

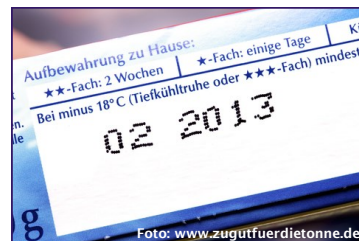
Projekt UMBESA

Nachhaltiger Speiseplan

Lebensmittel sind kostbar!

Einer der Gründe für das Wegwerfen von eigentlich noch genießbaren Lebensmitteln dürfte das meist falsch verstandene Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) sein.

Anders als häufig gedacht, ist das MHD kein Wegwerfdatum. Es wird vom Hersteller festgelegt und gibt an, bis zu welchem Datum das Lebensmittel bei richtiger Handhabung und Lagerung seine spezifischen Produkteigenschaften behält. Das heißt konkret: Lebensmittel können in vielen Fällen auch über dieses Datum hinaus gegessen und getrunken werden. Ist das aufgedruckte MHD erreicht, sollten die eigenen Sinne den Güte-Test übernehmen. Schauen, Riechen und vorsichtiges Probieren geben in den meisten Fällen schnell Aufschluss darüber, ob das Lebensmittel noch genießbar ist.*



Wussten Sie, dass

... wir ÖsterreicherInnen jährlich 157.000 Tonnen Lebensmittel und Speisereste in den Restmüll werfen?

Davon könnte eine halbe Million Menschen fast ein Jahr leben.

*Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (2012): Teller oder Tonne? – Informationen zum Mindesthaltbarkeitsdatum. Berlin

*Zehetgruber, R. (2014): Vom Kraut zum Braten und retour. Umwelt & Energie, 01/2014. St. Pölten

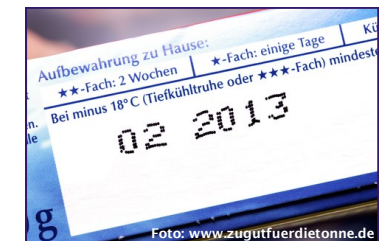
Projekt UMBESA

Nachhaltiger Speiseplan

Lebensmittel sind kostbar!

Einer der Gründe für das Wegwerfen von eigentlich noch genießbaren Lebensmitteln dürfte das meist falsch verstandene Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) sein.

Anders als häufig gedacht, ist das MHD kein Wegwerfdatum. Es wird vom Hersteller festgelegt und gibt an, bis zu welchem Datum das Lebensmittel bei richtiger Handhabung und Lagerung seine spezifischen Produkteigenschaften behält. Das heißt konkret: Lebensmittel können in vielen Fällen auch über dieses Datum hinaus gegessen und getrunken werden. Ist das aufgedruckte MHD erreicht, sollten die eigenen Sinne den Güte-Test übernehmen. Schauen, Riechen und vorsichtiges Probieren geben in den meisten Fällen schnell Aufschluss darüber, ob das Lebensmittel noch genießbar ist.*



Wussten Sie, dass

... wir ÖsterreicherInnen jährlich 157.000 Tonnen Lebensmittel und Speisereste in den Restmüll werfen?

Davon könnte eine halbe Million Menschen fast ein Jahr leben.

*Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (2012): Teller oder Tonne? – Informationen zum Mindesthaltbarkeitsdatum. Berlin

*Zehetgruber, R. (2014): Vom Kraut zum Braten und retour. Umwelt & Energie, 01/2014. St. Pölten

Auf dem Weg zur nachhaltigen Ernährung

Fragen und Antworten zum MHD

Was gilt für das Mindesthaltbarkeitsdatum bei geöffneten Verpackungen?

Bei manchen Produkten finden sich Angaben darüber, wie lange die Lebensmittel nach dem Öffnen der Verpackung haltbar sind. Sobald die Verpackung geöffnet ist, gelangen Sauerstoff, Feuchtigkeit oder Mikroorganismen an das Lebensmittel. So verliert es schneller an Frische und Haltbarkeit. Trotzdem lohnt es sich in diesem Fall, vor dem Wegwerfen noch einmal zu prüfen.*

Was ist nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums zu tun?

Nach Ablauf des MHD sollten Sie selbst beurteilen, ob ein Lebensmittel noch gut ist. Wenn Sie deutliche Veränderungen in Farbe, Konsistenz, Geruch und Geschmack entdecken, sollten sie die Produkte besser entsorgen.*



Was ist das Verbrauchsdatum?

Es gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem ein Lebensmittel verbraucht sein sollte. Auf Lebensmitteln, die durch Keime leicht verderben und die dann gesundheitsschädlich sein können wie Faschiertes oder frisches Geflügel ist das Verbrauchsdatum angegeben. Bei diesen Lebensmitteln sollten nicht nur die genannten Lagerungsbedingungen unbedingt eingehalten werden. Wichtig ist auch die Beachtung der Kühlkette beim Transport der Produkte vom Geschäft nach Hause. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums sollen diese Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden.*

*Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (2012): Teller oder Tonne? – Informationen zum Mindesthaltbarkeitsdatum. Berlin

Impressum:

Ressourcen Management Agentur (RMA)
Argentinerstraße
48/2. Stock;
1040 Wien
Tel.: +43 (1)
9132252.0
Email: office@rma.at

Autoren:

Daxbeck H., Brauneis L., Ehrlinger D.

Auf dem Weg zur nachhaltigen Ernährung

Fragen und Antworten zum MHD

Was gilt für das Mindesthaltbarkeitsdatum bei geöffneten Verpackungen?

Bei manchen Produkten finden sich Angaben darüber, wie lange die Lebensmittel nach dem Öffnen der Verpackung haltbar sind. Sobald die Verpackung geöffnet ist, gelangen Sauerstoff, Feuchtigkeit oder Mikroorganismen an das Lebensmittel. So verliert es schneller an Frische und Haltbarkeit. Trotzdem lohnt es sich in diesem Fall, vor dem Wegwerfen noch einmal zu prüfen.*

Was ist nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums zu tun?

Nach Ablauf des MHD sollten Sie selbst beurteilen, ob ein Lebensmittel noch gut ist. Wenn Sie deutliche Veränderungen in Farbe, Konsistenz, Geruch und Geschmack entdecken, sollten sie die Produkte besser entsorgen.*



Was ist das Verbrauchsdatum?

Es gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem ein Lebensmittel verbraucht sein sollte. Auf Lebensmitteln, die durch Keime leicht verderben und die dann gesundheitsschädlich sein können wie Faschiertes oder frisches Geflügel ist das Verbrauchsdatum angegeben. Bei diesen Lebensmitteln sollten nicht nur die genannten Lagerungsbedingungen unbedingt eingehalten werden. Wichtig ist auch die Beachtung der Kühlkette beim Transport der Produkte vom Geschäft nach Hause. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums sollen diese Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden.*

*Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (2012): Teller oder Tonne? – Informationen zum Mindesthaltbarkeitsdatum. Berlin

Impressum:

Ressourcen Management Agentur (RMA)
Argentinerstraße
48/2. Stock;
1040 Wien
Tel.: +43 (1)
9132252.0
Email: office@rma.at

Autoren:

Daxbeck H., Brauneis L., Ehrlinger D.