



Baden-Württemberg.de

📅 15.10.2023

ERNÄHRUNG

Welternährungstag am 16. Oktober 2023



© picture alliance/dpa | Christoph Soeder

Zum Welternährungstag am 16. Oktober 2023 hat Minister Peter Hauk für mehr Wertschätzung für Lebensmittel geworben. Ein sorgsamer Umgang und deren richtige Lagerung sind in Zeiten der aktuellen Krisen immer bedeutender.

„Durch die aktuellen globalen Krisen sowie den zunehmend spürbaren Auswirkungen des **Klimawandels** wird uns allen deutlich bewusst, wie wichtig Ernährungssicherheit und die Wertschätzung für Lebensmittel ist. Damit einhergehend wächst die Bedeutung einer verlässlichen Versorgung mit regional erzeugten Lebensmitteln. Die Grundversorgung mit Nahrungsmitteln ist in Baden-Württemberg gesichert. Dennoch spürt auch die baden-württembergische Land- und Ernährungswirtschaft den Druck, unter sich verändernden Bedingungen weiterhin wirtschaftlich zu arbeiten“, sagte der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, **Peter Hauk**, anlässlich des Welternährungstages am Montag, dem 16. Oktober 2023.

„In Baden-Württemberg gewinnen regionale sowie bio-regionale Lebensmittel immer mehr an Bedeutung. Das **Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW)** und das **Biozeichen Baden-Württemberg (BIOZBW)** sind dabei verlässliche Wegweiser für Verbraucherinnen und Verbraucher, um hochwertige regionale Lebensmittel aus Baden-Württemberg zu erkennen“, unterstrich Minister Hauk.

Passende Lagerung von Lebensmitteln wichtig

Zur Wertschätzung von Lebensmitteln gehört auch, diese zu Hause **unter optimalen Bedingungen zu lagern**, um wertvolle Inhaltsstoffe und den Geschmack lange zu erhalten. Dabei sind für jede Lebensmittelgruppe unterschiedliche Vorgaben zu beachten. Bei verpackten Produkten mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) sollte zusätzlich auf die eigenen Sinne vertraut werden. Denn diese sind in der Regel über das angegebene Datum hinaus verzehrfähig. Das MHD, das der Hersteller festlegt, garantiert, dass Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung mindestens bis zu diesem Datum ihre spezifischen Eigenschaften wie Farbe, Geruch und Geschmack behalten. Beim MHD handelt sich um eine Empfehlung des Herstellers und nicht, wie beim Verbrauchsdatum, um ein Wegwerfdatum.

„Grundsätzlich sollten alle Vorräte, ob gekühlt oder unter Zimmertemperatur gelagert, in regelmäßigen Abständen kontrolliert werden. So können Lebensmittel rechtzeitig verbraucht und gleichzeitig Lücken in der Vorratshaltung aufgefüllt werden“, empfahl der Minister.

„Kriterien wie Regionalität, umweltschonende Produktion oder tierwohlgerechte Haltung von Nutztieren nehmen zunehmend Einfluss auf die Kaufentscheidungen von Verbraucherinnen und Verbrauchern. Vor diesem Hintergrund und aufgrund der Anforderungen des ‚**Green Deals**‘ und der ‚**Farm to Fork**‘-**Strategie** der Europäischen Union (EU) werden die Qualitätsprogramme des Landes Baden-Württemberg kontinuierlich weiterentwickelt“, betonte Minister Hauk.

Regionalkampagne „Natürlich. VON DAHEIM“

„Mit der Regionalkampagne des Landes **„Natürlich. VON DAHEIM“** wird der Wert von Lebensmitteln aus Baden-Württemberg und die Leistungen der Menschen, die hinter diesen Produkten stehen, für Verbraucherinnen und Verbraucher sichtbar gemacht. Die gesamte Wertschöpfungskette vom Acker bis auf den Teller wird aufgezeigt. Dadurch wird auf unsere Landwirte, Produzenten und deren Partner aufmerksam gemacht, die die Eckpfeiler unserer Land- und Ernährungswirtschaft in Baden-Württemberg sind.

Mit dem bewussten Kauf von regionalen landwirtschaftlichen Produkten entscheiden sich Verbraucherinnen und Verbraucher auch für ein Stück Heimat und unterstützen die Landwirtinnen und Landwirte in unserer Region“, betonte der Minister.

[Landeszentrum für Ernährung: Wie lagern Lebensmittel richtig? \(PDF\)](#)

#Landwirtschaft #Verbraucherschutz

Link dieser Seite:

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/welternaehrungstag-am-16-oktober-2023-1>