

## **Lebensmittel - zu schade für die Tonne**

Jährlich landen in der Bundesrepublik Deutschland rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittel auf dem Müll. In Privathaushalten fallen 60 % der weggeworfenen Lebensmittel an. Pro Kopf bedeutet das 82 kg Lebensmittel mit einem Warenwert von ca. 235 € (Quelle BMLEV 2012). Darunter fallen hauptsächlich Frischeprodukte, wie z.B. Obst, Gemüse, Back- und Teigwaren. Nicht immer sind diese Produkte verdorben. Sie entsprechen aber häufig nicht mehr unseren optischen Ansprüchen oder wurden einfach zu viel gekauft. Das Wegwerfen von Lebensmitteln ist nicht nur aus ethischen, sondern auch aus ökologischen Gründen bedenklich. Für die Erzeugung, die Produktion und den Transport von Lebensmitteln werden natürliche Ressourcen, wie z.B. Wasser und Energie verbraucht und das Klima durch CO<sub>2</sub>-Emissionen belastet (ein kg Neuseeländischer Äpfel benötigt von der Erzeugung bis zum Angebot in deutschen Geschäften ca. 700 Liter Wasser und 6,35 MJ Energie (Quarks & Co).

### **Hier ein paar Tipps, wie Sie Lebensmittelabfälle im Haushalt reduzieren können:**

- Ein Einkaufszettel gibt einen Überblick, was wirklich fehlt und verhindert Spontankäufe.
- Geeignete Packungsgrößen, entsprechend der Personenanzahl im Haushalt, vermeiden Reste, die nicht verbraucht werden. Große Verpackungen sind verlockend - da oft preiswerter-, allerdings ist die Menge oft zu viel.
- Die Kühlkette sollte vom Geschäft bis zum Haushalt nicht unterbrochen werden, damit die Haltbarkeit des Produktes nicht eingeschränkt wird. Besonders an warmen Tagen ist es empfehlenswert, eine Kühltasche zum Einkaufen mitzunehmen.
- Nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit können Lebensmittel noch gut schmecken und bedenkenlos verzehrt werden. Achten Sie dabei auf Farbe und Geruch!
- Anders verhält es sich bei dem Verbrauchsdatum(z.B. bei Fisch oder Fleisch): Diese Produkte dürfen nach Ablauf nicht mehr verzehrt werden.
- Übrig gebliebene Speisen müssen nur in wenigen Fällen weggeworfen werden: Frieren Sie sie ein oder kühlen Sie diese bis zum nächsten Tag. Aus Resten kann man neue Gerichte zaubern.
- Richtige Lagerung erhöht die Haltbarkeit der Lebensmittel, hier ein paar Beispiele:
  - Innerhalb des Kühlschranks gibt es Temperaturunterschiede, die bei der Lagerung der verschiedenen Produkte beachtet werden sollten.
  - Äpfel und Tomaten beeinflussen anderes Obst und Gemüse in ihrer Reifung und sollten nicht in unmittelbarer Nähe gelagert werden.
  - Brot hält sich am längsten, wenn es dunkel und trocken gelagert wird.

Für Rückfragen und weitere Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen steht das Team der Abfallberatung der AWA-Entsorgung GmbH unter der Telefonnummer 02403 / 8766 – 353 gerne zur Verfügung.