

Greenpeace zieht Bilanz bei Langzeitcheck zur Haltbarkeit von Lebensmitteln

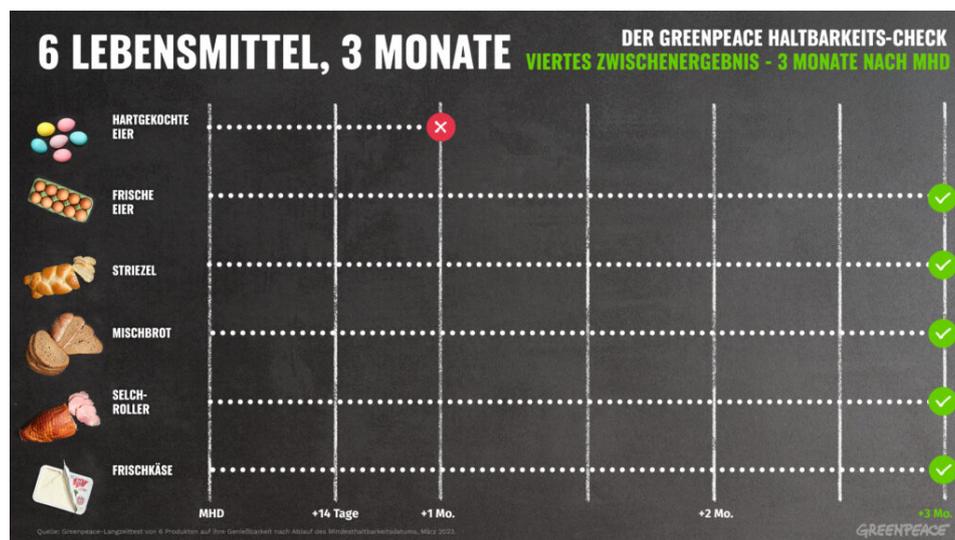
Die Langzeitstudie von Greenpeace zur Haltbarkeit von Lebensmitteln zeigt, dass Produkte auch drei Monate nach Ablauf des Verfallsdatums noch unbedenklich verzehrt werden können. Die Organisation fordert die österreichische Regierung auf, die Meldepflicht für Lebensmittelverschwendung auf Branchen wie die Lebensmittelindustrie auszuweiten. Derzeit landen in Österreich geschätzte 71.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittel jährlich im Müll.



(©Mitja Kobal)

Der Greenpeace-Langzeitcheck zur Haltbarkeit von Lebensmitteln zeigt deutlich: Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist

lediglich eine Frischegarantie. Denn ganze drei Monate nach Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) sind fünf von sechs Produkten unbedenklich und nach wie vor genießbar. Striezel, Mischbrot, frische Eier, Selchroller sowie Frischkäse hielten damit weit über das MHD hinaus. Greenpeace fordert daher von der Bundesregierung, die Meldepflicht für weggeworfene und gespendete Lebensmittel auf Branchen wie etwa die Lebensmittelindustrie auszuweiten.



Green Peace, Haltbarkeitscheck (© © Mitja Kobal)

Greenpeace-Studie stellt das Konzept von Verfallsdaten in Frage

“Unser Langzeitcheck beweist klar, dass Lebensmittel deutlich länger halten, als das Mindesthaltbarkeitsdatum uns weismachen will. Aktuell landen in Österreich jede Sekunde 26 Kilogramm einwandfreie Lebensmittel im Müll. Diese Verschwendung muss gestoppt werden”, sagt Melanie Ebner, Landwirtschaftssprecherin bei Greenpeace Österreich.

Erst Ende Mai hat der Nationalrat eine Novelle des Abfallwirtschaftsgesetzes beschlossen, das auch eine Meldepflicht für Supermärkte enthält. Diese sollen ab Oktober dem Umweltministerium unter anderem darlegen, wie viele Lebensmittel sie weggeworfen haben. Aktuell ist nur bekannt, dass jährlich geschätzt 71.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittel im österreichischen Lebensmittelhandel im Restmüll landen. Wie hoch die Zahl tatsächlich ist, ist unklar.

“Die Meldepflicht für Supermärkte ist ein guter erster Schritt um der Lebensmittelverschwendung einen Riegel vorzuschieben. Das alleine wird aber nicht ausreichen. Die Meldepflicht muss auch auf andere Branchen wie die Gastronomie, die öffentliche Versorgung sowie Lebensmittelproduzenten ausgerollt werden. Außerdem müssen konkrete Reduktionsziele für die einzelnen Branchen vorgegeben werden”, fordert Ebner.

MHD - Was steckt dahinter?

https://fleischundco.at/wp-content/uploads/2023/06/Copy-of-Greenpeace-MHD-Test_-Was-steckt-dahinter.mp4

(©Greenpeace)

Am häufigsten in der Tonne landen hierzulande Brot und Backwaren:

Rund 210.000 Tonnen werden jährlich in den Haushalten, im Handel und in der Lebensmittelproduktion entsorgt. Hinzu kommt noch, was an Brot und anderem Gebäck in der Gastronomie und der Hotellerie anfällt.

“Jedes fünfte Lebensmittel, das im Müll landet, ist Brot oder Gebäck. Wie der Greenpeace-Langzeitcheck jedoch zeigt, halten gerade verpackte Backwaren weit über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus. Sie sollten daher nicht automatisch nach dem Überschreiten des MHD in die Tonne geworfen werden”, sagt Ebner.

Greenpeace gibt Tipps zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung zu Hause

Damit auch im eigenen Haushalt weniger weggeschmissen wird, empfiehlt Greenpeace den Konsument:innen die Lebensmittel richtig aufzubewahren. “Die meisten Produkte halten besonders lang, wenn sie dunkel, kühl und trocken gelagert werden”, sagt Ebner. Wer mehr Tipps zur Lagerung möchte, wird im Greenpeace-Ratgeber “**Lebensmittellagerung**” fündig. Allgemein rät die Umweltschutzorganisation, sich auf die eigenen Sinne zu verlassen. “Wer zuerst schaut, riecht und tastet, schont nicht nur die Umwelt, sondern spart auch Geld.”

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

Link zum Factsheet Mindesthaltbarkeitsdatum finden Sie **hier**.

Den Greenpeace-Ratgeber zur Lagerung von Lebensmitteln finden Sie **hier**.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at