

Neue Kampagne „Lebensmittel sind wertvoll“

Der LFI-Bildungscluster „Dialog mit der Gesellschaft“ ersann in Zusammenarbeit mit dem „Forum Ernährung heute“ eine brandaktuelle Werbemaßnahme gegen Lebensmittelverschwendung.



*Obst und Gemüse gehören zu den Spitzreitern der schädlichen "Wegwerfkultur". ©
Unsplash / Sinitta Leunen*

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Starke Partner bei Kampagne "Lebensmittel sind wertvoll"**
- **Diese Kampagne will zum Nachdenken anregen**
- **Mitmachen und 400 Euro im Jahr sparen**
- **Gewusst wie!**
- **Gut verpackt?**

- **Mindesthaltbarkeitsdatum richtig verstehen**
- **Neu denken und neu handeln im neuen Jahr**

Starke Partner bei Kampagne "Lebensmittel sind wertvoll"

Unter der Förderung des Bundes, der Länder und der Europäischen Union wird dieses so wichtige und groß angelegte Projekt umgesetzt. Neben dem LFI-Bildungscluster „**Dialog mit der Gesellschaft**“ und dem „**Forum Ernährung heute**“ sind das **Ökosoziale Forum**, die **Bäuerinnen Österreich**, die **AGES**, das **Forschungsinstitut für biologischen Landbau**, die **Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik** sowie das **Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft**, Regionen und Wasserwirtschaft ebenfalls am Projekt dabei.

Diese Kampagne will zum Nachdenken anregen

Die Kampagne ist von 15. bis 23. Jänner auf den ÖBB-Citylights und eine Woche später über **Infoscreen** zu sehen. Freecards erhöhen ab 22. Jänner die Reichweite.

Auf der website des fe.h. und in den youtube-Videos wird deutlich gezeigt wo die meisten Lebensmittelabfälle entstehen und wie man dieses vermeiden kann.

Mitmachen und 400 Euro im Jahr sparen

Bei den Erhebungen wurde deutlich, dass im Schnitt pro Jahr in jedem österreichischen Haushalt im Wert von 400 Euro Lebensmittel unnötig weggeworfen werden. Den Hauptanteil der Lebensmittel-Abfälle stellen frisches Obst und Gemüse und Gebäck und Brot. Laut den Zahlen des Klimaschutz-Ministeriums sind die privaten Haushalte mit ganzen 60% an dem allgemeinen **Food-Waste** beteiligt. Also liegt es auch in der Hand einer Jeden und eines Jeden die sinnlose Verschwendung zu minimieren. Die wünschenswerte Entwicklung zu einem nachhaltigen Ernährungssystem würde die landwirtschaftliche Herstellung, die Verarbeitung, den Transport, den Verkauf und die Zubereitung bis hin zur

Entsorgung verbessern und erleichtern.

Gewusst wie!

Zuerst sollte man bei den "Hauptschuldigen" wie dem Obst und Gemüse und den Backwaren an die richtige Lagerung denken. Hier sollte man beachten die ethenreichen Früchte wie Äpfel, Birnen, Bananen und Tomaten getrennt von anderen Früchten zu lagern, da diese sonst schneller reifen und faulen . Äpfel, Südfrüchte, Paprika, Tomaten und Kartoffeln vertragen keine Kälte und gehören somit nicht in den Kühlschrank. Wiederum sind Salate, Beeren und Blattgemüse am besten im Gemüsefach des Eiskastens aufgehoben.

Gut verpackt?

Heutzutage kauft man am liebsten unverpackt ein. Ob das richtig ist hängt allerdings ganz von der geplanten Verzehrzeit ab. Wenn Lebensmittel länger halten müssen so ist es tatsächlich umweltbewusster diese verpackt zu kaufen und auch die nötige Zeit in der Verpackung zu belassen. Dann wirft man sie nicht so rasch weg – weil verdorben.

Mindesthaltbarkeitsdatum richtig verstehen

Um den riesigen Abfallberg der Lebensmittel rasch zu verkleinern, gilt es sich mit dem **Mindesthaltbarkeitsdatum** genau auseinanderzusetzen. Letzteres beschreibt lediglich den Zeitpunkt, bis zu dem ein ungeöffnetes Lebensmittel bei angemessener Lagerung seine produkttypischen Eigenschaften behält. Genauer gesagt: wie lange Geschmack, Geruch, Konsistenz, Farbe und Nährwerte im Vergleich zu dem Tag, an dem es abgepackt wurde, unverändert bleiben. Produkte mit einem MHD sind oftmals noch einige Tage bis Wochen danach genießbar. Ist das MHD überschritten, liegt es an einem selbst zu prüfen, ob das Lebensmittel noch genießbar ist. Riecht beispielsweise das mehrere Tage überfällige Joghurt nach dem Öffnen noch gut, sieht optisch unverändert aus und weist auch beim Kosten keinen unüblichen Geschmack auf, so muss es nicht entsorgt werden. Weisen Lebensmittel allerdings einen untypischen

Geruch, veränderte Farbe und Konsistenz oder gar Schimmel auf, sind sie nicht mehr zu verzehren.

Was ist das Verbrauchsdatum?

Das sog. **Verbrauchsdatum** („zu verbrauchen bis“) finden wir bei schnell verderbliche Lebensmittel wie Geflügel, Fisch, Fleisch, Faschiertem oder Rohmilch. Dieses Datum ersetzt das Mindesthaltbarkeitsdatum. Und Vorsicht: wird das Verbrauchsdatum hier überschritten, eignen sich diese Produkte nicht mehr zum Verzehr.

Neu denken und neu handeln im neuen Jahr

Zum neuen Jahr ist es also unbedingt allen anzuraten sich einmal gründlich Gedanken zur persönlichen Reduzierung des Food Waste zu machen. Da hilft schon neben der richtigen Lagerung das überlegte Einkaufen mit Hilfe einer Einkaufsliste und die kreative Verwertung von Resten. Das schont nicht nur das eigene Börstel sondern auch die Umwelt.

Die Videos der Kampagne können auf dem **Youtube-Kanal des f.eh** angesehen werden. Auf der Website sind zudem ein **Schwerpunkt über nachhaltigen Konsum** und ein **Quiz** eingerichtet.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at