

Pressemitteilung vom 29. April 2021

Lebensmittel retten statt wegwerfen

Verbraucherzentralen geben Tipps für den Alltag

Vom Acker auf den Tisch – entlang der Lebensmittelversorgungskette entstehen in Deutschland jedes Jahr rund 12 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle. Um Ressourcen zu schonen, wird es immer wichtiger, diese Abfälle zu verringern. Anlässlich des »Tags der Lebensmittelverschwendung« am 2. Mai finden Verbraucherinnen und Verbraucher bei den Verbraucherzentralen nützliche Informationen und Tipps zu einem nachhaltigen Umgang mit Nahrungsmitteln. Statistisch gesehen landet die Menge an Lebensmitteln, die von Januar bis Mai produziert wurde, jedes Jahr im Müll.

„Wer beim Einkaufen bewusst auswählt, sich von Werbeversprechen nicht blenden lässt und Lebensmittel richtig lagert, kann Abfälle deutlich reduzieren“, sagt Jana Fischer von der Verbraucherzentrale Hamburg. Auch ein anderer Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum könne Lebensmittel retten.

6 Tipps der Verbraucherzentrale zum Retten von Lebensmitteln

1. Möglichst immer mit einem Einkaufszettel einkaufen. So landen keine Impulskäufe und nichts Überflüssiges im Einkaufswagen.
2. Lebensmittel, die bald ablaufen, sind im Supermarkt häufig besonders gekennzeichnet und können noch gekauft und auf diese Weise gerettet werden. Das gilt auch für Obst und Gemüse mit kleinen Fehlern.
3. Lebensmittel richtig in den Kühlschrank einsortieren. Ganz nach oben gehören zubereitete Speisen, angebrochene Lebensmittel oder Käse, in der Mitte sind Milchprodukte gut aufgehoben, im Bereich über dem Gemüsefach ist für leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Wurst oder Fisch der beste Platz. In die

Fächer der Tür sollten Butter, Getränke, Ketchup und Eier gelegt werden. In die Schublade ganz unten kommen bestimmte Gemüse- und Obstsorten. Achtung, Tomaten, Bananen oder beispielsweise Ananas gehören nur in den Kühlschrank, wenn sie angeschnitten sind.

4. Geöffnete Lebensmittel stets gut verschließen, abdecken oder umfüllen, zum Beispiel mit Tellern, Gefrierbeuteln oder in Dosen.
5. Regelmäßig die Haltbarkeit der vorrätigen Lebensmittel prüfen und alte Lebensmittel zuerst aufbrauchen. Selbst nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums können viele Produkte noch wochen- oder sogar monatelang gegessen werden. Mit Augen, Nase und Mund prüfen.
6. Zu viel gekauft oder gekocht? Im Tiefkühlfach können Lebensmittel und Reste über Monate haltbar gemacht werden, zum Beispiel Brotscheiben, Kräuter, Kuchen und Nudeln. Mit Freunden, Nachbarn oder via Sharing-Plattformen im Internet lassen sich Lebensmittelreste teilen.

Weitere Hinweise zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind zu finden auf den Internetseiten der Verbraucherzentralen:

- Checkliste und Hintergrundinfos zum Mindesthaltbarkeitsdatum der Verbraucherzentrale Hamburg: www.vzhh.de/lebensmittel-retten
- Online-Informationsangebot der Verbraucherzentralen: www.verbraucherzentrale.de/geniessen-statt-wegwerfen

Das Online-Informationsangebot der Verbraucherzentralen wird mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft finanziert.

Bitte beachten Sie, dass die Meldung den Stand der Dinge zum Zeitpunkt ihrer Veröffentlichung wiedergibt.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzhh.de/presse/lebensmittel-retten-statt-wegwerfen>