

Wussten Sie, dass ...

- weltweit ein Drittel aller produzierten Lebensmittel weggeworfen wird? Das sind 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel jährlich.
- in Österreich jährlich bis zu 168.000 Tonnen genießbare Lebensmittel im Restmüll landen? Aus Wiener Haushalten sind das pro Jahr rund 70.000 Tonnen.
- in Wien täglich soviel Brot als Retourware vernichtet wird, wie nötig wäre, um ganz Graz zu versorgen?
- auch Sie statistisch gesehen 40 Kilogramm Lebensmittel im Jahr wegwerfen?
- in jedem österreichischen Haushalt jährlich Lebensmittel im Wert von 300 bis 400 Euro in den Müll geworfen werden?



Haltbarkeit von Lebensmitteln

Mit dem **Mindesthaltbarkeitsdatum** gibt der Hersteller an, bis wann ein Produkt seine spezifischen Eigenschaften behält. Viele Lebensmittel sind auch nach diesem Zeitpunkt noch genießbar und dürfen - gekennzeichnet - weiterhin verkauft werden. Durch Riechen und Schmecken kann festgestellt werden, ob das Lebensmittel noch in Ordnung ist.

Leicht verderbliche Waren wie frisches Fleisch, Fisch oder Faschiertes sind mit einem **Verbrauchsdatum** („zu verbrauchen bis...“) ausgestattet und dürfen, wenn dieser Zeitpunkt überschritten ist, nicht mehr verkauft oder konsumiert werden.

„Ich verbringe einige Zeit mit Nachdenken über die Verarbeitung sogenannter Abfälle. Aber nur so wird die Wegwerfküche zur Denkerküche.“

Tom Riederer, Avantgardekoch

„Wir finden eigentlich alles im Abfall: Obst und Gemüse, Milchprodukte, Brot und Gebäck, Fertiggerichte bis hin zum original verpackten Biofleisch.“

Felicitas Schneider, Universität für Bodenkultur Wien

„Es ist ein Skandal, dass eine Milliarde Menschen hungert, obwohl genug Lebensmittel produziert werden. Es ist höchste Zeit, mit allem, was unser Essen betrifft, bewusster umzugehen.“

Wolfgang Jarmann, Welthungerhilfe

Weitere Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen finden Sie im Internet unter

www.umweltschutz.wien.at/abfall

oder unter

www.wenigermist.natuerlichwien.at

natürlich
weniger Mist
Eine Initiative der Wiener Umweltschutzbüros

Impressum:

Medieninhaber und Herausgeber: Magistrat der Stadt Wien, Wiener Umweltschutzabteilung - MA 22, Dresdner Straße 45, 1200 Wien, www.umweltschutz.wien.at, post@ma22.wien.gv.at

Redaktion: Gabi Bernhofer, Österreichisches Ökologie-Institut

Gestaltung: Ulli Weber, Österreichisches Ökologie-Institut

Fotos: Österreichisches Ökologie-Institut (Coverfoto), lebensmittelfotos.com | deenee

Die MA 22 druckt auf ökologischem Druckpapier aus der Mustermappe von „ÖkoKauf Wien“. 2011



Lebensmittel sind zu wertvoll für den Mist!


MA 22 **Umwelt**
Mit unserer

Stadt + Wien
Wien ist anders.

LEBENSMITTEL HABEN IM MÜLL NICHTS VERLOREN!



TIPPS FÜR DEN *restlosen* GENUSS

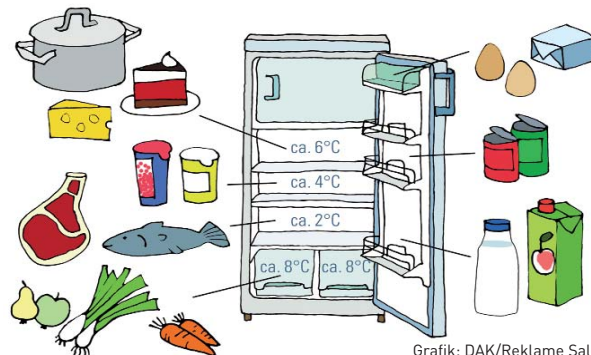
Kaufen Sie nur so viel, wie Sie verbrauchen.

- Schauen Sie vor dem Einkauf nach, welche „Schätze“ sich noch im Vorrats- und Kühlschrank befinden.
- Kontrollieren Sie, welche Lebensmittel in Kürze aufgebraucht werden müssen, und gestalten Sie danach Ihre Menüpläne.
- Schreiben Sie eine Einkaufsliste.
- Überdenken Sie beim Einkauf Ihre tatsächlichen Bedürfnisse und lassen Sie sich nicht vom Überangebot der Märkte zu unnötigen Einkäufen hinreißen.
- Kostengünstigere Großpackungen können Sie mit Familie, Freunden oder Nachbarn teilen.
- Kaufen Sie leicht Verderbliches wie Fisch oder Fleisch erst kurz vor der Verarbeitung.
- Gehen Sie nicht mit leerem Magen einkaufen. Wer hungrig einkauft, kauft zu viel.
- Wer viel außer Haus isst, braucht weniger im Kühlschrank.
- Nehmen Sie eine Kühltasche zum Einkaufen von Tiefkühlware mit, damit die Kühlkette nicht unterbrochen wird.

Längere Haltbarkeit durch richtiges Lagern.

- Achten Sie auf die richtige Lagerung der Lebensmittel.
- Lagern Sie bestimmte Obst- und Gemüsesorten nicht gemeinsam: Äpfel beschleunigen den Reifungsprozess von anderen Obstsorten.
- Brot und Gebäck bleiben in einem Biokunststoffsack oder in der Brotdose länger frisch und knusprig.
- Frischwaren wie Obst und Gemüse sollen kühl und dunkel gelagert werden.
- Verschließen Sie geöffnete Verpackungen gut und brauchen Sie deren Inhalt rasch auf. Reste aus der Konserve in einem Frischhaltebehälter kühl aufbewahren!
- Frieren Sie geeignete Lebensmittel rechtzeitig ein.
- Nutzen Sie die unterschiedlichen Klimazonen in Ihrem Kühlschrank. So halten die Lebensmittel länger.

Der Kühlschrank-Guide



Grafik: DAK/Reklame Salon

Resteküche spart Zeit und Geld.

- Probieren Sie neue Kombinationen aus. Peppen Sie bereits Gekochtes mit anderen Zutaten auf.
- Alte Semmeln und altes Brot lassen sich hervorragend zu Croutons für Suppe oder Salat verwandeln.
- Die Resteküche spart Zeit: Mit bereits Gekochtem können Sie rascher zu Tisch bitten.
- Spezielle Kochbücher und Rezepte aus dem Internet zeigen, wie aus Resten leckere Schmankerl werden.



Tipps für den klimabewussten Einkauf

- **Geben Sie regionalen Produkten den Vorzug!** Regionale Produkte haben kürzere Transportwege. Obst und Gemüse können kurz vor dem Verkauf geerntet werden und sind daher besonders frisch erhältlich.
- **Nutzen Sie die saisonalen Angebote!** Jedes Obst und Gemüse hat seine Saison und ist zu dieser Zeit besonders günstig. Paradeiser und Erdbeeren im Winter haben lange Transportwege.
- **Kaufen Sie nach Möglichkeit Bio!** Biologische Landwirtschaft verzichtet auf synthetische Düngemittel und Spritzmittel und produziert weniger CO₂.
- **Essen Sie weniger Fleisch!** Das ist gut für Ihre Gesundheit und hilft Treibhausgas zu verringern.