

Lebensmittel sind kostbar!

Der Weg zwischen Kühlschrank und Mülltonne ist manchmal sehr kurz. In Salzburg landen pro Person und Jahr durchschnittlich 18 kg genießbare Lebensmittel im Restabfall. Viele dieser Lebensmittel sind sogar noch originalverpackt und unverdorben. Das schlägt nicht nur auf den Magen, es tut auch der Brieftasche nicht gut.

In drei kurzen **Filmen mit Kabarettist Info Vogl** wird auf diese Probleme aufmerksam gemacht. Schauen Sie einfach rein auf www.wirf-kein-essen-weg.at.

Hier finden Sie **6 Tipps**, wie Sie Lebensmittel-Abfälle vermeiden können:

1. Wussten Sie, dass durchschnittlich 10 % des Salzburger Restabfalls angebrochene und original verpackte Lebensmittel sind?

Die Augen waren wieder größer als der Bauch. Gerade, wer hungrig einkaufen geht, kauft viel mehr Lebensmittel als geplant. Schreiben Sie sich einen Einkaufszettel. Dann wissen Sie was Sie in den nächsten Tagen brauchen, was Sie kochen wollen und essen können. Für die Abfalltonne bleibt nichts übrig. Bedenken Sie auch, dass Produkte aus der Region meist frischer sind, weil sie keine langen Transportwege hinter sich haben. Sie müssen nicht so schnell verbraucht werden. Denn Lebensmittel sind kostbar!

2. Wussten Sie, dass viele Lebensmittel auch nach abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum noch genießbar sind?

Verpackte Lebensmittel müssen ein Mindesthaltbarkeitsdatum aufweisen. Bis zu diesem Datum garantiert der Hersteller bestimmte Eigenschaften wie Farbe, Geschmack und Geruch des Lebensmittels. Viele Produkte sind daher auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums einwandfrei genießbar. Daher zuerst riechen, schauen und kosten und nur dann wegwerfen, wenn das Lebensmittel wirklich verdorben ist. Denn Lebensmittel sind kostbar!

3. Wussten Sie, dass das Verbrauchsdatum nur bei leicht verderblicher Ware angeführt wird und diese nach Ablauf nicht mehr verkauft werden darf.

Zu leicht verderblichen Lebensmitteln gehören z.B. Faschiertes oder Fisch. Dieses Verbrauchsdatum ist verbindlich. Lebensmittel sollten nach Ablauf des angegebenen Zeitraums nicht mehr gegessen werden. Das Verbrauchsdatum ist nicht dasselbe wie das Mindesthaltbarkeitsdatum. Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums kann die Ware noch genussfähig sein. Denn Lebensmittel sind kostbar!

4. Wussten Sie, dass jeder Salzburger ca. 18 kg essbare Lebensmittel im Jahr einfach wegschmeißt?

Wäre es nicht besser, weniger Lebensmittel einzukaufen und dafür besonders auf die Qualität zu achten? Meiden Sie „billige“ Großpackungen und lassen Sie sich nicht von Sonderangeboten verführen. Kaufen Sie lieber etwas weniger, investieren Sie Ihr hart verdientes Geld dafür in hochwertige Lebensmittel. Das kostet unter dem Strich gleich viel, Sie haben aber mehr davon. Das dürfen Sie sich ruhig gönnen. Denn Lebensmittel sind kostbar!

5. Wussten Sie, dass sich Obst und Gemüse bei der Lagerung nicht gut vertragen?

Verschiedene Früchte geben bei der Lagerung das Gas Ethylen ab, das bei empfindlichen Sorten zu raschen Welkerscheinungen führt. Äpfel, Marillen, Pfirsiche/Nektarinen, Birnen und Kiwi geben viel Ethylen ab. Sie sollten daher keinesfalls gemeinsam mit Bananen, Kartoffeln, Tomaten und Gurken gelagert werden, die empfindlich auf Ethylen reagieren. Eine einfache Grundregel lautet: Obst und Gemüse nicht gemeinsam lagern. Denn Lebensmittel sind kostbar!

6. Wussten Sie, dass Sie bei Ihrem Gemeindeamt wertvolle Tipps zum Geld sparen bekommen?

Holen Sie sich ab Mitte April den neuen Folder „Lebensmittel sind kostbar“ mit Infos zum richtigen Einkaufen und Lagern von Lebensmitteln und Ihren kostenlosen Einkaufsblock. Denn wer schon beim Einkaufen gut plant und seine Lebensmittel daheim richtig lagert hat den vollen Genuss und muss nichts wegwerfen. Das spart Ihnen lästige Arbeit und vor allem Geld. Sie haben es in der Hand. Denn Lebensmittel sind kostbar!



Dreharbeiten mit Kabarettist Ingo Vogl, das Ergebnis gibt es auf www.wirf-kein-essen-weg.at



lebensministerium.at

Eine Initiative des Lebensministeriums

Logo „Lebensmittel sind kostbar“