Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Verbraucherzentrale Südtirol

Zwölfmalgreiner Straße 2
39100 Bozen
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Aktionswoche „Zu gut für die Tonne“

Fr, 06.03.2020 - 10:14

Verbraucherzentrale und Katholischer Familienverband rufen zu bewusstem Umgang mit Lebensmitteln auf

Ein Drittel aller weltweit für den menschlichen Konsum erzeugten Lebensmittel landet gar nie auf den Tellern, sondern geht verloren oder wird verschwendet: rund 1,3 Milliarden Tonnen sind das jedes Jahr laut Schätzungen der FAO. Mit der Aktion „Gutes Leben – Zu gut für die Tonne“ vom 9. bis 15. März machen sich die VZS und der KFS auf die Suche nach Resteverwertungsrezepten.

Viele unserer Lebensmittel landen im Müll, obwohl sie noch genießbar und also „zu gut für die Tonne“ sind. Einer der Gründe dafür ist der vorzeitige Verderb – beispielsweise weil mehr eingekauft wurde, als tatsächlich benötigt wird. Auch werden Lebensmittel weggeworfen, weil sie nicht mehr richtig frisch sind oder nicht mehr appetitlich aussehen. Speise- und Tellerreste landen im Müll und nicht zuletzt Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten wurde. Diese Verschwendung wäre zu großen Teilen vermeidbar: die Hälfte bis zwei Drittel der entsorgten Lebensmittelabfälle sind zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung noch uneingeschränkt genießbar oder wären dies bei rechtzeitiger Verwendung gewesen.

Mit der Aktion „Gutes Leben – Zu gut für die Tonne“ lädt der Katholische Familienverband in Zusammenarbeit mit der Verbraucherzentrale Südtirol interessierte Familien dazu ein, während der Aktionswoche vom 9. bis 15. März besonders achtsam mit Lebensmitteln umzugehen und möglichst keine (genießbaren) Lebensmittel zu entsorgen. Keine leichte Aufgabe – denn Untersuchungen zeigen, dass beispielsweise in Familien in Deutschland im Durchschnitt rund 75 kg Lebensmittel pro Kopf und Jahr verschwendet werden.
„Um überschüssige Lebensmittel und Lebensmittelabfälle von vornherein zu vermeiden, ist es hilfreich, den Einkauf zu planen und Lebensmittel bedarfsgerecht und anhand einer Einkaufsliste einkaufen, dabei die nicht benötigten Aktionsangebote zu ignorieren und zu Hause die eingekauften Produkte

rasch und mit System in Kühl-, Gefrierschrank und Vorratskammer einräumen," fasst Silke Raffeiner, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol, die wichtigsten Maßnahmen zusammen.

Speisereste und überreife Bananen: zu gut für die Tonne
Interessierte können sich über die Internetseite des Familienverbandes (https://www.familienverband.it/bildung-freizeit/projekte/projekt-gutes-leben/303-gutes-leben-zu-gut-f%C3%BCr-die-tonne) zur Aktionswoche anmelden und erhalten Informationen und Anregungen via E-Mail zugeschickt – darunter einfache und schmackhafte Rezeptvorschläge für die Verwertung von Speiseresten wie gekochten Nudeln, überreifen Bananen, Gemüseabschnitten und sogar Kartoffelschalen.

Gesucht: die besten Resterezepte
Zudem sind alle, die ein bewährtes Rezept für die Verwertung von Speiseresten, nicht mehr ganz frischen oder überschüssigen Lebensmitteln kennen, dazu eingeladen, dieses einzusenden. Rezeptvorschläge können (unter Angabe der Quelle) bis 15. März 2020 per E-Mail an presse@familienverband.it oder per Post an den Katholischen Familienverband Südtirol, Wangergasse 29, 39100 Bozen geschickt werden. Die besten Rezepte werden im Internet bzw. auf Facebook veröffentlicht.

Eine Frage der Ethik, aber nicht nur
Auch jene Lebensmittel, die später entsorgt werden, müssen zunächst einmal erzeugt werden, wofür wertvolle Ressourcen verbraucht werden. 1.600 Liter Wasser werden beispielsweise für die Herstellung von einem Kilo Brot aufgewendet, über 15.000 Liter Wasser sind es für ein Kilo Rindfleisch. Ganz zu schweigen vom Boden- und Energieverbrauch. Wenn das Brot und das Rindfleisch am Ende nicht auf dem Teller, sondern in der Tonne landen, war alles umsonst. Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen FAO weist darauf hin, dass durch Lebensmittelverschwendung und Lebensmittelverluste jährlich 3,3 Milliarden Tonnen Treibhausgase (CO2-Äquivalente) entstehen. Im Ranking der größten Treibhausgasproduzenten würde diese Menge nach China und den USA den dritten Platz einnehmen.

Mindestens haltbar bis oder ein Fall für die Tonne?
Die Verbraucherzentrale führt auf ihrer Internetseite eine Online-Umfrage durch (https://www.consumer.bz.it/de/umfragen). Die Verbraucher und Verbraucherinnen können (anonym) den eigenen Wissensstand und die eigene Einstellung in Bezug auf die Haltbarkeit von Lebensmitteln prüfen.
Wer ganz genau wissen möchte, ob und wie viele Lebensmittelabfälle im eigenen Haushalt anfallen, kann die Tabellenvorlage „Tagebuch der Lebensmittelabfälle" der VZS verwenden , um alles genau aufzuzeichnen. Diese ist auf der Internetseite der VZS zum Herunterladen und Ausdrucken verfügbar (https://www.consumer.bz.it/de/tagebuch-der-lebensmittelabfaelle).

Wochenschau-Groestl.pdf300.82 KB