

GNA Pressemitteilung für den Hanauer Anzeiger

Kolumne „Die Zukunft in den Händen“

Lebensmittelverschwendung – NEIN DANKE!

Gesellschaft für Naturschutz und Auenentwicklung klärt auf

Es ist kaum zu glauben, aber in Deutschland werden tatsächlich immer noch 78 Kilogramm Lebensmittel **pro Kopf und Jahr** weggeworfen. Neben ungenießbarer Nahrung landen dabei auch essbare Lebensmittel im Müll. Das Statistische Bundesamt* errechnete aktuell, dass etwa 11 Millionen Tonnen Lebensmittel nur „für die Tonne“ produziert werden.

Wie kann das sein? Und können wir uns das überhaupt noch leisten?

Experten ermittelten, dass 2 Prozent der Lebensmittel bereits bei ihrer Erzeugung verloren gehen; 15 Prozent bei der Verarbeitung. Mit 17 Prozent oder 1,9 Millionen Tonnen kommt die Außer-Haus-Verpflegung ins Spiel. Nur 7 Prozent entsorgt der Handel. Den größten Anteil (59 Prozent) an der Verschwendug haben aber die Privathaushalte und so landen 6,5 Millionen Tonnen jedes Jahr im Abfall. Zumindest das wäre vermeidbar, haben wir es doch selbst in der Hand, wie wir mit unseren Lebensmitteln umgehen.

Es ist so, als würde man einen Teil seines Wocheneinkaufes direkt in den Abfalleimer verfrachten, anstatt ihn zu verarbeiten. Auf diese Idee käme erst einmal niemand, haben die Einkäufe doch Geld und ihre Besorgung viel Zeit gekostet. Vor allem haben sie aber viele Ressourcen und noch mehr Energie verbraucht, bevor sie in unserer Küche landen. Gemeint ist der Flächen- und Bodenverbrauch beim Anbau, bei der Bearbeitung und Düngung. Dabei entsteht sehr viel CO₂. Ebenso beim Transport in die Supermärkte, bei der Weiterverarbeitung und Verpackung und nicht zuletzt in der eigenen Küche.

Die **Welthungerhilfe** dokumentierte unlängst, was wir wegwerfen. Gemüse wird in Deutschland am häufigsten entsorgt, gefolgt von bereits zubereitetem Essen und Backwaren. Als Hauptursache wurde der Überfluss enttarnt, an den wir uns seit langem gewöhnt haben und der zu einer Selbstverständlichkeit geworden ist. So werden Produkte nicht richtig gelagert, verschwinden in den Untiefen unserer Kühlschränke oder werden als Reste verschmäht, da man ja jederzeit alles frisch nachkaufen kann.

Mindestens haltbar bis – danach immer noch essbar

Das vom Gesetzgeber vorgeschriebene Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) trägt ebenfalls einen großen Anteil an dem Problem, suggeriert es doch, dass Produkte nach Überschreiten eines vom Hersteller vorzugebenden Termins nicht mehr genießbar seien. Ein verhängnisvoller Irrtum, wie sich im Folgenden zeigt.

Denn das MHD ist kein Wegwerfdatum. Es gibt lediglich den Zeitpunkt an, bis zu dem ein Lebensmittel unter entsprechenden Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften wie Geschmack, Farbe und Konsistenz behält. Lebensmittel dürfen auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums sogar weiter verkauft werden. Denn bei verschlossener Verpackung und richtiger Lagerung sind sie auch dann häufig noch bedenkenlos genießbar. Sollten doch einmal Zweifel entstehen, helfen uns unsere Sinnesorgane, allen voran die Nase. **Achtung:** Nicht zu verwechseln ist das MHD mit dem **Verbrauchsdatum**, das den letzten Tag angibt, an dem ein Lebensmittel verkauft und verzehrt werden darf. Das betrifft in erster Linie sensible Produkte wie rohes Hackfleisch oder frischen Fisch.

Es gibt viele Lebensmittel, die zwar ein MHD aufweisen, die aber gar keines benötigen, da die Produkte bei richtiger Lagerung so gut wie nie schlecht werden. Dazu zählen Nudeln aus Hartweizengrieß, weißer Reis, Grieß, Stärke, Haferflocken, Honig, Salz, Zucker, Essig, getrocknete Hülsenfrüchte wie Linsen oder Bohnen, Tee und vieles mehr. Ausführlichere Informationen dazu geben die Verbraucherzentralen und andere.

Mit Tipps gegen die Verschwendug

Es gibt viele Möglichkeiten, mit Nahrungsmitteln sorgfältiger und verantwortungsvoller umzugehen. Ein großes Vorbild sind die TAFELN, die heute vielfältige gesellschaftliche Aufgaben übernehmen, aber zu ihrer Anfangszeit gegründet wurden, um Lebensmittel zu retten. In einigen Bundesländern existieren bereits FOODSHARING Projekte. Hier tauschen Menschen kostenfrei Lebensmittel miteinander. Oder Sie nutzen die MOBILE APP „Too Good To Go“, mit der Essen bei Gastronomiebetrieben zu einem günstigeren Preis bestellt werden kann, das ansonsten weggeschmissen würde.

In der eigenen Küche hilft es vor allem, die Einkäufe im Voraus zu planen. Um nicht zu viel zu besorgen, lohnt ein Blick in den Vorrats- oder Kühlschrank und das Erstellen einer Einkaufsliste. XXL Packungen bleiben im Supermarkt, saisonale und regionale Einkäufe verbessern die eigene Ökobilanz.

Auch auf dem Weg nach Hause kann man schon vorsorgen: Bei Milchprodukten und bei Fleisch sollte die Kühlkette möglichst gar nicht oder nur ganz kurz unterbrochen werden. Dafür gibt es entsprechende Kühltaschen, die immer wiederverwendet werden können. Nach dem Einkauf kommt es, um unnötige Verluste zu vermeiden, auf das richtige Lagern an. Ob im Keller, im Kühlschrank oder bei Zimmertemperatur verraten zahlreiche Webseiten im Internet.

Obst und Gemüse mit kleinen Schäden oder leichten Druckstellen kann bedenkenlos verzehrt werden. Die unschönen Stellen sind ganz einfach vor dem Essen wegzuschneiden. Zuviel Brot kann sehr gut eingefroren werden. Das gilt auch – bis auf wenige Ausnahmen – für alle Reste schon gekochter Speisen. Nur Lebensmittel, die bereits Schimmel angesetzt haben, sollten der Gesundheit zuliebe wirklich im Abfalleimer landen.

* Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

v.i.S.d.P.

Gesellschaft für Naturschutz
und Auenentwicklung e.V.
Mühlstraße 11 | D-63517 Rodenbach
Dipl.-Biol. Susanne Hufmann

06184 / 99 33 797
gna.aue@web.de
www.gna-aue.de
www.natur-online.info