

Lebensmittel: Zu wertvoll für die Abfalltonne

Reine Verschwendung?!

Hast du zuhause mal einen Blick in die Mülltonne oder in die Biotonne geworfen? Essensreste vom Mittagessen, verfaultes Obst, nicht mehr essbares Gemüse und angetrocknetes Brot finden sich häufig im Abfall wieder. Wir Deutschen gehen sehr verschwenderisch mit Essen um, wie eine wissenschaftliche Untersuchung* belegt: Industrie, Handel, Großverbraucher und Privathaushalte entsorgen jährlich knapp 11 Millionen Tonnen Nahrungsmittel als Abfall. Damit könnten 440.000 LKW (Vierzigtonner) beladen werden. Würden diese großen Laster in einem Stau stehen, ergäbe das eine Blechschlange von fast 8000 Kilometern Länge – eine Strecke von Berlin nach Florida.

Die meisten Abfälle (61 Prozent) fallen dabei in Privathaushalten an, gefolgt von Großverbrauchern wie Gaststätten oder Kantinen sowie der Industrie (jeweils rund 17 Prozent). In deutschen Haushalten werden laut der Studie jedes Jahr rund 6,7 Millionen Tonnen Lebensmittel entsorgt. Im Schnitt wirft jeder Bundesbürger also pro Jahr 81,6 Kilogramm Essen und Trinken weg. Das Schlimmste daran: über zwei Drittel dieser Lebensmittelabfälle sind völlig oder zumindest teilweise vermeidbar. Der Wert aller noch ess- und trinkbaren Produkte, die wir wegwerfen, wird pro Person auf rund 235 Euro im Jahr geschätzt. Das addiert sich bei

einem Vier-Personen-Haushalt auf 940 Euro pro Jahr, die einfach in der Tonne landen. Am häufigsten werfen wir Gemüse und Obst weg – sie machen 44 Prozent aller vermeidbaren Lebensmittelabfälle in den Privathaushalten aus.

* Wissenschaftliche Studie der Universität Stuttgart, gefördert vom BMELV, 2012

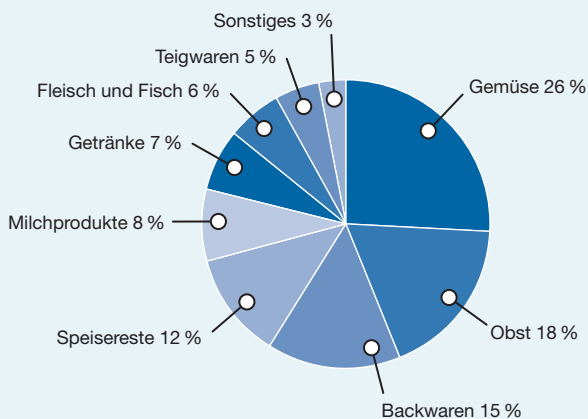


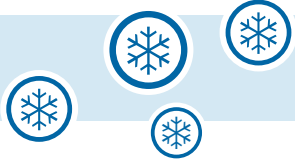
Ursachen für Lebensmittelabfälle

Lebensmittelabfälle fallen nicht nur in privaten Haushalten an, sondern entlang der gesamten Wertschöpfungskette, daher sind die Ursachen vielfältig:

- fehlender Überblick über die Vorräte in der Küche/Speisekammer
- es wird zu viel produziert und falsch geplant
- es mangelt an Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln
- es werden in die Jahre gekommene Kühl- und Gefriergeräte benutzt, die viel Energie verbrauchen, aber nicht optimal kühlen
- es gab Fehler im Herstellungsprozess der Nahrungsmittel (Produktionsausfälle, Verschütten, fehlerhafte Etikettierung, etc.)
- die Regale sind bis Ladenschluss gut gefüllt, doch leichtverderbliche Lebensmittel (Backwaren, Obst und Gemüse) können am nächsten Morgen nicht mehr verkauft werden
- es ist schwierig, die richtige Menge einzukaufen, da die Nachfrage schwankt
- die Lebensmittel werden nicht optimal aufbewahrt und verderben deswegen schneller
- Hygiene- und Sicherheitsvorschriften werden nicht eingehalten
- das Mindesthaltbarkeitsdatum ist abgelaufen

Was werfen wir häufig und unnötig weg?





Verdorben oder nicht?

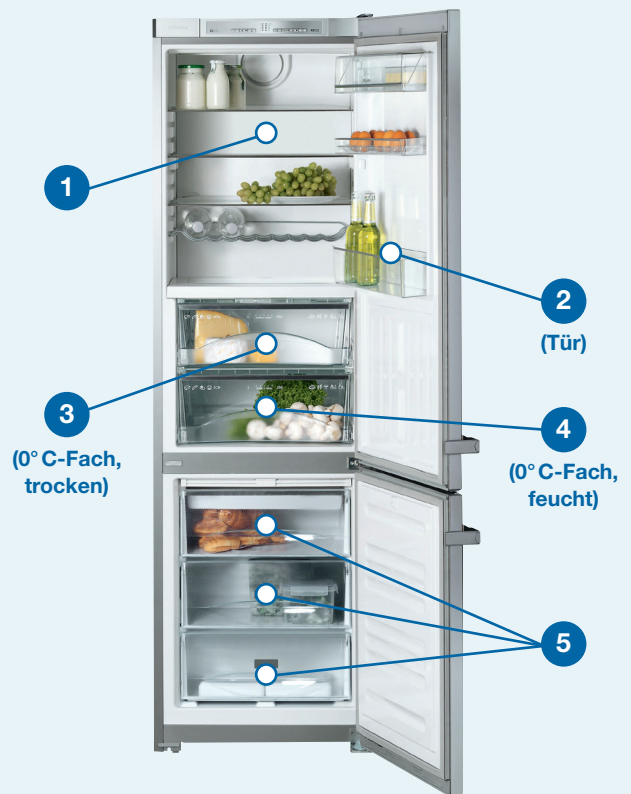
Viele Menschen werfen Lebensmittel weg, wenn sie das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben – dabei sind die meisten Produkte in der Regel auch kurze Zeit nach diesem Datum problemlos genießbar. Lebensmittel gelten dann als „verdorben“, wenn sie anhand von Farbe, Geruch, Konsistenz oder Geschmack eine erhebliche Beeinträchtigung in der Qualität aufweisen und wenn ihr Verzehr die Gesundheit der Verbraucher gefährden könnte. Ist auf einem Brotaufstrich etwa „Mindestens haltbar bis: 14. Mai“ zu lesen bedeutet das nur, dass der Hersteller für die besonderen Eigenschaften des Brotaufstrichs (z. B. Geschmack und Konsistenz) nur bis zu diesem Tag garantiert, verdorben ist der Aufstrich längst noch nicht. Anders verhält es sich beim Verbrauchsdatum, das man auf leicht verderblichen Produkten, z. B. bei abgepackter Wurst, findet. Nach Ablauf dieses Datums sollte die Wurst nicht mehr verzehrt werden, da eine Gefährdung für die Gesundheit nicht ausgeschlossen werden kann.

Richtig lagern = weniger wegwerfen

Lebensmittel sind wertvoll. Wer sie richtig lagert bzw. kühlt, hält die Produkte länger frisch und muss weniger wegwerfen. Doch kühlen ist nicht gleich kühlen. Werden beim Einräumen in den herkömmlichen Kühlschrank einige Tipps beachten, bleiben die Lebens-

mittel länger frisch und verwertbar. Im unteren Bereich des Kühlschranks, über dem Gemüsefach, ist die Temperatur etwa 3 bis 5°C niedriger als in den Ablagen darüber, deshalb sollte man hier Leichtverderbliches wie Wurst, Fleisch oder Fisch lagern. Kälteempfindliches Obst, Gemüse und Salate sind im abgetrennten Gemüsefach ganz unten am besten aufgehoben wo es etwas wärmer ist als im Fach darüber. Möchte man Lebensmittel über einen langen Zeitraum hinweg aufbewahren, friert man sie im Gefrierschrank oder in der Gefriertruhe bei -18°C ein.

Welche Produkte gehören wohin im Mehrzonenkühlschrank?

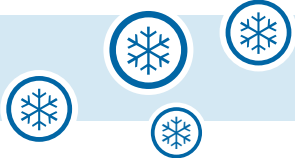


- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____



Warum überhaupt kühlen?

Wie selbstverständlich räumen wir viele frische Produkte nach dem Einkauf sofort in den Kühlschrank. Doch warum eigentlich? Die Antwort ist einfach: Wenn man Fleisch, Milch, Käse oder Gemüse bei Zimmertemperatur aufbewahrt, vermehren sich Bakterien, Hefen und Schimmelpilze um ein Vielfaches schneller als im Kühlschrank. Gerade im Sommer ist das ein Problem, denn Pilze und Bakterien fühlen sich bei Wärme richtig wohl. Werden Lebensmittel dagegen gekühlt, vermehren sie sich deutlich langsamer, die Produkte bleiben länger frisch. Somit muss man unterm Strich auch weniger verdorbene Produkte entsorgen.



Moderne Technik hält lange frisch

Dank moderner Technik gibt es heute energieeffiziente Kühlgeräte, in denen Lebensmittel deutlich länger aufbewahrt werden können, als das im herkömmlichen Kühlschrank möglich ist. Mehrzonengeräte besitzen neben dem klassischen Kühlfach spezielle Lagerbereiche, in denen eine Temperatur von nur knapp über 0° C herrscht. In diesen Kaltlagerfächern bleiben Lebensmittel bis zu dreimal so lange frisch wie im herkömmlichen Kühlschrank, wo es 5 bis 8° C kühl ist. Moderne Mehrzonengeräte verfügen über zwei Null Grad-Zonen: ein Bereich mit trockener Luft, der andere mit feuchter. Obst, Gemüse und Salat bleibt im feuchten Fach besonders lange knackig, während Verpacktes wie Milch, Fisch und Fleisch sich trocken am besten halten. Praktisch: Mehrzonengeräte arbeiten mit Umluftkühlung, daher ist die Temperatur im Kühlfach überall gleich – im Gegensatz zum herkömmlichen Kühlschrank.



Weniger Lebensmittelabfälle – mach' mit

- Kaufe nur ein, was du in absehbarer Zeit wirklich essen und trinken kannst. Weggeworfene Lebensmittel sind bares Geld, das in der Tonne landet.
- Ein überschrittenes Mindesthaltbarkeitsdatum bedeutet nicht, dass Lebensmittel verdorben sind. Öffne zunächst die Packung und prüfe, bevor du das Produkt wegwirfst.
- Lagere frische Lebensmittel richtig und in energieeffizienten Kühl- und Gefriergeräten. So halten sich die Produkte bedeutend länger, es gibt weniger Lebensmittelabfälle und die Umwelt wird geschont.



Arbeitsauftrag

- Lebensmittelabfälle fallen nicht nur im Haushalt an, sondern entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Ordne die auf Seite 1 genannten Ursachen diesen vier Bereichen zu:
 - Industrie
 - Handel
 - Großverbraucher (Gastronomie)
 - private Haushalte
- Wo räumt man was im Kühlgerät ein? Schau dir das Kühl- und Gefriergerät auf Seite 2 genau an und weise jedem Bereich die dort zu lagernden Lebensmittel zu. Prüfe euer Kühlgerät zuhause und erkläre deinen Eltern oder Mitbewohnern, warum man die Produkte genau dort einräumen sollte.
- Hast du eigene Ideen, wie Lebensmittelabfälle in Zukunft stark verringert werden können? Ergänze den „Mach' mit!“-Kasten links und notiere auch Ideen, wie Industrie, Handel und Gastronomie ihre Abfallmengen verringern könnten.
- Macht selbst den Haltbarkeitstest, in dem ihr jeweils ein Salatblatt (oder Gemüsereste) ungekühlt in der Küche, im herkömmlichen Kühlschrankfach und in einem modernen Kaltlagerfach (falls vorhanden) aufbewahrt. Wie viele Tage sieht das Salatblatt jeweils essbar aus?
- Worin unterscheiden sich „vermeidbare“ und „teilweise vermeidbare“ Lebensmittelabfälle? Recherchiert im Internet, sucht konkrete Beispiele und diskutiert diese im Plenum.

