

MA 22-Service-Tipp: Lebensmittel-Vorräte jetzt nicht verkommen lassen

Utl.: Praktische Tipps zum „Tag gegen Lebensmittelverschwendung“ am
2. Mai =

Wien (OTS) - Wenn in letzter Zeit coronabedingt und sicherheitshalber viel auf Vorrat gekauft wurde, ist die Gefahr auch groß, dass einiges davon verdirbt und weggeworfen werden muss. Die Lebensmittelproduktion verursacht weltweit rund ein Viertel bis ein Drittel aller Treibhausgas-Emissionen. Rund ein Drittel der zuvor teuer gekauften Lebensmittel landen ungenutzt im Müll. Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist also aktiver Klimaschutz: „Die Produktion von Lebensmitteln ist mit hohem Ressourcen- und Arbeitsaufwand verbunden“, betont Karin Büchl-Krammerstätter, Leiterin von Stadt Wien - Umweltschutz anlässlich des Tages gegen Lebensmittelverschwendung am 2. Mai. „Daher ist es bei länger gelagerten Lebensmitteln besonders wichtig, darauf zu achten, dass möglichst nichts schlecht wird und weggeworfen werden muss. Denn das ist nicht nur wegen der Ressourcenverschwendung, sondern auch aus wirtschaftlicher und ethischer Sicht nicht vertretbar.“ Die Stadt Wien arbeitet im Rahmen ihres Programms für die Klimamusterstadt Wien seit langem an Massnahmen zur Lebensmittelverschwendung.

Zwtl.: 1/3 der produzierten Lebensmittel landet im Mist

Der 2. Mai ist deshalb der Tag gegen Lebensmittelverschwendung, da - auch ohne Corona-Krise - vom Feld bis zum Teller im Schnitt so viele Lebensmittel weggeworfen werden, dass dies in Summe der Menge entspricht, die vom 1. Jänner bis zum 2. Mai produziert wird. „Gegen diese unglaubliche Verschwendung kann jede und jeder einen Beitrag leisten“, betont Karin Büchl-Krammerstätter: „Seien es ProduzentInnen, der Handel oder die KonsumentInnen - alle können in ihrem Bereich dafür sorgen, dass die gesamte Wertschöpfungskette zu einer Wertschätzungskette wird!“

Zwtl.: Praktische Tipps: so vermeidet man Lebensmittelabfälle

Die Umweltschutzabteilung der Stadt Wien hat aus aktuellem Anlass praktische Tipps zusammengestellt, wie Lebensmittel-Vorräte möglichst gut verbraucht und so wenig wie möglich weggeworfen werden muss:

~

- * Um Bakterien, Schimmelpilzen und Motten keine Chance zu geben, müssen Vorratsschränke, Brotdosen und Kühlschrank regelmäßig kontrolliert und gereinigt werden. Heißes Wasser mit einem Schuss Essig oder einem milden Spülmittel ist dafür bestens geeignet.
- * Die Vorräte regelmäßig durchsehen, bei welchen Lebensmitteln demnächst das Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. das Verbrauchsdatum erreicht wird. Diese Lebensmittel griffbereit nach vorne stellen.
- * Auch im Eiskasten gilt: Neue Einkäufe nach hinten schichten.
- * Einige Lebensmittel sind nicht oder nur bedingt geeignet, um im Kühlschrank aufbewahrt zu werden:
 - * Brot trocknet im Kühlschrank schneller aus - besser ist es, dieses rechtzeitig einzufrieren.
 - * Kälteempfindliches Gemüse, wie Paradeiser oder Zwiebeln, verlieren ihr Aroma
 - * Gurken und Zucchini verlieren Wasser und werden schwammig
 - * Kälteempfindliche, exotische Früchte: Bananen werden im Kühlschrank rasch braun, Mango und Ananas verlieren ihren Geschmack
 - * Lange haltbare Lebensmittel, wie Getreide, Gewürze oder Konserven können bei Raumtemperatur im Vorratsschrank gelagert werden. Kühl, dunkel und trocken sind die idealen Voraussetzungen für lange Haltbarkeitszeiten - warme Temperaturen oder hohe Luftfeuchtigkeit sollten vermieden werden.
 - * Brot, Salat, Gemüse und Obst bleiben in Biokunststoffsackerln länger frisch, im Vergleich zu herkömmlichen Plastiksackerln.
- * Vorsicht: Die Mindesthaltbarkeit ist nicht das Verfallsdatum! Lebensmittel sind sehr oft noch länger genießbar, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum bereits abgelaufen ist. Bei der Entscheidung, ob die Waren noch gut sind, unterstützen uns unsere Sinne - in der Reihenfolge: schauen, riechen, schmecken.
- * Anders verhält es sich hingegen beim Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“), das bei leicht verderblichen Lebensmitteln angegeben werden muss - also beispielsweise bei rohem Fleisch, Faschiertem oder frischem Fisch. Ist das Verbrauchsdatum abgelaufen, kann ein Verzehr die Gesundheit gefährden.
- * Bevor neue Verpackungen geöffnet werden: Die bereits offenen Restbestände verwerten!
- * Zubereitete Speisereste sind zu wertvoll um sie wegzuschmeißen. Gut aufbewahrt sind sie meist einige Tage lang haltbar und müssen vor dem Essen nur noch aufgewärmt werden.
- * Inspiration für übriggebliebene Lebensmittel: die vorhandenen Zutaten einfach im Internet eingeben und die Rezeptvorschläge nach Belieben durchsehen

* Wenn abzusehen ist, dass Lebensmittel nicht mehr verbraucht werden können, bevor sie verderben, können sie auch weitergegeben werden: Wie zum Beispiel bei den FAIR.teiler-Kühlschränken. Einen guten Überblick über die Möglichkeiten der Lebensmittel-Weitergabe bietet der Leitfaden "Das is(s)t es mir wert", der von Stadt Wien - Umweltschutz gemeinsam mit dem Ökosozialen Forum Wien und in Kooperation mit Stadt Wien - Marktamt herausgegeben wurde. Welche Fairteiler derzeit geöffnet sind kann hier nachgesehen werden:
[https://wienertafel.at/fileadmin/PDF/Aktuell_ge%C3%B6ffnete_Hilfseinrichtungen_und_Lebensmittelausgabestellen_f%C3%BCr_Bed%C3%BCrftige.pdf]
(https://wienertafel.at/fileadmin/PDF/Aktuell_ge%C3%B6ffnete_Hilfseinrichtungen_und_Lebensmittelausgabestellen_f%C3%BCr_Bed%C3%BCrftige.pdf)

~

Mehr Infos zu dem Thema - und den Download des Leitfadens „Das is(s)t es mir wert“ - bietet die Webseite von Stadt Wien - Umweltschutz unter der Dachmarke „Lebensmittelpunkt Wien“:
www.lebensmittelpunkt.wien.at

Weitere wertvolle Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bietet auch die Initiative „natürlich weniger Mist“ von Umweltstadträtin Ulli Sima auf ihrer Homepage:
<https://www.wenigermist.at/tipps-gegen-lebensmittelverschwendung>

Hilfe bei der Beurteilung, welche Lebensmittel noch genießbar sind - und welche nicht, bietet die Broschüre "ist das noch gut" der Wiener Tafel:
[https://wienertafel.at/fileadmin/Presse/WT_19021_MHD_Broschuere_ANSI_CHT.pdf]
(https://wienertafel.at/fileadmin/Presse/WT_19021_MHD_Broschuere_ANSI_CHT.pdf)

Tipps für ein kreatives Verwerten von Resteln bietet DIE UMWELTBERATUNG:
<https://www.umweltberatung.at/kreative-restekueche>

~

Rückfragehinweis:

Roman David-Freihsl
Stadt Wien - Umweltschutz
Telefon: +43 1 4000-73422

E-Mail: roman.david-freihsl@wien.gv.at
www.umweltschutz.wien.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/174/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0096 2020-04-30/11:20

301120 Apr 20

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20200430_OTS0096