



Landfrauen geben Tipps anlässlich der Europäischen Woche zur Abfallvermeidung

Beitrag

Die BBV Landfrauen nehmen die Europäische Woche zur Abfallvermeidung zum Anlass, um auf den sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln hinzuweisen.

„Lebensmittel sind Mittel zum Leben und keine Ware, die man achtlos wegwirft. Damit Lebensmittel wachsen und gedeihen sind natürliche Ressourcen wie Wasser und Boden ebenso nötig wie die Fachkompetenz und Leidenschaft der bayerischen Bäuerinnen und Bauern.“ Landesbäuerin Anneliese Göller bringt auf den Punkt, wieso Lebensmittel bei uns allen höchste Wertschätzung genießen sollten.

„Die wenigsten werfen Lebensmittel einfach so weg. Die Ursachen liegen meist tiefer. Entweder wurden zu viele Lebensmittel eingekauft, die nicht alle gleichzeitig verbraucht werden können, temperatursensible Lebensmittel werden falsch gelagert, manche verwechseln das Mindesthaltbarkeitsdatum mit einem Verbrauchsdatum und werfen Lebensmittel viel zu schnell weg und, wenn etwas übrig bleibt, fehlt oft die Kreativität oder Kompetenz, wie diese Reste bei einer neuen Mahlzeit mit verbraucht werden können“, ergänzt die Landesbäuerin.

Als Bäuerin und hauswirtschaftliche Fachkraft hat sie auch gleich einige Tipps aus ihrer Erfahrung parat, wie die Planung in Zukunft noch besser gelingt:

- „Vor jedem Lebensmitteleinkauf sichte ich die Vorräte. Dies ist besonders wichtig, wenn man viele Lagermöglichkeiten für Lebensmittel hat wie Vorratsschrank und Keller, da man dann leicht den Überblick verliert.
- Wenn ich die ganze Woche zu Hause bin, mache ich einen Wochenspeiseplan, damit ich weiß, was ich fürs Kochen und Backen benötige.
- Zum Einkaufen gehe ich mit einem Einkaufszettel, damit ich das einkaufe, was ich auch tatsächlich brauche.
- Was ich einkaufe muss nicht immer makellos sein. Es gibt auch mal Gemüse und Obst, was nicht wie im Bilderbuch aussieht oder Milchprodukte mit kurzer Haltbarkeit. Je nachdem wofür und wann ich es verwende, greife ich auch zu diesen Produkten, denn sie schmecken genauso gut.

- Beim Lagern der Lebensmittel achte ich darauf, dass ich bei gekühlten Lebensmitteln die Kühlkette möglichst nicht unterbreche und sie in die entsprechenden Kältezonen des Kühlschranks lege, dies ist ganz besonders wichtig bei leichtverderblichen Produkten wie Fleisch und Fisch. Wenn ich verpacktes Gemüse kaufe, dann packe ich dieses aus und lege es in das Gemüsefach des Kühlschranks. Bei tiefgekühlten Produkten darf die Tiefkühlkette nicht unterbrochen werden. Auch hier kontrolliere ich regelmäßig die Lagerbestände, so dass Lebensmittel nicht verderben.
- Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum prüfe ich mit den Sinnen, ob sie noch genießbar sind.
- Speisereste werden bei mir nicht alt. Daraus bereite ich kreative, schnelle Gerichte für den nächsten Tag zu. Dies schont auch noch den Geldbeutel!“

Und noch ein Aspekt ist Landesbäuerin Anneliese Göller für die Europäische Woche zur Abfallvermeidung wichtig: „Auch bei der Verpackung der Lebensmittel versuche ich zu sparen, indem ich auf unverpackte regionale Lebensmittel zurückgreife und, wo immer möglich, meine eigenen Gefäße, Gemüsenetze oder Einkaufstaschen mitbringe.“

Mit diesen Tipps kann jeder Einzelne seinen Beitrag zur Wertschätzung unserer Lebensmittel leisten.

Bericht: Bayerischer Bauernverband – **Bildrechte:** © Astrid Gast – stock.adobe.com



Francesca D'emanuele
KONDITORIN



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2
83101 Achenmühle
Telefon: 08032 / 1602
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie



1. Natur & Umwelt

Schlagworte

1. Bauernverband
2. Bayern
3. Umweltschutz