



Lebensmittel

nachhaltig betrachtet



Verschwendung von Lebensmitteln

Weltweit geht pro Jahr etwa ein Drittel der Lebensmittel auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren:

- Lebensmittel verderben auf dem Weg zur Weiterverarbeitung/Vermarktung – Grund: fehlende Möglichkeiten Lagerung und Kühlung
- Erzeuger*innen sortieren landwirtschaftliche Produkte bereits auf dem Feld aus (Größe, Farbe oder Aussehen nicht „perfekt“) – Grund: Erwartungen der Vermarkter und Konsument*innen
- Im Einzelhandel landen Produkte im Müll – Grund: Mindesthaltbarkeits- oder das Verbrauchsdatum sind erreicht
- Konsument*innen werfen genießbare Lebensmittel häufig weg – Grund: Mindesthaltbarkeitsdatum ist erreicht oder überschritten (in Deutschland jedes achte Lebensmittel!), ein Teil davon wäre noch mehrere Wochen problemlos konsumierbar.



Konsequenzen für die Umwelt

Durch diese Lebensmittelverschwendung entstehen hohe Umweltbelastungen:

- 38 Millionen Tonnen Treibhausgase zusätzlich
- Vergeudung 43.000 Quadratkilometer landwirtschaftlicher Fläche
- Verbrauch 216 Millionen Kubikmeter Wasser
- Einsatz von Pestiziden u.a. wegen Vorgaben an Aussehen und Größe von Obst und Gemüse

Was können wir tun?

- Natürlichkeit im Obst- und Gemüseregal zulassen (es muss nicht immer perfekt sein)
- Bedarfsorientiertes Einkaufen mit Einkaufsliste
- Nicht hungrig einkaufen gehen ;-)
- Lebensmittel direkt vom Erzeuger kaufen (Märkte, Ökokisten)
- Lebensmittel regional und saisonal kaufen
- Zuhause regelmäßig die Haltbarkeit der Vorräte überprüfen
- Eine übersichtliche Lagerung hilft, dass Lebensmittel nicht unbemerkt verderben



... auch mal anderes ausprobieren beim Kochen

- Restekochen mit der App „zu gut für die Tonne“
- Es können bis zu 3 Reste eingegeben werden
- man bekommt einen Vorschlag für ein leckeres Rezept

Wichtig zu wissen:

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	Verbrauchsdatum
Zeitpunkt, bis zu dem ungeöffnete Lebensmittel bei angemessenen Lagerbedingungen ihre spezifischen Eigenschaften (Geruch, Farbe und Geschmack) <u>mindestens</u> behalten	bei leicht verderblichen Lebensmitteln (z.B. Hackfleisch, Geschnetzeltes, rohe Würste, Geflügel) – die angegebenen Kühltemperaturen müssen unbedingt eingehalten werden!
Kennzeichnung: „mindestens haltbar bis“	Kennzeichnung: „zu verbrauchen bis“
Lebensmittel sind nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum häufig noch genießbar	Lebensmittel mit überschrittenem Verbrauchsdatum <u>müssen</u> entsorgt werden (Gefahr einer Lebensmittelvergiftung!)

Was können wir noch tun?

Noch gute Lebensmittel:

- An Nachbarn oder Freunde verschenken
- Tausch-Regale
- Spenden an die Tafeln (vor Ablauf MHD)

Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum:

Lebensmittel selbst prüfen - untypischer Geruch, Veränderungen in Farbe und Konsistenz oder Schimmel vorhanden?

Wenn ja, müssen die Lebensmittel entsorgt werden



Tauschregale/Fairteiler in und um München

Das Prinzip: noch gute Lebensmittel können abgegeben und mitgenommen werden

- Fairteiler Edeka Hertscheck, Bahnhofplatz 3, Neubiberg (Regal und Kühlschrank im Eingangsbereich)
- Fairteiler in München - 8 Abgabestellen über das Stadtgebiet verteilt, die Adressen und weitere Informationen können unter www.foodsharing.de/?page=fairteiler&bid=21 eingesehen werden
- Community Kitchen, Fritz-Schäffer-Str. 9, München-Neuperlach – dies ist zusätzlich zum Fairteiler auch ein Lokal und Catering-Betrieb, welches Essen mit mind. 87% geretteten Lebensmitteln anbietet, www.community-kitchen.com



Quellen:

www.bmel.de

www.bund.net

www.lebensmittelverband.de

www.foodsharing.de

www.edeka-hertscheck.de

www.community-kitchen.com