder Handelskette hatte zumindest ein Markt preisgünstigere Ware im Angebot. Es waren sowohl Discounter und Supermärkte als auch jeweils ein SB-Warenhaus und ein Bio-Markt vertreten. Insgesamt 28 Prozent der Einzelhändler boten Obst und/oder Gemüse preisreduziert an oder verschenkten es in einem Fall sogar.

Die reduzierte Ware war überwiegend in gutem Zustand. Sie war leicht zu finden und offen zugänglich. Die Angebote waren mal nach Gemüse- und Obstarten getrennt in separaten, mal in gemischten Kisten. Einzelne Handelsgeschäfte förderten den Verkauf mit besonderen Maßnahmen. Sie präsentierten die Ware auffällig mit farblich leuchtenden Angebotsschildern, wählten motivierende Sprüche wie *„Ich bin noch gut“* oder informierten zusätzlich über die richtige Lagerung und die enthaltenen Nährstoffe.



© Verbraucherzentrale

Alle Supermärkte und Discounter sollten nachziehen

Es ist gut, dass der Handel in Sachen Lebensmittelverschwendung anscheinend endlich umdenkt. Nun ist es wichtig, dass sich dieser Trend flächendeckend durchsetzt. Lebensmittel mit kleinen Makeln müssen überall angeboten und ansprechend präsentiert werden. Ein Umdenken bei den Verbrauchern und Verbraucherinnen hat längst stattgefunden. Reduzierte Preise können zusätzlich motivieren, Produkte vor der Mülltonne zu bewahren.

Doch unklare Regelungen zur Kennzeichnungspflicht erschweren teilweise das Retten von Lebensmitteln im Einzelhandel. Beim Verkauf von Obst und Gemüse muss unter anderem über die Herkunft der Ware informiert und teilweise die Sorte genannt werden. Hat ein Apfel braune Stellen und landet in einer Kiste für preisreduzierte Lebensmittel, sucht man die notwendigen Pflichtangaben meist vergebens. Hier braucht es klare Anweisungen für den Handel, die von der Politik initiiert werden und im Einklang mit der Lebensmittelüberwachung stehen. Es ist wichtig, diesbezügliche Hemmschwellen abzubauen und gleichzeitig Verbraucherinnen und Verbraucher vor Irreführung und Täuschung zu schützen.

UNSERE TIPPS

- Halten Sie in Ihrem Markt Ausschau nach reduzierten Lebensmitteln oder informieren Sie sich beim Personal, ob und wann es überreifes Obst und Gemüse gibt.
- Verbrauchen Sie sehr reifes Obst und angewelktes Gemüse rasch und achten Sie bis dahin auf die richtige Lagerung.
- Bei fauligen Stellen, Schimmelbefall oder einem stark abweichenden Geruch sollten Sie Obst und Gemüse nicht mehr verzehren.
- Auch sehr reifes Obst und Gemüse lässt sich meist verarbeiten wie zuvor: Überreife Bananen können Sie in Stücke schneiden und einfrieren. Mit einem Schuss Milch oder einer veganen Alternative püriert, wird daraus ein leckeres Bananeneis. Weich gewordene Paprika, Tomaten oder Auberginen können zu Suppen, Saucen oder einer mediterranen Gemüsepfanne verarbeitet werden. Die meisten Obstarten eignen sich püriert für einen Smoothie oder als fruchtiges Topping auf Naturjoghurt.

Das Vorabergebnis des Marktchecks stellt nur ein stichpunktartiges Bild des Lebensmitteleinzelhandels dar und spiegelt das Angebot nicht flächendeckend wider. Dennoch wird deutlich, dass der Einsatz gegen Lebensmittelverschwendung und für mehr Wertschätzung in allen Handelsketten möglich ist.

Gefördert durch:

Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/verschwendung-von-lebensmitteln/gebt-mehr-obst-gemuese-eine-zweite-chance