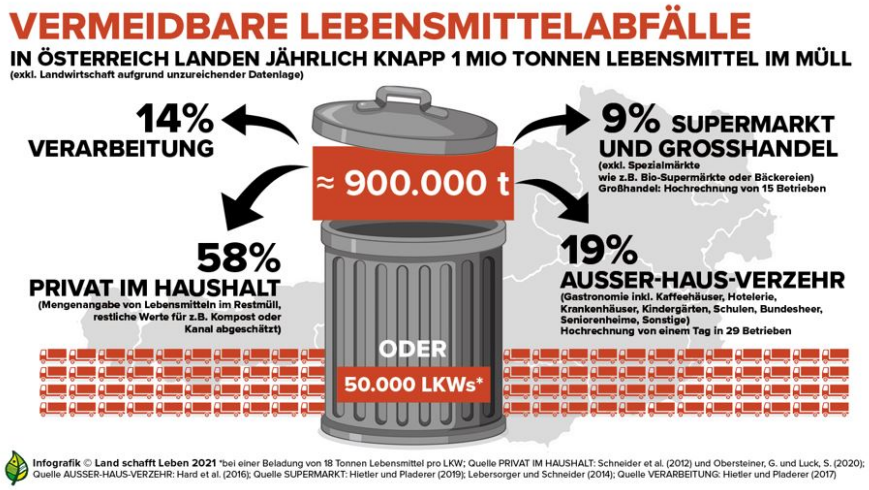
Lebensmittelverschwendung: Weniger für die Tonne, mehr für’s Börserl

Zum „Tag gegen Lebensmittelverschwendung“ gibt der Verein Land schafft Leben Tipps, wie Lebensmittelmüll vermieden und dabei außerdem viel Geld gespart werden kann.



Lebensmittelverschwendung, Land schafft Leben, Maria Fanninger, Lebensmittel Haltbarkeit. (©Land schafft Leben)

60 Kilogramm Lebensmittel wirft jede und jeder von uns jährlich in den eigenen vier Wänden weg – und damit durchschnittlich 360 Euro. Pro Haushalt (2,2 Personen) sind das 800 Euro, die zum größten Teil ganz einfach eingespart werden könnten. Denn das ist lediglich der Wert jener Lebensmittel, die eigentlich noch genießbar gewesen wären und gar nicht weggeworfen werden hätten müssen.

392 Euro gibt der österreichische Durchschnitts-Haushalt übrigens pro Monat für Lebensmittel und alkoholfreie Getränke aus (exklusive Außer-Haus-Verzehr). Mit dem Warenwert

unseres Lebensmittelmülls könnten wir uns also wiederum etwa zwei Monate lang mit Lebensmitteln versorgen. In Anbetracht der massiven Teuerungen, die aktuell viele Bereiche des täglichen Lebens betreffen, gibt es beim Thema Lebensmittelverschwendung also auch aus einem finanziellen Blickwinkel großes Einsparungspotenzial.

„Mindestens haltbar bis“ heißt nicht „ungenießbar ab“

Eine beträchtliche Menge Lebensmittel wird weggeworfen, weil sie „abgelaufen“ ist, wie es so schön heißt. „Ablaufdatum“ – kaum jemand hat diesen Begriff nicht schon einmal verwendet, wenn es um die Verderblichkeit von Lebensmitteln geht. Doch nur wenige wissen, wie irreführend er eigentlich ist. Denn während wir umgangssprachlich vom „Ablaufdatum“ sprechen, meinen wir eigentlich das sogenannte Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), das auf den meisten unserer Lebensmittel angegeben ist.

Und während der Begriff „Ablaufdatum“ suggeriert, dass ein Lebensmittel ab diesem Datum nicht mehr genießbar ist und entsorgt werden muss, gibt das MHD in Wirklichkeit nur jenen Zeitpunkt an, bis zu dem das Lebensmittel bei richtiger Lagerung alle vorgegebenen Eigenschaften behält. Gegessen werden kann es in den allermeisten Fällen auch danach noch – und das je nach Lebensmittel sogar bis zu mehreren Wochen lang.

Auf die eigenen Sinne verlassen

„Mindestens haltbar bis“ heißt also nicht „ungenießbar ab“. Das mangelnde Wissen über diese Tatsache ist jedes Jahr für eine nicht zu unterschätzende Menge Lebensmittelmüll verantwortlich, die gänzlich vermieden werden könnte. **Maria Fanninger**, Mitbegründerin des Vereins ***Land schafft Leben***, erklärt wie:

„Die allermeisten Lebensmittel werden im Privathaushalt verschwendet. Ein Grund dafür ist das mangelnde Wissen über deren Haltbarkeit: Dass zum Beispiel ein Joghurt ungeöffnet weggeworfen wird, nur weil es das Mindesthaltbarkeitsdatum um zwei oder drei Tage überschritten hat, ist leider eher die Regel als die Ausnahme. Dabei könnte man diese Verschwendung ganz einfach vermeiden, indem man sich auf seine Sinne verlässt, sich das Lebensmittel genau ansieht, daran riecht, ein kleines bisschen probiert und dann entscheidet, ob es tatsächlich verdorben ist oder nicht doch noch bedenkenlos gegessen werden kann. Der erste Schritt aber beginnt schon beim Einkauf, indem man sich bewusst überlegt, ob man dieses oder jenes Lebensmittel auch wirklich verbrauchen wird.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at