



Lebensmittel gehören nicht in den Müll!

Sicherlich kennt das jeder von Euch - beim Einkaufen im **Supermarkt** sieht man verlockende **Dinge** - frisches **Obst**, ein leckeres Stück **Kuchen**, eine neue Pizzasorte. Schnell wandern viel mehr Lebensmittel in den Korb als eigentlich benötigt werden und man essen kann.

Und was ist die Folge davon - die Lebensmittel verderben oder sehen nicht mehr appetitlich aus - sie kommen in den Müll. Jeder von uns wirft im **Jahr** rund 82 Kilogramm Nahrungsmittel in den **Abfall** - das entspricht etwa zwei vollgepackten Einkaufswagen. Und wenn man diese Zahl auf alle Einwohner des Landes hochrechnet, ergibt das einen **Berg** von 6,7 Millionen Tonnen. Hauptsächlich werden **Gemüse** und Obst, gefolgt von Brot und **Brötchen** in den Abfall geworfen.

Mehr als die Hälfte dieser Abfälle wären aber vermeidbar.

Deshalb hier ein paar einfache **Tipps**, wie wir alle etwas gegen die Verschwendung von Lebensmitteln tun können:

► Einkaufszettel schreiben !

Eine gute **Planung** vor dem **Einkauf** ist wichtig. Nach dem

Blick in den **Vorratsschrank** und den Kühlschrank sollte man notieren, was benötigt wird. So wird vermieden, Unnötiges oder Doppeltes einzukaufen.

► Nicht bei jedem Sonderangebot zugreifen und die Packungsgröße beachten!

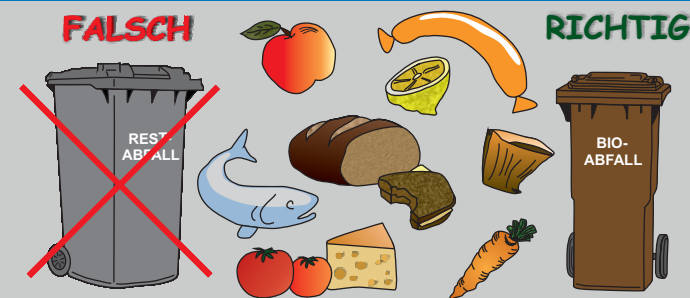
Eine große Packung zu kaufen, sollte gut überlegt sein. Oftmals wird dann ein Teil der Lebensmittel weggeworfen, weil man keinen Appetit mehr darauf hat oder diese inzwischen verdorben sind.

► Lebensmittel richtig lagern und regelmäßig kontrollieren!

Kartoffeln mögen es z. B. kühl und dunkel, am besten im Keller. Fisch, **Fleisch**, Eier und **Butter** gehören dagegen in den Kühlschrank. **Brot** und Brötchen sind in einer Dose bei Zimmertemperatur richtig aufgehoben.

► Mit Resten kochen!

Nicht immer lassen sich Reste beim **Kochen** vermeiden. Diese kann man am nächsten Tag wieder aufwärmen, sie einfrieren oder mit ein paar neuen Zutaten nochmals in eine leckere **Mahlzeit** verwandeln.



Sind die Lebensmittel doch einmal verdorben - bitte nicht in die Abfalltonne werfen.

Verdorbene Lebensmittel, Salat-, Gemüse- und Obstabfälle, Kaffee- filter, Brotreste, Eierschalen und z. B. auch Laub und Pflanzenreste gehören auf den **Kompost** oder in die Biotonne.

Aus diesen Abfälle kann wieder wertvoller **Humus** entstehen - die Natur kennt keinen Abfall.



Welche Folgen hat unser aller **Verhalten**, Lebensmittel in den Abfall zu werfen?:

► Wir belasten die Umwelt und verschwenden wertvolle Ressourcen!

Für die Herstellung der **Lebensmittel** werden z. B. Rohstoffe, Energie, **Ackerflächen** und die menschliche Arbeitskraft benötigt - so fließen etwa 700 Liter Wasser, um ein Kilo **Äpfel** zu ernten und für die Produktion von einem **Kilo** Käse sind es unglaubliche 5.000 Liter. Alle diese Ressourcen und auch die Arbeitskraft der Menschen verschwenden wir, wenn wir die Nahrungsmittel einfach in den Abfall werfen.

► Weltweit hungern eine Milliarde Menschen!

Wir sollten auch einmal darüber nachdenken, dass während wir Lebensmittel wegwerfen, weltweit sehr viele Menschen hungern. Sicher wird keiner von ihnen davon satt, wenn wir weniger wegwerfen. Aber - je mehr wir verschwenden, umso höher wird die Nachfrage nach Lebensmitteln in der Welt und dadurch steigen die **Preise** für die **Nahrung**. Die Folge ist, dass sich die Menschen in den Entwicklungsländern mit ihrem geringen Einkommen immer weniger Lebensmittel kaufen können und **hungern** müssen.

Welche **Bedeutung** hat das Datum auf der Verpackung?

► **Mindesthaltbarkeitsdatum** - **MHD**: Es sagt uns, wie lange das Lebensmittel bei geschlossener Verpackung und richtiger Aufbewahrung seine Farbe, seinen Geschmack und seinen Geruch behält. Das **Produkt** kann auch nach Ablauf des Datums noch lange genießbar sein. Also bitte nicht gleich wegwerfen, sondern erst prüfen, ob es noch essbar ist.

► **Verbrauchsdatum**: Dieses Datum steht auf leicht verderblichen Produkten, wie z. B. rohem Fisch, Hackfleisch oder Frischgeflügel. Ist das Verbrauchsdatum überschritten, sollten solche Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden, da sie gefährlich für die Gesundheit sein könnten. Sie gehören leider wirklich nur noch in die **Tonne**.

Weitere interessante Informationen findet Ihr zum Beispiel unter:

www.zugutfuerdietonne.de

www.apug.de - Infos für Kids

