

Weihnachten - Ein Festschmaus für die Mülltonne?

„Gute Gastgeber lassen sich nicht lumpen“. Vor allem die Feiertage rund um Weihnachten und Neujahr verleiten zu Großeinkäufen, denn Familie und Gäste wollen gut versorgt sein.

Gleichzeitig ist der Anteil weggeworfener Lebensmittel und Essensreste in dieser Zeit besonders hoch. Jeder o.ö. Haushalt entsorgt jährlich im Schnitt Lebensmittel und Speisereste im Wert von 280 Euro. Das sind 15 kg pro Einwohner oder **40 kg pro Haushalt und Jahr**.

Wenn Sie zu viel einkaufen und noch genießbare Lebensmittel im Müll entsorgen, belasten Sie nicht nur Ihre eigene Geldbörse, sondern auch Umwelt und Klima. Denn 10 % des weltweiten Klimawandels wird durch Lebensmittelmüll verursacht.

Einkauf nach Plan und mit vollem Magen!

Durch gute Planung mittels Speiseplan und Einkaufsliste kaufen Sie nur die Lebensmittel, die Sie wirklich brauchen. Ein Tipp: Gehen Sie niemals hungrig einkaufen!

Sie sparen dadurch Geld, welches Sie stattdessen für nachhaltig und regional erzeugte Lebensmittel ausgeben können.

Is nu guat? - Abgelaufen und doch genießbar

Bei der Frage, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist, lassen Sie sich ruhig von Ihren Sinnen leiten. Sie liefern bessere Ergebnisse als der Blick auf das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), denn dieser Ausdruck ist wörtlich zu nehmen: Das Datum gibt lediglich an, bis wann das Lebensmittel mindestens haltbar ist und vollen Genuss verspricht. Ist der Zeitpunkt überschritten, so heißt das noch lange nicht, dass das Produkt verdorben ist. Also: Sehen, Riechen und Schmecken ist gefragt!

WEB-TIPP: Was sagt das Mindesthaltbarkeitsdatum wirklich aus? Wie wirkt sich der Umgang mit Lebensmitteln auf unseren Kontostand und uns selbst aus? Was hat die Umwelt davon?

Es gibt da ein paar Dinge, die Sie wirklich wissen sollten: www.isnuguat.at

Kreative Restküche

Gerade beim feiertäglichen Festessen wird oft für mehrere Personen gekocht. Dabei ist die Einschätzung der Mengen nicht einfach. Die Reste müssen aber nicht im Müll landen. Falls doch Speisen oder Zutaten übrig bleiben, ist kreative Restküche angesagt. So werden z.B. aus Fondueresten ein g'smackiger Eintopf, aus alten Keksen leckere Desserts und aus den geöffneten Weinflaschen aromatischer Glühwein.

Weitere Resteküche - Rezepte: www.umweltberatung.at/kreative-restekueche;
www.ichkoche.at/restl-essen/

Nähere Informationen zu diesem Thema bekommen Sie auch bei Ihrem Bezirksabfallverband Ried (Tel. 07752 / 81770, abfallberatung@bav-ried.at, www.umweltprofis.at).

ES HEISST ÜBRIGENS

„MINDESTENS HALTBAR BIS“

UND **NICHT**

„SOFORT TÖDLICH AB“

**ABGELAUFEN HEISST NICHT
ZWINGEND VERDORBEN.**

Du klickst dein Handy, weil die Garantie abgelaufen ist? Nicht?
Na eben! So ist es auch mit Lebensmitteln. Denn auch abgelaufene
Produkte sind meistens noch richtig nice. Also ansehen, riechen,
kosten und gönnen! Sei g'scheit, vertrau auf deine Sinne, spare
richtig Kohle und schone die Umwelt. **Bääm!**



WWW.IS-NU-GUAT.AT

Eine Initiative von



in Kooperation mit



SCHÖNHEITSFEHLER

SIND

NICHT

TÖDLICH!

**NICHT GANZ FRISCH
HEISST NICHT VERDORBEN.**

Du kübelst dein Handy, weil es einen Kratzer hat? Nicht?
Na siehst du! So ist es auch mit Lebensmitteln. Auch wenn Obst und
Gemüse nicht mehr ganz fresh aussehen, schmecken sie meistens
noch richtig nice. Sei g'scheit und vertrau auf deine Sinne – so sparst
du richtig Kohle und bist BFF mit Mama Erde. **Kaboom!**



WWW.LANDINGPAGE.AT

In Kooperation mit

