

Schauen, schnuppern, schmecken

Unwissend und verwöhnt: Viele noch genießbare Lebensmittel landen unnötig auf dem Müll

Von Stefan Carl

Heide – Mit der Aktion „Deine Dose zählt!“ machen Arbeiterwohlfahrt und Hoelp auf die Lebensmittelverschwendung aufmerksam. Unter anderem werden dazu Konservendosen gesammelt, die an die Dithmarscher Tafeln verteilt werden. Einer der Partner der Aktion ist die Verbraucherzentrale. Deren Leiterin Karin Tharra gibt Tipps, wie sich Verschwendung schon beim Einkaufen vermeiden lässt und was genau Mindesthaltbarkeits- und Verfallsdatum bedeuten.



Karin Tharra leitet die Verbraucherzentrale Heide. Foto: Carl

Regelmäßig suchen Bürger die Verbraucherzentrale am Heider Postweg auf und beschweren sich über vermeintlich abgelaufene Lebensmittel in den Regalen des einen oder anderen Supermarktes. „Oft handelt es sich jedoch um einen Irrtum“, sagt Karin Tharra. „Die Leute verwechseln das Mindesthaltbarkeitsdatum mit dem Verfallsdatum.“

Ersteres, abgekürzt MHD, ist ein für verpackte Lebensmittel anzugebendes Datum. „Bis zu diesem garantiert der Hersteller die optimale Beschaffenheit des Produkts, richtige Lagerung vorausgesetzt“, so Tharra. Selbst wenn das MHD überschritten ist, seien die Lebens-

mittel deswegen noch lange nicht zu entsorgen. „Die Händler müssen auch nicht die Preise reduzieren oder die Ware aussortieren.“ Nudeln, Reis und Mehl beispielsweise seien – trocken und luftdicht gelagert – weit länger haltbar als das MHD angibt. „Weil das aber viele Bürger nicht wissen, landen zu viele noch genießbare Sachen im Müll. Wir bieten daher Aufklärung, denn wer es nicht besser weiß, kann es auch nicht besser machen.“

Um Lebensmittel nicht zu verschwenden, ist das geplante Einkaufen ein erster Schritt: „Was will ich kochen, wie viele Zutaten benötige ich?“, sind Fragen, die man möglichst beantwortet, bevor man loszieht. „Hauptsächlich sind es Brot, Gemüse und Obst, die im Müll landen. Der Grund dafür ist oft, dass diese Lebensmittel nicht richtig gelagert werden. Tomaten und Gurken gehören nicht in den Kühlschrank, Äpfel und Orangen sollten möglichst einzeln aufbewahrt werden, damit keine Druckstellen entstehen“, sagt Tharra. Und Hand aufs Herz: Wem ist im Sommer nicht schon einmal das Brot verschimmelt? „Da kann man sich überlegen, wie viel man pro Tag benötigt, portioniert es und friert einen Teil ein“, sagt Tharra.

Ähnlich praktische Tipps hat die Verbraucherberaterin für die Lagerung im Kühlschrank parat: „Gemüse gehört unten in die Schublade, Fleisch auf die Glasplatte, die ist schön kühl. Und Eier in die Kühlschranktür“, nennt sie einige.

Diese und viele weitere Ratschläge hat die Verbraucherzentrale in mehrsprachigen Faltblättern zusammengestellt, die kostenlos an Interessierte abgegeben werden. „Grundsätz-



Um keine Lebensmittel zu vergeuden, sollte schon der Einkauf gut geplant sein: Was will ich kochen, wie viel Esser sitzen am Tisch? Auch Reste müssen nicht in den Müll. Aus ihnen lassen sich nette Sachen kochen, Rezepte gibt es im Internet.

lich ist Eigenständigkeit gefordert und dass man sich auf die eigenen Sinne verlässt, das heißt, schauen, schnuppern, schmecken.“ Wenn sich schon Schimmel auf dem Frischkäse ausbreitet, ist nichts mehr zu machen. Wegen einer faulen Orange muss dagegen nicht gleich das ganze Netz in die Biotonne wandern.

„Die ältere Generation, die noch am eigenen Leib erfahren hat, was es bedeutet, wenn nicht genug zu Essen da ist, kennt alle Regeln, mit denen Lebensmittel nicht vergeudet werden. Bei den Generationen

danach sieht es schon anders aus“, sagt Tharra. 16 Prozent aller in Deutschland unnötig weggeworfenen Lebensmittel enden im Müll, weil das Produkt dem Käufer nicht schmeckt. 84 Prozent sind verdorben, 25 Prozent werden weggeworfen, weil zu viel gekauft wurde, 19 Prozent wandern in die Tonne, weil die Packung größer als der Bedarf war.

Bundesweit landen elf Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll, davon stammen 6,7 Millionen Tonnen aus privaten Haushalten. Wirklich weggeworfen gehören für Tharra dabei nur die Lebensmittel, deren Verfallsdatum überschritten ist. Doch bei kluger Einkaufsplanung dürfte nicht einmal das passieren.



Aktion „Deine Dose zählt!“

Wo und Hoelp nutzen das 20-jährige Bestehen ihrer Tafel nicht nur, um auf das Thema Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen, sondern sammeln zugleich in großem Stil Konservendosen, die von den Tafeln an Bedürftige ausgegeben werden.

Die Aktion steht unter dem Motto „Deine Dose zählt!“ Ziel ist es, bis zum 15. Juni, 12.354 Konservendosen gespendet bekommen zu haben – entsprechend der Zahl derjenigen, die in Dithmarschen zurzeit staatliche

Transferleistungen beziehen. Die Konservendosen können in den Tafelausgabestellen von Awo- und Hoelp, in den Hoelp-Sozialkaufhäusern sowie bei Edeka Frauen und Edeka Maron in Brunsbüttel, Heide, Meldorf und Albersdorf abgegeben werden. Wer auf eine der Dosen seinen Namen notiert, hat die Chance, einen Kurzurlaub an die Ostsee für die ganze Familie zu gewinnen. Gezogen werden die Namen der Gewinner bei der Abschlussveranstaltung am 15. Juni ab 10 Uhr auf dem Heider Südermarkt. ca