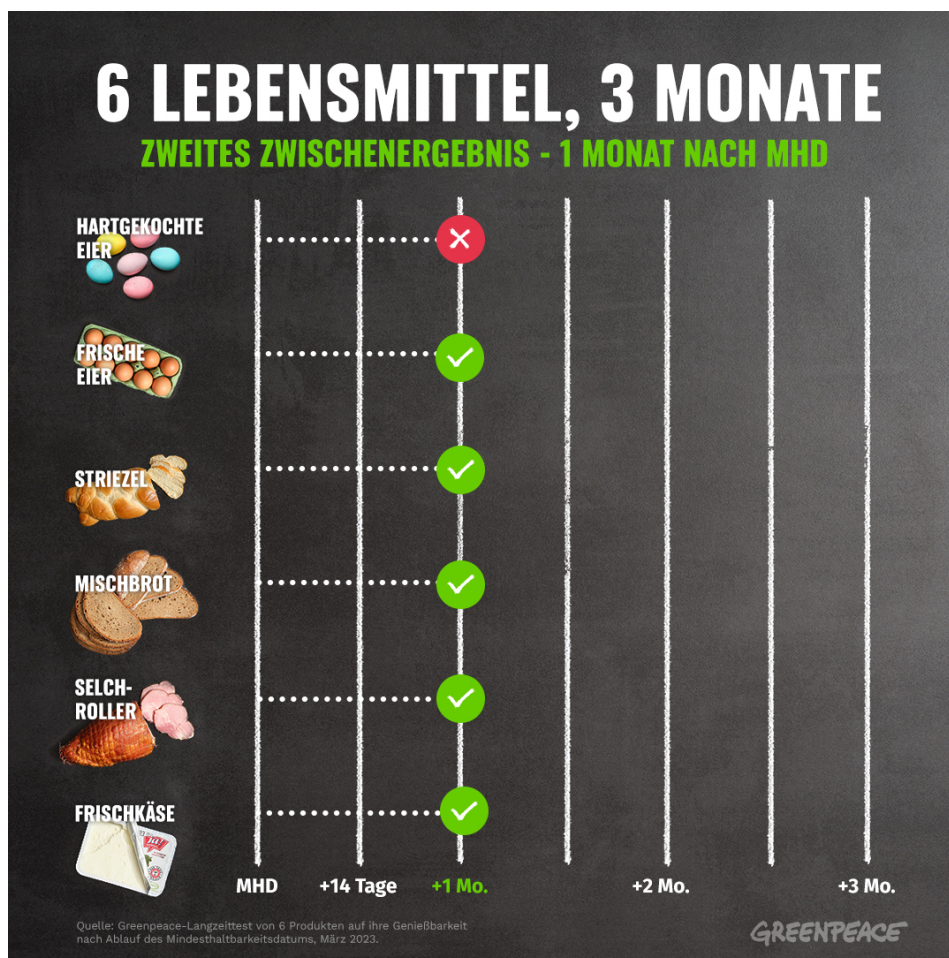


Greenpeace-Langzeitcheck: Fünf von sechs Lebensmitteln sind selbst 28 Tage nach Mindesthaltbarkeitsdatum genießbar

Greenpeace stellt fest, dass 5 von 6 Lebensmitteln auch 28 Tage nach Ablauf des Verfallsdatums sicher zum Verzehr sind und Haushalte durch die Verwendung ihrer Sinne zur Beurteilung von Lebensmitteln jährlich 400 Euro sparen können.



(©Greenpeace)

Beim Greenpeace-Langzeitcheck zur Haltbarkeit von Lebensmitteln gibt es beeindruckende Zwischenergebnisse:

Auch ein Monat nach Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) sind frische Eier, Striezel, Mischbrot, Selchroller sowie Frischkäse unbedenklich und nach wie vor genießbar. Nur die gefärbten, hartgekochten Eier fielen beim Test der Lebensmittelversuchsanstalt (LVA) durch.

Greenpeace hat im März mit der Untersuchung gestartet und wird die Produkte auch noch zwei sowie drei Monate nach dem MHD überprüfen lassen. Wer auf die eigenen Sinne vertraut und Lebensmittel nach Aussehen, Geruch und Geschmack bewertet, schont nicht nur die Umwelt, sondern spart auch Geld: Laut Klimaministerium landen genießbare Lebensmittel für rund 400 Euro pro Haushalt und Jahr im Restmüll. Greenpeace fordert von der Bundesregierung einen Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung mit rechtlich verbindlichen Reduktionszielen sowie Berichtspflichten für große Unternehmen.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum

Der Greenpeace-Test zeigt ganz klar: Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum. Wer schaut, riecht und kostet, verschwendet deutlich weniger Lebensmittel und schont auch die Geldbörse, sagt Sebastian Theissing-Matei, Landwirtschaftsexperte bei Greenpeace. Jährlich werden in den österreichischen Privathaushalten Lebensmittel im Wert von 1,6 Milliarden Euro einfach in die Mülltonne geworfen. Besonders häufig landen Brot und Gebäck im Mist. Viele Lebensmittel werden sogar noch originalverpackt im Restmüll entsorgt. Dafür gibt es mehrere Gründe. Dazu gehören etwa, dass zu viel eingekauft oder das Mindesthaltbarkeitsdatum missverstanden wird.

Greenpeace-Langzeittest

Fünf der sechs getesteten Produkte bestanden auch einen

Monat nach Ablauf des MHD die sensorischen und mikrobiologischen Labortests. Striezel, Brot, Selchroller und frische Eier wurden beim sensorischen Test weiterhin als einwandfrei genießbar wahrgenommen. Lediglich beim Frischkäse wurden geringfügige Veränderungen beim Geschmack sowie bei der Konsistenz festgestellt. Den sensorischen Test bestanden dennoch alle fünf Produkte. Nur die gefärbten, hartgekochten Eiern fielen beim sensorischen Test durch.

Greenpeace empfiehlt daher im Zweifelsfall stets auf die eigenen Sinne zu vertrauen und Produkte mit abgelaufenem MHD nicht ungeprüft in die Abfalltonne zu werfen. Von der Bundesregierung fordert die Umweltschutzorganisation rechtlich verbindliche Ziele festzulegen, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Dafür sind auch Berichtspflichten für große Unternehmen über die anfallenden Lebensmittelabfälle in der gesamten Wertschöpfungskette notwendig.

Link zu den Laborergebnissen finden Sie [hier](#).

Link zum Factsheet Mindesthaltbarkeitsdatum finden Sie [hier](#).

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at