

Was kann ich sonst noch tun?

Lebensmittelreste, die nicht mehr verwertet werden können, sollten richtig entsorgt werden.



Eigenkompostierung:

Der zu entsorgende Abfall wird durch Eigenkompostierung geeigneter pflanzlicher Abfälle im Garten reduziert und gleichzeitig in ein biologisch wertvolles Produkt umgewandelt.

Biotonne:

Hier können die in einem Haushalt anfallenden biologisch verwertbaren Abfallstoffe umweltschonend über die öffentliche Müllabfuhr entsorgt werden.

Der sparsame und umweltbewusste Verbraucher sorgt also vor durch:

- überlegten Einkauf im Laden,
- richtigen Umgang mit den Waren (Kühlkette möglichst nicht unterbrechen - kühlpflichtige Lebensmittel auch in Kühltaschen transportieren),
- zügige Verarbeitung, kühle Lagerung oder Konservierung der Waren und
- phantasievolle Resteverwertung in der Küche.

Weitere Informationen:

www.ernaehrungsportal.nrw.de
www.save-food.org
www.bmelv.de
www.bvl.bund.de
www.aid.de

Landesamt für Natur,
Umwelt und Verbraucherschutz
Nordrhein-Westfalen



Lebensmittel

Zu kostbar für die Tonne!

LANUV-Info 23

Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz
Nordrhein-Westfalen

Leibnizstr. 10, 45659 Recklinghausen

Postfach 101052, 45610 Recklinghausen

Telefon 02361 305-0 Telefax 02361 305-3215

E-Mail: poststelle@lanuv.nrw.de

www.lanuv.nrw.de

Bildnachweis:

LANUV: C. Brinkmann (S. 4),

© Panther Media: G.S. Popescu (Titel), E. Wodicka (S. 3),

M. Cornelius (S.5 li), M. Nick (S. 5 re)

Recklinghausen 2012

Die Schätzungen bezüglich der in Deutschland wegge-
worfenen Lebensmittel unterliegen einer großen Spann-
breite: Zwischen 10 und 20 Mio. Tonnen landen jährlich im
Abfall. Dies ist angesichts des Hungers in der Welt nicht
nur moralisch verwerflich, sondern auch eine sinnlose Ver-
schwendung von Rohstoffen und Energie und wird letzt-
endlich auch zu einem abfallwirtschaftlichen Problem.

Problematik und Folgen

Die riesige Nachfrage nach Konsumgütern bedeutet eine
immer größere Bereitstellung an Agrarfläche, Wasser,
Arbeitskräften und Energie. Durch die Vernichtung von
Lebensmitteln entstehen dadurch hohe volkswirtschaft-
liche Kosten ohne Nutzen. Hinzu kommen zusätzliche
Kosten für die Entsorgung.

Jährlich werden durch die Lebensmittelindustrie, Groß-
verbraucher sowie Handel ca. 52 kg pro Person an
Lebensmitteln vernichtet, durch die Konsumenten ca. 82
kg pro Person.

Der geschätzte Wert der vernichteten Lebensmittel aus
40 Mio. Haushalten beträgt rund 10-20 Milliarden Euro,
das sind durchschnittlich 400 € pro Haushalt!

Allein das vernichtete Altbrot wiegt eine halbe Million
Tonnen pro Jahr. Das sind 10% der Produktion. Die hierfür
benötigte landwirtschaftliche Fläche beträgt 200.000 ha,
die bei der Produktion entstehenden Emissionen ent-
sprechen dem Ausstoß von 300.000 Autos.

Beitrag der Verbraucher

Ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln, ein überlegtes
Einkaufsverhalten sowie die Resteverwertung von
gekauften Lebensmitteln sind ein erster Schritt zur
Ressourcenschonung und zur Abfallreduzierung.

Gezielter Konsum bedeutet, Lebensmittel bedarfsgerecht
einzukaufen. Daraus resultieren weniger Lebensmittel-
reste und auch weniger Verpackungsmüll, die entsorgt
werden müssen.

Die sinnvolle Verwertung von Lebensmittelresten im
Haushalt kann im Übrigen nicht nur die Umwelt, sondern
auch den Geldbeutel schonen.



Clever einkaufen heißt:

- Einkaufszettel schreiben,
- nie hungrig einkaufen,
- XXL- Packungen vermeiden,
- auf Haltbarkeitsdatum beim Einkauf achten,
- mit Resten planen,
- Vorräte kontrollieren.

**Bei zu langer und unsachgemäßer Lagerung droht der
Verderb von Lebensmitteln durch Mikroorganismen wie
Bakterien, Hefen, Schimmelpilze.**

Schimmelbildung tritt häufig auf bei:

Brot, Backwaren, Früchten, Käse, Fleisch und Wurst

Gärung tritt häufig auf bei:

Fruchtsäften, Marmeladen und Gelees, also allen zucker-
haltigen Lebensmitteln, aber auch bei Salaten

Ranzig werden häufig:

Alle tierischen und pflanzlichen Fette wie Butter, Öle,
Mayonnaise etc.

Sauer werden häufig:

Milch und Milchprodukte, aber auch Wurstwaren

Mindesthaltbarkeitsdatum beachten

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum,
sondern gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem Lebens-
mittel unter angemessenen Aufbewahrungsbe-
dingungen ihre spezifischen Eigenschaften behalten.
Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ist die
Ware nicht automatisch verdorben. Sie darf noch ver-
kauft bzw. verzehrt werden, wenn sie einwandfrei ist. Als
Verbraucher kann man durch Riechen, Schmecken und
genaues Betrachten überprüfen, ob das „abgelaufene“
Lebensmittel noch in Ordnung ist und demnach verzehrt
werden kann.



Verbrauchsdatum beachten

Bei sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, wie Hack-
fleisch, Vorzugsmilch (Rohmilch) oder frischem Ge-
flügel Fleisch, ist anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums
ein Verbrauchsdatum angegeben („Verbrauchen bis...“).
**Solche Lebensmittel dürfen nach Ablauf des Ver-
brauchsdatums nicht mehr verkauft oder verzehrt wer-
den.**

Wie kann ich dem Verderb von Lebensmitteln vorbeugen?

- Schnelle Verarbeitung,
- richtige Lagerung (leicht verderbliche Lebens-
mittel im unteren, kälteren Teil des Kühlschranks,
weniger empfindliche Lebensmittel im oberen,
wärmeren Teil),
- Konservierung (z.B. einfrieren, einschweißen...etc.),
- Einkauf begrenzter Mengen,
- Resteküche.