



Zollernalbkreis
Landratsamt

Pressestelle/Stabsstelle Landrat

Hirschbergstraße 29, 72336 Balingen

Sabrina Stotz

Telefon: 07433/92-1136

Steffen Maier

Telefon: 07433/92-1137

E-Mail: presse@zollernalbkreis.de

Balingen, 10.3.2026

Information in Leichter Sprache

Projekt SmartFood BaWü – Abschluss-Abend im Landrats- Amt Zollernalbkreis.

Das Projekt Smart Food BaWü ist fertig.

Das Projekt hat Lebens-Mittel-Abfälle in privaten Haushalten gemessen.

Die Haushalte waren im Zollernalbkreis.

Es gab einen Abschluss-Abend im Landratsamt.

Die Verantwortlichen haben erste Ergebnisse gezeigt.

Mit den Ergebnissen will man eine Strategie gegen Lebensmittelverschwendung machen.

Die Haushalte haben die Daten mit einer App gesammelt.

Die Haushalte haben die Daten von Herbst 2024 bis Dezember 2025 gesammelt.

Die Haushalte haben die Daten über ihre Lebens-Mittel-Abfälle gesammelt.

Die Haushalte haben die Daten an das Projekt geschickt.

Die Haushalte haben freiwillig mitgemacht.

Die Zahlen zeigen:

Es gibt immer weniger Lebens-Mittel-Abfälle.

Am Anfang waren es 1,44 Kilogramm pro Person.

Am Ende waren es nur noch 600 Gramm pro Person.

Im September 2025 waren es sogar nur noch 360 Gramm pro Person.

Dr.-Ing. Gerold Hafner und Prof. Dr. David Drissner haben diese Zahlen vorgestellt.

Dr.-Ing. Gerold Hafner ist von der Universität Stuttgart.

Prof. Dr. David Drissner ist von der Hochschule Albstadt-Sigmaringen.

Die Forscher und Forscherinnen wollen wissen:

- Welche Lebensmittel werfen die Menschen weg?
Warum werfen die Menschen die Lebensmittel weg?

Die Menschen werfen am meisten Gemüse und Salat weg.

Sie werfen auch Obst weg.

Die Menschen sagen:

Die Lebensmittel sind schlecht geworden.

Deshalb werfen sie die Lebensmittel weg.

Manchmal haben die Menschen auch **keine** Lust auf das Essen.

Oder sie haben zu viel gekocht.

Prof. Dr. Drissner sagt:

Man kann den Menschen Tipps geben.

Dann müssen sie weniger Lebensmittel wegwerfen.

Wie kann man das machen?

Dr. Drissner und Dr. Hafner sagten:

Die Ergebnisse von dem Projekt sind **nicht** sicher.

Es haben zu wenige Haushalte mitgemacht.

Aber die Haushalte gehen jetzt besser mit Lebensmitteln um.

Das Projekt hat den Haushalten dabei geholfen.

Man könnte das Projekt auch in ganz Baden-Württemberg machen.

Am letzten Abend von dem Projekt hat man über diese Fragen gesprochen:

- Wie kann das Projekt weitergehen?
- Wie kann man mehr Menschen für das Projekt finden?

Dafür könnte man zum Beispiel Werbung machen:

- auf Wochenmärkten
- in Schulen
- in Vereinen
- in Supermärkten.

Es soll ein Treffen mit dem Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucher-Schutz geben.

Bei dem Treffen will man über ein Konzept sprechen.

Das Konzept soll helfen:

In Baden-Württemberg soll es weniger Lebens-Mittel-Abfälle geben.

Mehr Infos:

Smart Food BaWü ist ein Projekt.

Das Projekt ist von:

- der Hochschule Albstadt-Sigmaringen
- der Technologie Transfer Initiative
Die kurze Form ist: TTI.
Die TTI ist von der Universität Stuttgart.
- dem Amt für Abfall-Wirtschaft Zollernalbkreis.

Das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucher-Schutz hilft dem Projekt.

Das Ministerium hat einen Plan gegen Lebensmittelverschwendung.

Lebensmittelverschwendung heißt:

Man wirft Essen weg.

Das passiert in vielen Haushalten.

Jeder Mensch in Deutschland wirft im Jahr 80 Kilogramm Essen weg.