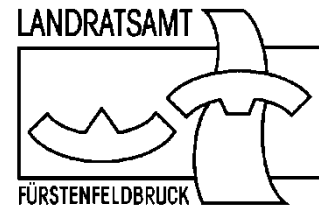


# Pressemitteilung Nr. 44

## Sperrfrist für Redaktion:

### **Klima-Tipp zur Fastenzeit: Lebensmittelverschwendung vermeiden**



### **Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Münchner Straße 32  
82256 Fürstenfeldbruck

**Stv. Pressesprecherin:** Luitgard Reigl

Zimmer: A 204

Telefon: 08141/519-212

08141/519-978

08141/519-352

Telefax: 08141/519-941

E-Mail: [pressestelle@lra-ffb.de](mailto:pressestelle@lra-ffb.de)

Internet: [www.lra-ffb.de](http://www.lra-ffb.de)

**22.03.2021**

## **Klima-Tipps zur Fastenzeit - Eine Gemeinschaftsaktion der Klimaschutzmanagerinnen und Klimaschutzmanager im Landkreis Fürstenfeldbruck**

Die Klimaschutzmanagerinnen und Klimaschutzmanager des Landkreises sowie der Städte und Kommunen Maisach, Germering, Puchheim, Fürstenfeldbruck und Eichenau zeigen wöchentlich in der Fastenzeit praktische Tipps, wie sich der Alltag mit einfachen Tricks klimafreundlicher gestalten lässt. Alle Beiträge sind auch auf der Homepage des Klimaschutzmanagements im Landratsamt unter der Rubrik „Klimaschutz im Alltag“ oder durch Scannen des QR-Codes zu finden. Diese Woche informiert die Umweltbeauftragte der Gemeinde Eichenau.

### **Lebensmittel in der Abfalltonne vermeiden**

Saisonale und regionale Ernährung hilft, das Klima zu schonen. Nach dem Einkauf lagert Obst und Gemüse zuhause. Hier lohnt es sich, die optimalen Lagerungsbedingungen und -orte für die verschiedenen Obst- und Gemüsesorten zu kennen. Dadurch lässt sich unnötiger Abfall vermeiden. Laut einer Studie des Thünen-Instituts aus dem Jahr 2019 landen in Deutschland rund 12 Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr im Müll. Dabei entsteht rund die Hälfte des Mülls in privaten Haushalten. Obst und Gemüse machen mit 34 % den größten Anteil aus, gefolgt von Zubereitetem (16 %) und Brot sowie Backwaren (14 %).

### **Höhere Preise und Klimabelastung durch Lebensmittelverschwendung**

Hier kann jeder Einzelne etwas bewirken und so das Klima schützen. Denn die Verschwendung hat Folgen: Ressourcen wie Wasser und Fläche werden unnötig verbraucht. Zusätzlich entstehen bei der Erzeugung und dem Transport umweltbelastende Treibhausgase, wie zum Beispiel Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>).

Die Weltkarte (siehe Anlage, Nr. 1) veranschaulicht verschiedene Lebensmittel und deren Wasserverbrauch sowie die CO<sub>2</sub>-Äquivalente, jeweils gerundet und je Kilogramm Lebensmittel. Die CO<sub>2</sub>-Zähler-Äquivalente dienen der besseren Vergleichbarkeit, denn neben Kohlendioxid gibt es weitere klimaschädliche Gase wie Methan oder Lachgas. Um deren unterschiedliche Klimawirkung beurteilen zu können, werden alle Treibhausgase in sogenannte CO<sub>2</sub>-Äquivalente umgerechnet und zusammengefasst. Die Verschwendungen erhöhen zudem die Nachfrage an Lebensmitteln am Weltmarkt und damit auch die Preise, wodurch Menschen Hunger leiden.

### **Richtiges Lagern**

Um diese Verschwendung bestmöglich zu verhindern, gilt es den eigenen Umgang mit Lebensmitteln zu hinterfragen. Die Antworten auf folgende Fragen bieten einen guten Überblick über die eigene Situation: Welches Obst und Gemüse landet oft im Müll? Wie gestaltet sich die Lagerung der Früchte? Liegt alles am richtigen Ort?

Um den richtigen Lagerort herauszufinden, bietet das Lagerungs-ABC der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen eine gute Hilfe, verlinkt auf der Seite „Klimaschutz im Alltag“ des Landratsamts Fürstfeldbruck. Für jedes Obst und Gemüse werden die perfekten Lagerungsbedingungen kurz erklärt und anschaulich dargestellt. Zum Beispiel für das beliebteste Obst der Deutschen: den Apfel. Anstatt in einer Obstschale, hält sich der Apfel am längsten an einem kühlen, dunklen und gut durchlüfteten Ort, wie einem Kellerraum oder alternativ in der Vorratskammer bzw. dem Kühlschrank. Äpfel scheiden außerdem das Gas Ethylen aus, das anderes Obst und Gemüse schneller reifen lässt. Daher gilt es diese stets gesondert zu lagern.

### Verwertung von Resten

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat eine Broschüre mit 10 goldenen Regeln gegen Lebensmittelverschwendung veröffentlicht (erhältlich im Landratsamt). Neben bewusstem Einkaufen und richtigem Lagern ist die Verwertung von Resten eine einfache Möglichkeit, den Müll zu reduzieren. Im Rahmen der nationalen Strategie „Zu gut für die Tonne“ ist eine Datenbank mit Rezeptideen entstanden. Hier lassen sich Zutaten eingeben, die gerade vorhanden sind, und dafür passende Rezepte finden. Auch eigene kreative Rezeptideen lassen sich hochladen und so einfach mit den anderen Nutzern teilen. Altes Brot in Würfeln angebraten lässt sich hervorragend in Salaten als Croutons verwenden und die Brezen vom Vortrag schmecken super in einer Brezensuppe.

### Mindesthaltbarkeitsdatum verstehen

Oft landen verarbeitete Lebensmittel aufgrund ihres Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) in der Tonne. Doch das MHD ist kein Wegwerfdatum. Auch danach kann das Produkt noch lange genießbar sein, wenn Geruch, Geschmack und Aussehen gut sind. Dies trifft aber nicht auf das Verbrauchsdatum zu, das bei leicht verderblichen Produkten wie rohem Fisch oder Hackfleisch zu finden ist. Ist das Verbrauchsdatum überschritten, sollte das Produkt nicht mehr verzehrt werden.

### Aktiv werden!

Nutzen Sie diese Woche in der Fastenzeit für bewusstes Einkaufen, richtiges Lagern und neue Rezepte. Und machen Sie aktiv mit beim Klima-Fasten, indem Sie die wöchentlichen Tipps für sich umsetzen!

Alle Klimatipps der vergangenen Wochen finden Sie auf der Webseite des Landratsamts unter <https://www.lra-ffb.de/bau-umwelt/klimaschutz/klimaschutz-im-alltag>.



### Bildunterschriften (siehe Anlage):

- Nr. 1: „10 goldene Regeln gegen Lebensmittelverschwendung“, Bildquelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), 2019
- Nr. 2: „Lagerungs-ABC“, Bildquelle: Autorin: Marina Klein, Hrsg.: Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V., 2017
- (Das Logo des Klimaschutzmanagements und der QR-Code befinden sich ebenfalls im Anhang.)

Bildquellen bitte bei Veröffentlichung angeben!