PRESSEMITTEILUNG

eat.de GmbH | Thomas-Mann-Straße 2, 08058 Zwickau
Telefon: +49 157 80622835 | E-Mail: presse@eat.de

Zwickau, im September 2026

eat.de startet digitale Resteverwertung gegen Lebensmittelverschwendung

Kostenloses Werkzeug zur Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!": Wer eingibt, was in Kühlschrank und Vorrat übrig ist, bekommt dazu passende Rezepte. Es funktioniert ohne Anmeldung und ist dauerhaft verfügbar.

Was lässt sich aus einem halben Becher Schmand, zwei Möhren und den Kartoffeln von gestern noch kochen? Bei genau dieser alltäglichen Frage setzen wir mit dem neuen Resteverwertungs-Tool von eat.de an. Ab dem 29. September 2026 können Nutzerinnen und Nutzer unter eat.de/resteverwertung/ eingeben, welche Lebensmittel bei ihnen noch da sind und erhalten die Gerichte, die möglichst viel davon aufbrauchen. Das kostenlose Werkzeug ist unser Beitrag zur bundesweiten Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!", die von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) koordiniert wird. Die Aktionswoche startet am 29. September 2026. Die Resteverwertung bleibt anschließend dauerhaft auf eat.de online

Mit der Resteverwertung von eat.de entscheiden, was gekocht wird

Die klassische Rezeptsuche beginnt mit einem Gericht und endet beim Einkaufszettel. Die Resteverwertung dreht diese Reihenfolge um: Am Anfang stehen die Lebensmittel, die ohnehin im Haus sind. Eine Zutat anzugeben genügt, bis zu 15 sind möglich. Wer möchte, gibt zusätzlich an, wie viel Zeit zur Verfügung steht oder ob die Vorschläge vegetarisch, vegan, laktosefrei oder glutenfrei sein sollen. Sortiert wird nach Übereinstimmung: Ein Gericht, das drei der eingegebenen Lebensmittel aufgreift, steht vor einem, das nur zwei davon nutzt. Jede Ergebniskarte zeigt, welche Zutaten für das Rezept benötigt werden, wie lange die Zubereitung dauert und was dafür noch fehlt.

Neue Gerichte erfindet das Werkzeug nicht. Es greift auf mehr als 6.000 Rezepte zu, die das Team von eat.de in zwei eigenen Küchen in Zwickau gekocht oder gebacken, fotografiert und vor der Veröffentlichung verkostet hat. Die Nutzung ist im Browser möglich, ohne Benutzerkonto und ohne App.

Nach Zahlen des Statistischen Bundesamtes entstehen 58 Prozent der Lebensmittelabfälle in Deutschland in privaten Haushalten, für 2022 rund 6,3 Millionen Tonnen oder durchschnittlich 74,5 Kilogramm je Person.

Für uns ist das kein abstrakter Wert. In unseren Küchen dreht sich jeder Arbeitstag um Zutaten: aussuchen, putzen, abschmecken, aufbrauchen. Wer einen Bund Petersilie in der Hand hatte, bevor er im Rezept landet, wirft den Rest ungern weg. Und wer täglich kocht, sieht genau, wo es im Alltag hakt: Der Bund ist größer, als die meisten Gerichte brauchen, Sahne gibt es im Becher und nicht im Löffel.

Schon beim Entwickeln von Rezepten achten wir deshalb darauf, dass Mengen aufgehen, und schreiben dazu, was sich mit dem Rest noch anfangen lässt. Die Resteverwertung denkt denselben Gedanken von der anderen Seite her: Sie beginnt nicht beim Gericht, sondern bei dem, was schon da ist.

> „Niemand wirft Lebensmittel weg, weil er zu wenig darüber gelesen hat. Es fehlt die Idee in dem Moment, in dem man vor dem offenen Kühlschrank steht. Deshalb ist unser Beitrag zur Aktionswoche kein Aufruf, sondern ein Werkzeug für den Alltag."
>
> Marcel Klitzsch, Gründer und Geschäftsführer von eat.de

Mit der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung hat sich Deutschland verpflichtet, die Lebensmittelabfälle pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene bis 2030 zu halbieren. Die Resteverwertung bleibt deshalb auch nach dem 6. Oktober 2026 auf eat.de verfügbar und wird weiterentwickelt.

Bildnachweis: eat.de / Anna Scharf

Hinweis für die Berichterstattung: Die Resteverwertung stammt von eat.de und wird von eat.de betrieben. Sie ist kein Angebot der BLE.
Für Redaktionen: Pressebilder, Screenshots und Porträts stehen unter eat.de/presse/resteverwertung/ bereit. Interview und O-Töne von Marcel Klitzsch sind möglich.

Pressekontakt

Marcel Klitzsch, Gründer und Geschäftsführer, eat.de GmbH
Telefon: +49 157 80622835, E-Mail: presse@eat.de