

Lebensmittelrettung leichtgemacht!

Echt abgelaufen: ZEHN sucht Niedersachsens älteste Lebensmittel!

Auch ein Lebensmittel, dessen Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, schmeckt meist noch!
Das zeigt das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN) mit einer Challenge – und sucht dafür bis zum 28. April die ältesten, essbaren Lebensmittel Niedersachsens. Am 2. Mai, dem Tag der Lebensmittelverschwendung, werden alle Einsendungen auf der Website des ZEHN veröffentlicht.

Alt, abgelaufen, aber nicht für den Müll: Ist der Joghurt noch genießbar, obwohl das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) schon zwei Wochen überschritten ist? Und was tun mit den Nudeln, die seit Jahren versteckt im Vorratsschrank liegen? Fast die Hälfte der Deutschen entsorgen abgelaufene Produkte laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft ungeöffnet – dabei sind sie oft noch essbar und lecker. Darauf macht das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN) mit der Challenge „Niedersachsens älteste Lebensmittel gesucht!“ aufmerksam: Vom 12. Bis zum 28. April können Niedersächsinnen und Niedersachsen ein Foto von genießbaren Lebensmitteln, deren MHD überschritten ist, an das ZEHN schicken. Das MHD sollte auf dem Bild gut erkennbar sein, außerdem gehört zur Einsendung eine kurze Erläuterung oder ein Bild, wie das Produkt lecker verwertet wurde. Alle eingereichten Beiträge veröffentlicht das ZEHN zum 2. Mai, dem Tag der Lebensmittelverschwendung, auf der ZEHN-Website. Und zu gewinnen gibt es auch etwas: Unter allen Teilnehmenden werden drei Sets mit hochwertigen, dekorativen Vorratsgläsern verlost. Mehr Informationen zur Challenge und das Teilnahmeformular gibt es unter www.zehn-niedersachsen.de/mhd-challenge.

Von Januar bis Mai werden Lebensmittel für die Tonne produziert

Der Tag der Lebensmittelverschwendung am 2. Mai wurde erstmals 2016 symbolisch vom WWF ausgerufen. Der Hintergrund: Alle Lebensmittel, die von Anfang des Jahres bis zum 2. Mai produziert werden, landen statistisch gesehen im Abfall. Auch in privaten Haushalten entsteht ein großer Teil der Lebensmittelabfälle: Etwa 85 kg Lebensmittel und Getränke werden pro Person und Jahr entsorgt. Dabei zeigen Studien, das junge Erwachsene noch mehr Lebensmittel wegwerfen, als ältere Menschen. „Mit unserer Challenge möchten wir vor allem junge Menschen ermutigen, auch abgelaufene Produkte zu öffnen und mit den eigenen Sinnen vorsichtig zu überprüfen, ob das Lebensmittel noch gut ist. Gerade in den aktuellen Krisenzeiten sollten wir uns den Wert unserer Lebensmittel bewusstmachen“, erklärt Annika Gaurig, Leiterin des ZEHN. „Sehen, riechen, schmecken“ – wer diese Faustregel bei Quark, Linsen oder anderen abgelaufenen Leckereien anwendet, merkt schnell, ob sie genießbar sind. Denn: Das MHD zeigt nicht, bis wann ein Produkt verzehrt werden darf. Bis zum Ablauf des Datums garantiert der Hersteller lediglich, dass Eigenschaften wie Farbe, Konsistenz oder Geschmack des Produkts unverändert sind. „Doch auch danach schmeckt das Lebensmittel oft noch einwandfrei“, sagt Gaurig.

Kostenloses Infomaterial des ZEHN zum MHD

Im Rahmen der Challenge veröffentlicht das ZEHN außerdem ein neues Informationsblatt „ZEHN Fakten zum MHD“. Darin gibt es wertvolle Tipps und Hintergrundwissen zum Thema. Zum Beispiel wird erklärt, dass Nudeln, Reis und Kaffee in der Regel auch über ein Jahr nach Ablauf des MHDs noch gut sind. Außerdem thematisiert wird der Unterschied zwischen dem MHD und dem Verbrauchsdatum, das empfindliche Produkte wie frisches Fleisch oder Fisch tragen. Denn diese müssen nach Ablauf des Verbrauchsdatums im Gegensatz zu Produkten mit überschrittenem MHD entsorgt werden. Das Material steht unter www.zehn.niedersachsen.de/downloadcenter kostenlos als Download zur Verfügung. Das Faktenblatt wird außerdem zum 2. Mai in Niedersächsischen Tafeln ausliegen. Außerdem veranstaltet der Seelzer Brotkorb am 2. Mai von 12 Uhr bis 17 Uhr einen

Aktions-Tag zum MHD auf dem Rathausplatz in Seelze. Dort wird gezeigt, wie sich abgelaufene Lebensmittel mit den eigenen Sinnen prüfen lassen und auch dort können sich interessierte auch das Informationsblatt zum MHD des ZEHN abholen.

Hintergrund:

Das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN) mit Sitz in Oldenburg setzt sich mit der Wertschätzung von Lebensmitteln auseinander. Neben einem Schulwettbewerb und dem Ernteprojekt „Gelbes Band“ veranstaltet das ZEHN jährlich zum Tag der Lebensmittelverschwendung am 2. Mai eine besondere Aktion – in diesem Jahr die Challenge „Niedersachsens älteste Lebensmittel gesucht!“ Weitere Themenschwerpunkte des ZEHN sind Ernährung, Hauswirtschaft und Alltagskompetenzen.

Bildunterschrift: Das Mindesthaltbarkeitsdatum auf Lebensmitteln gibt an, wie lange Hersteller garantieren, dass bestimmte Produkteigenschaften wie Farbe oder Konsistenz unverändert sind. Auch danach ist das Produkt aber oft noch essbar.