



Baden-Württemberg.de

📅 11.10.2019

ERNÄHRUNG

Aufruf zu mehr Wertschätzung von Lebensmitteln



📷 © Achim Scheidemann / dpa

Eine Aktionswoche im Rahmen der Kampagne „Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land“ soll die Verbraucher für die Vermeidung von Lebensmittelverlusten sensibilisieren.

„Lebensmittelretter kann man dadurch sein, dass man seine Sinne einsetzt. Was soll man mit dem abgelaufenen Joghurt oder den Nudeln machen? Nicht gleich in die Tonne werfen. Denn ein Großteil der Produkte ist nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch genießbar. Und das lässt sich oft auf ganz einfache Weise herausfinden, nämlich durch Sehen, Riechen und Schmecken“, sagte die Staatssekretärin im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR), **Friedlinde Gurr-Hirsch**, anlässlich der Aktionswoche zum Start der neuen Kampagne des Ministeriums „Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land“, die vom 7. bis 13. Oktober stattfindet.

Was sagt das Mindesthaltbarkeitsdatum aus?

Laut Lebensmittelinformationsverordnung ist das Mindesthaltbarkeitsdatum das Datum, bis zu dem das Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Aber selbst danach sind Lebensmittel oft noch ohne Bedenken genießbar. Wichtig für eine lange Haltbarkeit ist eine geeignete Lagerung der Lebensmittel.

Anders als beim Mindesthaltbarkeitsdatum ist es beim Verbrauchsdatum. Dieses gibt bei besonders leicht verderblichen Lebensmitteln die Haltbarkeitsdauer als „zu verbrauchen bis“ an und ist mit einem Hinweis zur richtigen Lagerung des Lebensmittels versehen. Auf derartigen, immer kühlpflichtigen Lebensmitteln wie Hackfleisch, Geflügelfleisch, Fertigsalate oder Räucherlachs können sich Keime leicht vermehren. Da nach Ablauf des Verbrauchsdatums auch nicht durch Sehen, Riechen oder Schmecken zu erkennen ist, ob von solchen Lebensmitteln eine Gefahr für die Gesundheit ausgeht, sollten diese Produkte nach Ablauf des Verbrauchsdatums vorsichtshalber nicht mehr verzehrt werden. Sie müssen leider entsorgt werden.

Milcherzeugnisse sind besser geschützt

Auch viele andere kühlpflichtige Lebensmittel wie Wurstwaren, Käseaufschnitt, Feinkost- oder Fischereierzeugnisse, sollten nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums zur Sicherheit innerhalb weniger Tage aufgebraucht werden. Anders ist dies bei gesäuerten und dadurch gegen ein Wachstum unerwünschter Keime besser geschützten Milcherzeugnissen wie Joghurt, Quark oder Kefir. Solange hier auf der Oberfläche kein Schimmel erkennbar ist, kann das Produkt verzehrt werden. Für alle kühlpflichtigen Lebensmittel gilt: Angebrochene Packungen sollten vor Ablauf des Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatums innerhalb weniger Tage aufgebraucht werden.

Gerade für die Vielzahl an ungekühlt haltbaren Lebensmitteln wie Limonade, Marmelade oder trockene Nudeln gilt es, die Sinne einzusetzen. Wenn es gut riecht, gut aussieht und schimmelfrei ist, dann ist ein ungekühlt haltbares Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums in Ordnung. Für manche ungekühlt haltbaren Lebensmittel ist die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums gar nicht vorgeschrieben. In diesen Fällen gilt ganz besonders: solange Augen und Nase „grünes Licht geben“, steht dem Verzehr nichts im Wege. „Der Inhalt von Kühlschränken oder Vorratsschränken sollte immer wieder durchgeschaut werden, damit rechtzeitig erkannt werden kann, welche Lebensmittel zügig aufgebraucht werden“, betonte Gurr-Hirsch.

Jede zweite Packung wird ungeöffnet weggeworfen

Jede zweite Packung, die aufgrund des abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatums entsorgt wird, wird laut einer Studie der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) ungeöffnet weggeworfen. Eine Mülltrennung in Verpackung und Bioabfall ist wichtig für Recycling und Weiterverwendung. Um zu diskutieren, was hinsichtlich des Mindesthaltbarkeitsdatums in Deutschland und auf EU-Ebene verbessert werden könnte, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden, findet am 4. November 2019 in der Landesvertretung Baden-Württemberg in Berlin eine Podiumsveranstaltung mit Staatssekretärin Gurr-Hirsch statt.

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz: Kampagne „Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land“