Juli und August – Anleitung

Der Salatbeutel - Lebensmittelverschwendung im Haushalt

Wie konkret?

Wie wir schon gesehen haben, werden (mit 52%) in unseren privaten Haushalten die meisten Lebensmittel weggeworfen.

Der Salatbeutel ist eine Möglichkeit eure gekauften Lebensmittel länger haltbar zu machen und so vor der Tonne zu schützen.

So funktionierts:

1. Unter den Wasserhahn halten
2. Auswringen
3. Salat hinein und ab in den Kühlschrank damit

Der Salat bleibt so bis zu einer Woche länger frisch. ☺ Übrigens: Auch dieser Beutel wurde in der Nähwerkstatt von 48 Grad Süd im Emmendingen aus gespendeten gebrauchten Stoffen genäht die so ein zweites Leben bekommen.

Wie allgemein?

Wie können wir ändern, dass bei uns zu Hause o viele Lebensmittel, die eigentlich noch genießbar wären, weggeworfen werden?

Um entscheiden zu können ob ein Lebensmittel noch essbar ist, oder nicht, gibt es zwei Hilfsmittel:

1. Das Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“)
   Dinge, die damit gekennzeichnet sind, sollten wirklich bis spätestens zu diesem Datum gegessen, verarbeitet oder haltbar gemacht werden und sind danach nicht mehr genießbar.
2. Der „Auge-Nase-Mund“ Test:
   - Auge: Hat das Lebensmittel eine andere Farbe oder deutliche Schadstellen? Gibt es Anzeichen von Schimmel oder Schädlingen oder ist die Verpackung aufgebläht?
   - Nase, danach Mund: Hier zählt das erste Gefühl. Es ist fast immer richtig.

ACHTUNG: Das MHD hat mit der Haltbarkeit der Lebensmittel überhaupt nichts zu tun und ist sehr irreführend. Im Englischen gilt die Bezeichnung „best before“, die viel passender ist.

Was mache ich mit Essensresten?

Kennt ihr schon die App „Zu gut für die Tonne“? Oder die Homepage www.restegourmet.de? Dies sind nur zwei von vielen Möglichkeiten im Internet zu recherchieren was aus euren Resten noch Leckeres entstehen kann:

Reste eingeben, Rezepte ansehen und das beste auswählen. ☺

Welche Rezepte habt ihr schon ausprobiert um aus euren Resten noch etwas Leckeres zu zaubern? Wir würden uns freuen, wenn ihr sie mit uns teilt.

Und wenn etwas doch nicht mehr essbar ist?

Naja, der Restmüll sollte die letzte Lösung sein. Habt ihr die Möglichkeit einen Kompost in eurem Garten aufzustellen? Vielleicht freuen sich die Nachbarn ja auch endlich eine Alternative zum Restmüll zu haben.

Falls ihr wirklich keine Möglichkeit für einen Komposter habt, ist vielleicht die Wurmkiste etwas für euch? Hier entsteht ohne Geruchsbelästigung fruchtbare Erde aus euren Essensresten – und das mitten in der Wohnung.

Gibt es Landwirte oder Tierhalter bei euch, die die Reste vielleicht noch verwerten können?

Eine etwas ungewöhnliche und neue Lösung ist eine kleine Gartenbiogasanlage. Die macht aus allen Küchenabfällen oder dem Mist eurer Tiere Biogas, das ihr zum Kochen verwenden könnt. Genial, oder? Vertrieben wird es von der deutschen Anbieterin (B)Energie, sowie international von dem Anbieter Homebiogas.