



Pressemitteilung

Bonn/Berlin, 10.10.2017 / Seite 1 von 2

Typischen Wegwerffallen gezielt ausweichen

Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg. Oftmals allein, weil sie nicht richtig gelagert werden. Die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft klärt auf, wie typische Wegwerffallen sicher umgangen werden können.

Die Obstschale achtsam bestücken

Jeder Bundesbürger wirft pro Jahr durchschnittlich 82 Kilogramm Lebensmittel weg – 44 Prozent davon sind Obst und Gemüse. Die empfindlichen Früchte wollen sorgsam gelagert werden, um ein vorschnelles Verderben zu verhindern. Reifende Früchte wie Äpfel, Birnen, Avocados oder Aprikosen setzen Ethylen frei. Es sorgt dafür, dass Früchte in der Umgebung vorzeitig reifen und entsprechend schneller verfaulen. Sie sollten daher besser nicht in der Obstschale neben den meist schon vollreifen Bananen, Kiwis und Mangos gelagert werden. Der Kühlschrank ist für Äpfel auch ein guter Aufbewahrungsort. Hier hält sich das beliebte Obst mehr als sieben Tage. Auch Beerenfrüchte, Aprikosen, Trauben und Kirschen halten sich im Gemüsefach des Kühlschranks sogar länger als bei Raumtemperatur.

Eigene Käseplatte für Edelschimmelprodukte

Schmackhaft sieht sie ja aus: die Käseplatte mit einer Auswahl verschiedener Hart- und Weichkäsesorten, dazu ein paar Edelschimmelexemplare wie Brie oder Gorgonzola. Aber Vorsicht: Die essbaren Sporen des Edelschimmels können auf andere Käsesorten übergreifen. Mit bloßem Auge ist dieser Schimmel nicht von dem gesundheitsgefährdenden Verderbnisschimmel zu unterscheiden. Daher sollte Edelschimmelkäse immer separat angerichtet und aufbewahrt werden.

In der Naschdose Knuspriges von Weichem trennen

Ob Kekse, Chips oder Gummibärchen: Wer gerne nascht, ist mit getrennten Dosen gut beraten. Denn zusammen gelagert wird Knuspriges schnell weich und Weiches schnell hart. Für alle Naschereien gilt: Immer gut verschlossen und dunkel aufbewahren.

Initiative *Zu gut für die Tonne!*

Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg. Pro Person und Jahr sind das rund 82 Kilogramm Lebensmittelabfall. Rund zwei Drittel davon wären vermeidbar. Wie sich Lebensmittelabfälle reduzieren lassen, zeigt die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Akteure aus Industrie, Handel, Gastronomie und Landwirtschaft sowie Verbraucherverbände, Kirchen und NGOs unterstützen die Initiative. Unter www.zugutfuerdietonne.de finden sich Tipps zu Lebensmittellagerung und -haltbarkeit, Fakten zur Lebensmittelverschwendung sowie Rezepte für beste Reste.

Pressekontakt

Zu gut für die Tonne!

Eine Initiative des BMEL

Sarah Hermges

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) in der
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

Telefon: +49 (0)228 996845-7340

E-Mail: kontakt@zugutfuerdietonne.de

Weitere Presseinformationen und Bildmaterial unter:

<https://www.zugutfuerdietonne.de/presse/>