

Mindestens haltbar ... oft länger als man glaubt!



Lebensmittelverschwendung schadet nicht nur unserer Umwelt - sondern auch unserer Geldbörse!

166 Tonnen genießbare Lebensmittel landen in NÖ täglich im Rest- und Biomüll. So entsorgt jeder NÖ Haushalt € 300,- pro Jahr in der Mülltonne.

Missverständnisse rund um das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) sind zum Teil dafür verantwortlich.



Auf verpackten Lebensmitteln sind unterschiedliche Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung ersichtlich - so auch die Angabe zur Haltbarkeit des Produktes. Dabei gibt es wesentliche Unterschiede:

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** (MHD) ist ein vorgeschriebenes Kennzeichnungselement. Es gibt an, bis zu welchem Termin ein Lebensmittel bei sachgerechter Aufbewahrung auf jeden Fall ohne wesentliche Geschmacks- und Qualitätseinbußen sowie gesundheitliches Risiko zu konsumieren ist. Viele Lebensmittel wie Milchprodukte, Marmeladen, Chips etc. sind meist auch nach dem angegebenen Datum noch verzehrbar, bei optimaler Lagerung oft noch sehr viel später.



Das **Verkaufsdatum** wiederum gibt an, wie lange das Produkt verkauft werden darf. Es sagt nichts über die Produktqualität zu diesem Zeitpunkt aus, denn die Lebensmittel sind noch einwandfrei für den Verzehr geeignet.



Der wichtigste Aufbewahrungsort für Lebensmittel ist der Kühlschrank. Damit diese auch lange haltbar bleiben, ist die richtige Lagerung sehr wichtig:

- ☞ Käse sowie fertige Speisen oder Geräuchertes kommen abgedeckt in den obersten Bereich des Kühlschranks. Speziell Schimmelkäse getrennt vom restlichen Käse lagern, damit der Schimmel nicht auf die anderen Käsesorten übergreifen kann.
- ☞ Im mittleren Bereich des Kühlschranks können Milchprodukte wie Joghurt gelagert werden.
- ☞ Leicht verderbliche Lebensmittel wie Fisch, Fleisch und Wurst sind an der kältesten Stelle im Kühlschrank zu lagern: auf der Glasplatte. Dabei sollten sie in geschlossenen Verpackungen aufbewahrt werden, damit es nicht zu einer Geruchsabgabe kommt.
- ☞ Getränke sowie Eier und Butter kommen in die dafür vorgesehenen Fächer in der Kühlschranktür.
- ☞ Obst, Gemüse und Salate halten sich am längsten im Gemüsefach des Kühlschranks.
- ☞ Folgende Lebensmittel gehören nicht in den Kühlschrank: Paradeiser, Gurken, Paprika, Orangen, Zitronen, Mangos, u.a.

Wie kann man kontrollieren, ob ein Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch genießbar ist?



Da gibt es einen ganz einfachen Test: Schauen – Riechen – Kosten

Das **Verbrauchsdatum** gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem ein Lebensmittel verbraucht sein sollte. Vor allem bei empfindlichen Lebensmitteln wie faschiertem Fleisch, Fisch, Geflügel etc. ist das Verbrauchsdatum sehr wichtig und unbedingt einzuhalten. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums sollten diese Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden.



Vermeidung von Lebensmittelabfällen - durch bewusstes Einkaufen, richtiges Lagern und Überprüfen der Genießbarkeit - ist nicht nur ein wichtiger persönlicher Beitrag zur Schonung unserer Ressourcen, sondern wirkt sich gleichzeitig positiv auf die Haushaltskasse aus.

Info

Im März 2021 haben sich bereits 12 Lebensmittelproduzenten dazu bekannt, den Hinweis „Oft Länger Gut“ zusätzlich zu der vorgeschriebenen Angabe zur Haltbarkeit auf die Verpackung ihrer Produkte zu drucken.

Diese Initiative von „Too Good To Go“ soll die Konsument*innen animieren, ihre Sinne einzusetzen, bevor sie Produkte entsorgen - mehr Infos auf toogoodtogo.at.



© Too Good To Go



Klicken Sie rein!

Mehr Infos zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf www.umweltverbaende.at/lebensmittel

die NÖ
Umweltverbände