

Alle Jahre wieder - wenn die Feiertage nahen

Advent, Advent - die Kühlschrantür klemmt

„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.

Einer Studie zufolge landet ein Viertel aller gekauften Lebensmittel in Österreich – obwohl noch genießbar – im Abfall. Etwa **300 Euro jährlich** wirft **ein Haushalt** im Durchschnitt sprichwörtlich aus dem Fenster. Damit verschwenden wir nicht „nur“ ein Produkt, sondern auch alle Ressourcen, die dafür benötigt wurden – vom Anbau der Pflanzen und der Aufzucht der Tiere über die Verarbeitung und Lagerung der Lebensmittel, dem Wasser, den Transportkosten bis hin zu den Arbeitskräften.

Achten Sie am besten bereits beim Einkauf darauf, was im Wagen landet - ein geplanter Einkauf, mit **Einkaufszettel oder Einkaufs-App**, hilft, Spontankäufe einzuschränken.

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!

*Schaut guat aus,
riecht guat,
schmeckt guat,
is nu guat! ♥*

Kreative Restküche



Fleischstrudel aus Bratenresten (Fotos Klimabündnis)

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 Speisen oder Zutaten übrigbleiben, ist kreative Restküche angesagt. So werden z.B. aus Fondue- und Fleischresten ein g'schmackiger Eintopf, aus alten Keksen leckere Desserts und aus den geöffneten Weinflaschen aromatischer Glühwein.

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

Frohe, abfallarme Weihnachten wünschen Ihnen die Abfallberaterinnen des Bezirksabfallverbandes Ried (Tel. 07752 / 81770, abfallberatung@bav-ried.at, www.umweltprofis.at).