



Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und
Verbraucherschutz Baden-Württemberg

📅 22.12.2021

ERNÄHRUNG

Minister Hauk sensibilisiert zum Umgang mit Essensresten und empfiehlt regionalen Genuss zum Weihnachtsfest



Minister Peter Hauk MdL: „Eine kreative Resteküche bringt auch nach den Feiertagen feine Gerichte auf den Tisch und trägt zudem zu einer Reduzierung von Lebensmittelabfällen bei“. Minister Hauk sensibilisiert zum Umgang mit Essensresten und empfiehlt regionalen Genuss zum Weihnachtsfest mit hochwertigem Wildfleisch aus heimischer Jagd.

„Gerade an den Weihnachtsfeiertagen gehört für viele Menschen ein festliches, gutes und reichhaltiges Essen im Kreise der Familie dazu. Da bei den ausgiebigen Mahlzeiten zu den Festtagen nicht immer restlos aufgegessen wird, können mit einer kreativen Resteküche Lebensmittelabfälle reduziert werden. Mit ein bisschen Kreativität entstehen auch aus den Resten noch leckere Gerichte und häufig ganz neue

Geschmackserlebnisse“, sagte der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk MdL, am Mittwoch (22. Dezember) in Stuttgart.

Reste von Mahlzeiten sollten direkt nach dem Essen kaltgestellt werden, damit sie nicht verderben. Lebensmittel mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum, beispielsweise Milchprodukte, können bei stets sachgerechter Lagerung meist auch über dieses Datum hinaus verzehrt werden. Lebensmittel mit einem Verbrauchsdatum wie Fleisch- und Fischwaren dürfen nach Erreichen dieses Datums allerdings nicht mehr verzehrt werden, sofern sie nicht schon vorher gut durcherhitzt und gekühlt gelagert wurden. Viele Reste von fertigen Speisen oder Lebensmitteln können einfach eingefroren werden. Dies sollte möglichst rasch erfolgen, damit Qualität und Geschmack der Produkte erhalten bleiben. Wichtig ist auch, Gefrierdosen oder -beutel gut zu beschriften, damit man auch nach einigen Wochen oder Monaten noch weiß, welche Speisen sich darin verbergen.

Alle Produkte sollten vor ihrer weiteren Verwendung auf ihre genießbarkeit überprüft werden. Sind Aussehen, Geruch und Geschmack in Ordnung, spricht in aller Regel nichts gegen den weiteren Verzehr. Bei Schimmelbefall müssen Lebensmittel unbedingt entsorgt werden. „Dass gerade bei Festtagsgerichten Reste übrigbleiben, das kommt vor. Doch es ist wichtig, die Reste zu verwerten und mit den Lebensmitteln bewusst umzugehen. Auch in der Resteküche gilt: Alles, was noch gut aussieht und riecht, kann weiterverarbeitet werden. Es ist wichtig, sich auf die eigenen Sinne zu verlassen und auch das Mindesthaltbarkeitsdatum kritisch zu hinterfragen. Restefreundlich zu kochen bedeute auch, bereits bei der Einkaufsplanung, Lagerung und Zubereitung an das Vermeiden von Resten zu denken. So kann jeder einen Beitrag zur Lebensmittelwertschätzung und zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen leisten“, betonte Minister Hauk.

In jedem Lebensmittel stecken wertvolle Ressourcen und ihr Wert misst sich nicht nur an ihrem Preis. Die baden-württembergischen Landwirte und das regionale Lebensmittelhandwerk stecken viel Mühe, Zeit und Herzblut in die Produktion ihrer Erzeugnisse. „Greifen Sie daher auch zu regionalen Produkten. Wer regionale Lebensmittel kauft und isst, sorgt für regionale Wertschöpfung und tut auch etwas für den Klimaschutz und den Walderhalt. So empfiehlt sich gerade zur Weihnachtszeit Wildfleisch aus heimischer Jagd. Das Fleisch kommt auf kürzestem Weg zum Verbraucher und bietet höchsten Genuss. Wildfleisch ist nicht nur sehr schmackhaft und vielseitig zu verwenden, sondern verfügt auch über einen niedrigen Fettanteil und einem hohen Gehalt an Protein, Omega-3-Fettsäuren und Mineralstoffen“, sagte Hauk.

Hintergrundinformationen:

Rund 12 Millionen Tonnen Lebensmittel werden jedes Jahr in Deutschland weggeworfen. Etwa 52 Prozent davon entfällt auf die Privathaushalte, das sind im Schnitt 75 Kilogramm pro Kopf und Jahr. Ein großer Teil davon ist dabei zum Zeitpunkt des Wegwerfens noch genießbar. Gemüse, Obst und Backwaren werden am häufigsten vernichtet. Die Verschwendung von Lebensmitteln hat nicht nur wirtschaftliche Konsequenzen, sondern auch eine ethische, soziale und ökologische Dimension.

Der Landesregierung ist die Reduzierung der Lebensmittelverluste ein wichtiges Anliegen. Durch Aufklärung der Verbraucherinnen und Verbraucher sowie den Dialog mit dem Lebensmittelhandel und Vertretern der Außer-Haus-Verpflegung möchte sie das Bewusstsein für den Wert unserer Lebensmittel

stärken und einen Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung leisten. Weitere Informationen finden Sie unter: www.lebensmittelretter-bw.de und www.ernaehrung-bw.de.

In Baden-Württemberg und in Mitteleuropa haben die Bestände an Rehen, Wildschweinen und Rotwild in den letzten Jahrzehnten tendenziell zugenommen. Diese Zuwächse entstanden vor allem durch zunehmende Mastjahre von Eichen und Buchen, mildere Winter und längere Sommerperioden, was mitunter als Folgen des Klimawandels gesehen wird. Das heimische Wild wächst selbstbestimmt auf, ernährt sich hauptsächlich von Wildkräutern, jungen Pflanzentrieben und Früchten des Waldes und der Felder. Durch eine waidgerechte Bejagung erfährt es kaum Stress. Die Schulung der Jäger zur kundigen Person ist fester Bestandteil der Jägerprüfung. So wird ein fachgerechter Umgang beim Verarbeiten des erlegten Wildes gewährleistet. Lebensmittelhygienische Kontrollen und amtliche Trichinenuntersuchungen bei beispielsweise Schwarzwild, sichern so das Inverkehrbringen einer einwandfreien und für den Verbraucher absolut unbedenklichen Qualität. Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

Link dieser Seite:

<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-service/presse-und-oeffentlichkeitsarbeit/pressemitteilungen/pressemitteilung/pid/minister-hauk-sensibilisiert-zum-umgang-mit-essensresten-und-empfehl-t-regionalen-genuss-zum-weihnac/?cHash=17c017ba60b79360a17e6da762b2a624&type=98>