

PRESSESPIEGEL

Lebensmittel Retter-Box

Stand 12.10.2022

01.09.2022

Merkur

<https://www.merkur.de/lokales/fuerstenfeldbruck/kreisbote/landkreis-fuerstenfeldbruck-eine-retterbox-gegen-lebensmittelverschwendung-gewinnen-91820151.html>

[Startseite](#) › [Lokales](#) › [Fürstenfeldbruck](#) › [Kreisbote](#)

Mit der Retter-Box gegen Lebensmittelverschwendung

Erstellt: 01.09.2022, 12:00 Uhr

 Kommentare



Mit der Retter-Box kann jeder aktiv dazu beitragen, Lebensmittel vor der Tonne zu retten. © Privat

Landkreis Fürstenfeldbruck – Jährlich werden in Deutschland 10,9 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen, in Bayern entsorgen wir pro Kopf und Jahr rund 70 Kilogramm Lebensmittel im Wert von etwa 200 Euro.

Dabei sind unsere Ressourcen endlich. Die bayernweite Themenwoche gegen Lebensmittelverschwendung und die bundesweite Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ greifen das Thema auf und rücken die Wertschätzung für Lebensmittel ins Bewusstsein.

”

„Richtig aufbewahren und das ganze Lebensmittel nutzen!“

- Margit Maier, stellvertretende Schulleitung Fachschule für Ernährung und Haushaltsführung -

“

Private Haushalte sind mit rund 40 Prozent für den Großteil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Bayern verantwortlich. Oft spielen fehlende Planung der Einkäufe und Mahlzeiten, mangelndes Wissen zur Lagerung, kurze Haltbarkeit und mangelnde Verwertung oder Aufbewahrung von Resten eine Rolle. „Dabei ist das Lebensmittelretten gar nicht so schwer“, weiß Margit Maier, stellvertretende Schulleitung der Fachschule für Ernährung und Haushaltsführung der Landwirtschaftsschule Fürstfeldbruck. Lebensmittel zu schätzen und sie vor dem Verderb zu retten, ist Lehrkräften und Studierenden an der Fachschule ein großes Anliegen. Maiers Tipp lautet: „Richtig aufbewahren und das ganze Lebensmittel nutzen! Zu oft werden Teile weggeworfen, die nährstoffreich sind und sich sehr gut essen lassen, etwa der geschälte Strunk von Brokkoli. Auch Kürbiskerne kann man verwenden, im Backofen rösten und knabbern oder zum Garnieren nutzen. Gemüsereste eignen sich hervorragend für eine Gemüsesuppe, ein Sugo oder als Füllung für einen pikanten Strudel.“ Zum Gemüse schälen erklärt sie: „Nicht alles muss geschält werden – Gurken, Radis, Karotten – häufig reicht es, das Gemüse gut abzubürsten.“

Die „Retter-Box“

Um für das Thema zu sensibilisieren und das Lebensmittelretten leicht zu machen, hat das Kompetenzzentrum für Ernährung eine „Retter-Box“ entwickelt. Diese ist als Reste-Box verwendbar, etwa für ein Zuviel im Restaurant oder für Reste zuhause. In der lebensmittelechten und wiederverwendbaren Brotzeitdose ist enthalten: Ein Spaghetti-Portionierer, eine Gemüsebürste, ein spezieller Aufbewahrungsbeutel für Brot, eine Anleitung für die Herstellung eines Bienenwachstuchs, MHD-Sheriff-Aufkleber für kurz vor dem Ablauf stehende Lebensmittel, ein Spielkartenset, ein Einkaufsblock und ein übersichtlicher Kühlschrankaufkleber zur besseren Lagerung. Das praktische Mitmachbuch erklärt die Utensilien, begleitet die Nutzer beim Eintragen eigener Ideen und bietet Checklisten.

So gewinnen Sie eine Retter-Box

Die Retter-Box startet zunächst als Pilotprojekt mit einer Auflage von 1.500 Stück bayernweit. Sie können eine Box gewinnen, indem Sie uns Ihre Idee dazu schicken, wie sich Lebensmittelabfälle vermeiden oder verringern lassen. Senden Sie Ihre Idee per E-Mail an das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürstentfeldbruck (poststelle@aelff.bayern.de) unter dem Stichwort „Lebensmittel retten“. Aus allen Einsendungen, die bis zum 12. Oktober 2022 bei uns eingegangen sind, verlosen wir drei „Retter-Boxen“.

27.09.2022

Kurier

<https://www.kurier.de/inhalt.wegwerfen-ist-nicht-mit-grips-zum-retter-werden.f37b9df4-832f-4358-9cf1-aa1022b7e0fa.html>

Rezept-Wettbewerb

Lebensmittel vor dem Wegwerfen bewahren

Gabi Schnetter 27.09.2022 - 17:04 Uhr



Braune Bananen, schrumpelige Äpfel und fast vertrockneter Lauch: Vieles lässt sich noch verwerten. Jetzt werden Rezepte dafür gesucht. Foto: Gabi Schnetter/Gabi Schnetter

Oft fehlt es einfach nur an geeigneten Rezepten, um Lebensmittel vor dem Wegwerfen zu bewahren. Das Amt für Ernährung und Landwirtschaft hält mit einem Rezept-Wettbewerb dagegen.

Nur weil die Banane schon braun, der Apfel schrumpelig ist, oder das Joghurt einen Tag über dem Mindesthaltbarkeitsdatum muss noch lange nichts weggeworfen werden. Aus Bananen werden Muffins, Äpfel lassen sich zu Mus verarbeiten, und beim Joghurt genügt der Geruchs- und Geschmackstest, ob er noch genießbar ist.

Anzeige

Die Lebensmittel-Retter

Oft fehlt es aber an Ideen, was man anfangen könnte mit Lebensmitteln, die sehr schnell weiterverarbeitet werden müssen. Und da will das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Abhilfe schaffen. Mit einer bayernweiten Themenwoche und einem Lebensmittelretter- und Rezept-Wettbewerb.

„Trotz endlicher Ressourcen: Rund 75 Kilogramm Lebensmittel im Wert von 230 Euro landen jährlich im Müll der Bayern“, sagt Fachlehreranwärterin Lisa Vogt, die das Projekt in Bayreuth betreut. Die drei besten Rezepte aus Lebensmittelresten erhalten eine Retter-Box sowie einen Einkaufsgutschein beim Direktvermarkter nebenan.

Privathaushalte sind die größten Verschwender

Der bayerische Privathaushalt ist mit knapp 40 Prozent für den Großteil an vermeidbaren Lebensmittelabfällen aus der Region verantwortlich, erklärt sie. intergründe seien oft fehlende Planungen von Lebensmitteleinkäufen und Mahlzeiten, mangelnde Kenntnis über Lagerung und Haltbarkeit sowie Verwertung beziehungsweise Aufbewahrung von Resten.

Wettbewerb bis 14. Oktober

Der Wettbewerb „Mein bestes Rezept aus Lebensmittelresten“ läuft bis 14. Oktober. Das Amt bittet darum, ein lukratives Rezept gegen Lebensmittelverschwendung mit Bild einzusenden.

Nützliche Box

Der vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) initiierte Erste-Hilfe-Kasten gegen Lebensmittelverschwendung dient als wiederverwendbare Reste-Box etwa für ein Zuviel im Restaurant und ist vollgepackt mit nützlichen Utensilien, praktischen Alltagstipps sowie wertvollen Informationen. Enthalten sind: Ein Spaghetti-Portionierer aus Holz, eine Gemüsebürste, ein spezieller Aufbewahrungsbeutel für Brot, eine Anleitung für die Herstellung eines Bienenwachstuchs, MHD-Sheriff-Aufkleber für kurz vor dem Ablauf stehende Lebensmittel, ein Spielkartenset, ein Einkaufsblock und ein aufklärender Kühlschrankaufkleber zur richtigen Lebensmittellagerung. Ein beiliegendes Mitmachbuch erklärt die Utensilien, begleitet die Nutzer beim Eintragen eigener Ideen und bietet Checklisten.

Einsendeschluss für das beste Rezept aus Lebensmittelresten inklusive Bild und Kontaktdaten ist Freitag, 14. Oktober. Die Adresse: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bayreuth-Münchberg – Sachgebiet L2.1 Ernährung und Haushaltsleistungen, Adolf-Wächter-Straße 10 in 95447 Bayreuth, oder per E-Mail an poststelle@aelf-bm.bayern.de.

27.09.2022

Ed-live

https://www.ed-live.de/nachrichten_details?id=151851

Verlosung von drei Lebensmittelretter-Boxen

27.09.2022 - Erding

In Deutschland werden jährlich rund 10,9 Mio. Tonnen Lebensmittel weggeworfen, in Bayern sind es pro Kopf und Jahr rund 70 Kilogramm mit einem Warenwert von gut 200 Euro.

Dabei sind unsere Ressourcen endlich und das Lebensmittelretten gar nicht so schwer; vor allem mit der neuen „Retter-Box“, die vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Rahmen der bayernweite Themenwoche gegen Lebensmittelverschwendung (Start: 26. September 2022) und der bundesweiten Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“ verlost wird.

In der lebensmittelechten wiederverwendbaren Brotzeitdose enthalten: Ein Spaghetti-Portionierer, eine Gemüsebürste, ein spezieller Aufbewahrungsbeutel für Brot, eine Anleitung fürs Herstellen eines Bienenwachstuchs, MHD-Sheriff-Aufkleber für kurz vor dem Ablauf stehende Lebensmittel, ein Spielkartenset, ein Einkaufsblock und ein übersichtlicher Kühlschrankaufkleber zur besseren Lagerung. Ein kleines Mitmachbuch erklärt die Utensilien, begleitet beim Entwickeln eigener Ideen und bietet Checklisten.



Lebensmittel-Retter-Box. ©
KErn

Möchten Sie eine von drei „Lebensmittel-Retter-Box“ gewinnen? Dann beantworten Sie per Email an presse@aelf-ee.bayern.de bis einschließlich 01. Oktober die Frage:

Wie viel Millionen Tonnen Lebensmittel werden jährlich in Deutschland weggeworfen?

Quelle: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg

28.09.2022

Wertheimer Portal

<https://wertheimerportal.de/ressourcen-schonen-lebensmittel-retten-ernaehrungsministerin-kaniber-setzt-bei-der-reduzierung-der-verluste-staerker-auf-buergerschaftliches-engagement-bayerisch/>

„Ressourcen schonen, Lebensmittel retten“ – Ernährungsministerin Kaniber setzt bei der Reduzierung der Verluste stärker auf bürgerschaftliches Engagement – Bayerisches Landesportal

© 28. September 2022 admin Bundesländer, Nachrichten 0

„Ressourcen schonen, Lebensmittel retten“ – Ernährungsministerin Kaniber setzt bei der Reduzierung der Verluste stärker auf bürgerschaftliches Engagement – Bayerisches Landesportal

München – In Bayern werden jährlich rund eine Million Tonnen Lebensmittel weggeworfen, die noch genießbar wären. Das entspricht 55.000 Lkw-Ladungen. Für Ernährungsministerin Michaela Kaniber ist das nicht nur ein ethisches Problem, es bedeutet auch einen Mangel an Wertschätzung und einen Verlust an wertvollen Ressourcen. Und nicht zuletzt die Chance, die Ausgaben in den privaten Haushalten zu reduzieren, spielt bei der aktuellen Inflation eine zunehmende Rolle. „Lebensmittel gehören auf den Teller und nicht in die Tonne. Gerade in Zeiten explodierender Energie- und Materialkosten, ständig steigender Lebensmittelpreise und der immer spürbarer werdenden Folgen des Klimawandels können wir es uns schlichtweg nicht mehr leisten, so viel wertvolle Nahrungsmittel für die Tonne zu produzieren“, sagte die Ministerin am Mittwoch beim Symposium „Besser essen, besser retten“ in München. Allein mit der Energie, die zur Erzeugung dieser in Bayern pro Jahr entsorgten Menge notwendig ist, könnten die Städte Würzburg, Fürth und Erlangen ein Jahr lang mit Strom versorgt werden.

Der Freistaat hat sich als Vorreiter dem Problem schon früh gewidmet und bereits vor zehn Jahren der Verschwendung den Kampf angesagt. So wurden erstmals die Verluste erfasst, Aufklärungskampagnen gestartet und entsprechende Werkzeuge entwickelt. Eine besondere Rolle kommt dabei dem 2016 ins Leben gerufenen Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ zu. Hier arbeiten mittlerweile 70 Akteure der ganzen Wertschöpfungskette zusammen, um in ihrem Bereich die Verluste zu reduzieren. „Durch das vorbildhafte Engagement des Bündnisses sind bereits 17 konkrete Projekte entstanden, wie man auf allen Ebenen – vom Acker bis zum Teller – Lebensmittel retten kann“, sagte die Ministerin. So wurden beispielsweise ein Food-Scanner und Unterrichtsmaterialien entwickelt, aber auch Konzepte für die Tafeln oder ein Ressource-Manager-Food für den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung.

Künftig soll nach den Worten der Ministerin das bürgerschaftliche Engagement stärker in den Fokus gerückt und dabei auch die Kommunen noch mehr eingebunden werden. „Wenn wir künftig weniger Lebensmittel wegwerfen wollen, kommt es auf jeden an. Wir zählen künftig noch mehr auf die Verbraucherinnen und Verbraucher, denn die meisten Verluste entstehen in den privaten Haushalten“, sagte die Ministerin. Dafür wurden bereits einige neue Materialien und Maßnahmen entwickelt. So wurde bei dem Symposium eine neue „Retterbox“ vorgestellt, die das zum Geschäftsbereich des Landwirtschaftsministeriums gehörende Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) entwickelt hat. Diese Dose mit nützlichen Utensilien und vielen praktischen Tipps zur Rettung von Lebensmitteln wird anlässlich einer bundesweiten Aktionswoche in den kommenden Tagen bei Veranstaltungen quer durch Bayern verteilt.

Weitere Infos zum Thema, zum Bündnis und zur „Retterbox“ gibt es unter www.stmelf.bayern.de/wir-retten-lebensmittel, www.kern.bayern.de/wissenschaft/311557/index.php und www.kern.bayern.de/retter-box.

28.09.2022

Samerberger Nachrichten

<https://www.samerbergernachrichten.de/bayern-ressourcen-schonem-lebensmittel-retten/>

Gastronomie

BAYERN: „RESSOURCEN SCHONEN, LEBENSMITTEL RETTEN“

28. September 2022 • Kommentar hinzufügen • 171 Aufrufe • 3 Minuten zum Lesen



Veröffentlicht von Anton Hötzelberger

In Bayern werden jährlich rund eine Million Tonnen Lebensmittel weggeworfen, die noch genießbar wären. Das entspricht 55.000 Lkw-Ladungen. Für Ernährungsministerin Michaela Kaniber ist das nicht nur ein ethisches Problem, es bedeutet auch einen Mangel an Wertschätzung und einen Verlust an wertvollen Ressourcen. Und nicht zuletzt die Chance, die Ausgaben in den privaten Haushalten zu reduzieren, spielt bei der aktuellen Inflation eine zunehmende Rolle.

„Lebensmittel gehören auf den Teller und nicht in die Tonne. Gerade in Zeiten explodierender Energie- und Materialkosten, ständig steigender Lebensmittelpreise und der immer spürbarer werdenden Folgen des Klimawandels können wir es uns schlichtweg nicht mehr leisten, so viel wertvolle Nahrungsmittel für die Tonne zu produzieren“, sagte die Ministerin am Mittwoch beim Symposium „Besser essen, besser retten“ in München. Allein mit der Energie, die zur Erzeugung dieser in Bayern pro Jahr entsorgten Menge notwendig ist, könnten die Städte Würzburg, Fürth und Erlangen ein Jahr lang mit Strom versorgt werden.

Der Freistaat hat sich als Vorreiter dem Problem schon früh gewidmet und bereits vor zehn Jahren der Verschwendung den Kampf angesagt. So wurden erstmals die Verluste erfasst, Aufklärungskampagnen gestartet und entsprechende Werkzeuge entwickelt. Eine besondere Rolle kommt dabei dem 2016 ins Leben gerufenen Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ zu. Hier arbeiten mittlerweile 70 Akteure der ganzen Wertschöpfungskette zusammen, um in ihrem Bereich die Verluste zu reduzieren. „Durch das vorbildhafte Engagement des Bündnisses sind bereits 17 konkrete Projekte entstanden, wie man auf allen Ebenen – vom Acker bis zum Teller – Lebensmittel retten kann“, sagte die Ministerin. So wurden beispielsweise ein Food-Scanner und Unterrichtsmaterialien entwickelt, aber auch Konzepte für die Tafeln oder ein Resource-Manager-Food für den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung.

Künftig soll nach den Worten der Ministerin das bürgerschaftliche Engagement stärker in den Fokus gerückt und dabei auch die Kommunen noch mehr eingebunden werden. „Wenn wir künftig weniger Lebensmittel wegwerfen wollen, kommt es auf jeden an. Wir zählen künftig noch mehr auf die Verbraucherinnen und Verbraucher, denn die meisten Verluste entstehen in den privaten Haushalten“, sagte die Ministerin. Dafür wurden bereits einige neue Materialien und Maßnahmen entwickelt. So wurde bei dem Symposium eine neue „Retterbox“ vorgestellt, die das zum Geschäftsbereich des Landwirtschaftsministeriums gehörende Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) entwickelt hat. Diese Dose mit nützlichen Utensilien und vielen praktischen Tipps zur Rettung von Lebensmitteln wird anlässlich einer bundesweiten Aktionswoche in den kommenden Tagen bei Veranstaltungen quer durch Bayern verteilt.

Weitere Infos zum Thema, zum Bündnis und zur „Retterbox“ gibt es unter www.stmelf.bayern.de/wir-retten-lebensmittel, www.kern.bayern.de/wissenschaft/311557/index.php und www.kern.bayern.de/retter-box.

Bericht und Foto: StMELF / Judith Schmidhuber

28.09.2022

Agrar Presseportal

<https://www.agrar-presseportal.de/ernaehrung/markt-trends/-ressourcen-schon-lebensmittel-retten--34192.html>

28.09.2022 | 11:35:00 | ID: 34192 | Ressort: Ernährung | Markt & Trends

„Ressourcen schonen, Lebensmittel retten“

München (agrar-PR) - *Ernährungsministerin Kaniber setzt bei der Reduzierung der Verluste stärker auf bürgerschaftliches Engagement*

In Bayern werden jährlich rund eine Million Tonnen Lebensmittel weggeworfen, die noch genießbar wären. Das entspricht 55.000 Lkw-Ladungen. Für Ernährungsministerin Michaela Kaniber ist das nicht nur ein ethisches Problem, es bedeutet auch einen Mangel an Wertschätzung und einen Verlust an wertvollen Ressourcen. Und nicht zuletzt die Chance, die Ausgaben in den privaten Haushalten zu reduzieren, spielt bei der aktuellen Inflation eine zunehmende Rolle.

„Lebensmittel gehören auf den Teller und nicht in die Tonne. Gerade in Zeiten explodierender Energie- und Materialkosten, ständig steigender Lebensmittelpreise und der immer spürbarer werdenden Folgen des Klimawandels können wir es uns schlichtweg nicht mehr leisten, so viel wertvolle Nahrungsmittel für die Tonne zu produzieren“, sagte die Ministerin am Mittwoch beim Symposium „Besser essen, besser retten“ in München. Allein mit der Energie, die zur Erzeugung dieser in Bayern pro Jahr entsorgten Menge notwendig ist, könnten die Städte Würzburg, Fürth und Erlangen ein Jahr lang mit Strom versorgt werden.

Der Freistaat hat sich als Vorreiter dem Problem schon früh gewidmet und bereits vor zehn Jahren der Verschwendung den Kampf angesagt. So wurden erstmals die Verluste erfasst, Aufklärungskampagnen gestartet und entsprechende Werkzeuge entwickelt. Eine besondere Rolle kommt dabei dem 2016 ins Leben gerufenen Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ zu. Hier arbeiten mittlerweile 70 Akteure der ganzen Wertschöpfungskette zusammen, um in ihrem Bereich die Verluste zu reduzieren. „Durch das vorbildhafte Engagement des Bündnisses sind bereits 17 konkrete Projekte entstanden, wie man auf allen Ebenen – vom Acker bis zum Teller – Lebensmittel retten kann“, sagte die Ministerin. So wurden beispielsweise ein Food-Scanner und Unterrichtsmaterialien entwickelt, aber auch Konzepte für die Tafeln oder ein Resource-Manager-Food für den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung.

Künftig soll nach den Worten der Ministerin das bürgerschaftliche Engagement stärker in den Fokus gerückt und dabei auch die Kommunen noch mehr eingebunden werden. „Wenn wir künftig weniger Lebensmittel wegwerfen wollen, kommt es auf jeden an. Wir zählen künftig noch mehr auf die Verbraucherinnen und Verbraucher, denn die meisten Verluste entstehen in den privaten Haushalten“, sagte die Ministerin. Dafür wurden bereits einige neue Materialien und Maßnahmen entwickelt. So wurde bei dem Symposium eine neue „Retterbox“ vorgestellt, die das zum Geschäftsbereich des Landwirtschaftsministeriums gehörende Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) entwickelt hat. Diese Dose mit nützlichen Utensilien und vielen praktischen Tipps zur Rettung von Lebensmitteln wird anlässlich einer bundesweiten Aktionswoche in den kommenden Tagen bei Veranstaltungen quer durch Bayern verteilt.

Weitere Infos zum Thema, zum Bündnis und zur „Retterbox“ gibt es unter www.stmelf.bayern.de/wir-retten-lebensmittel, www.kern.bayern.de/wissenschaft/311557/index.php und www.kern.bayern.de/retter-box.

Pressekontakt

Herr Franz Stangl

Telefon: 089 / 2182-2215

E-Mail: presse@stmelf.bayern.de

28.09.2022

Merkur

<https://www.merkur.de/lokales/freising/forum/landkreis-drei-lebensmittel-retter-boxen-werden-verlost-aelf-bayern-91816879.html>

Landkreis: Drei Lebensmittel-Retter-Boxen werden verlost – Jetzt mitmachen

Erstellt: 28.09.2022, 08:53 Uhr

Von: [Lena Hepting](#)



Wer eine Lebensmittel-Retterbox gewinnen möchte, muss nur eine Frage beantworten. © KErn

In Deutschland werden jährlich rund 10,9 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Um dem entgegen zu steuern werden derzeit drei „Retter-Boxen“ verlost.

In Deutschland werden jährlich rund 10,9 Millionen Tonnen **Lebensmittel weggeworfen**, in Bayern sind es pro Kopf und Jahr rund 70 Kilogramm mit einem Warenwert von gut 200 Euro. Dabei sind Ressourcen endlich und das Lebensmittelretten gar nicht so schwer; vor allem mit der neuen „**Retter-Box**“, die vom [Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Rahmen der bayernweite](#) ^{EQ} Themenwoche gegen Lebensmittelverschwendung und der **bundesweiten Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“** verlost wird.

Lebensmittel-Retter-Box: Anleitungen und Küchengeräte sind auch enthalten

In der lebensmittelechten wiederverwendbaren Brotzeitdose enthalten: Ein Spaghetti-Portionierer, eine Gemüsebürste, ein spezieller Aufbewahrungsbeutel für Brot, eine Anleitung fürs Herstellen eines Bienenwachstuchs, MHD-Sheriff-Aufkleber für kurz vor dem Ablauf stehende Lebensmittel, ein Spielkartenset, ein Einkaufsblock und ein übersichtlicher Külschrankaufkleber zur besseren Lagerung. Ein kleines Mitmachbuch erklärt die Utensilien, begleitet beim Entwickeln eigener Ideen und bietet Checklisten.

Lebensmittel-Retter-Box: Jetzt mitmachen!

Möchten Sie eine von drei „Lebensmittel-Retter-Box“ gewinnen? Dann beantworten Sie per Email an **presse@aelf-ee.bayern.de** bis einschließlich **01. Oktober** die Frage:

Wie viel Millionen Tonnen Lebensmittel werden jährlich in Deutschland weggeworfen?

29.09.2022

Life-PR

<https://www.lifepr.de/inaktiv/kern-kompetenzzentrum-fuer-ernaehrung/Essen-gehört-auf-den-Teller-nicht-in-die-Tonne/boxid/918245>



Kompetenzzentrum für Ernährung

29.09.2022

„Essen gehört auf den Teller, nicht in die Tonne!“

Bayerisches Symposium gegen Lebensmittelverschwendung

(lifePR) (München/Kulmbach, 29.09.2022) Ein Drittel aller Lebensmittel wandert laut Welternährungsorganisation (FAO) jedes Jahr in den Müll statt auf den Teller. Umgerechnet sind das 1,3 Milliarden Tonnen an guten Lebensmitteln. Das ist nicht nur eine enorme Verschwendung, sondern auch eine unnötige Belastung für das Klima. Um hiergegen ein Zeichen zu setzen, fand am 28. September das Symposium „Besser retten, besser essen!“ in München statt. Knapp 100 Teilnehmende und Partner des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“ waren bei der Abschlussveranstaltung zu Gast, bei der es neben vielen Vorträgen auch eine Verköstigung aus geretteten Lebensmitteln und einen Markt der Möglichkeiten gab.

Bis 2030 soll die Lebensmittelverschwendung in Deutschland halbiert werden – ein hochgestecktes Ziel, zu dem Bayern seinen Teil beiträgt. Im Max-Joseph-Saal der Residenz rief Staatsministerin Michaela Kaniber in ihren Grußworten dazu auf, für dieses Ziel alle Kräfte zu bündeln, über sämtliche Ebenen hinweg. Modellstudien sagen, dass selbst eine Reduktion von 10 % nur mit größten Anstrengungen zu schaffen ist. Die Staatsministerin zeigte sich jedoch entschlossen und machte klar, warum es sich zu kämpfen lohne: „Essen gehört auf den Teller, nicht in die Tonne!“.

Moderatorin Heike Zeller führte durch das Programm, welches eine Rückschau auf ausgewählte Projekte und Aktionen der Bündnispartner beinhaltete. Den Anfang machte Dr. Malte Rubach, aktuell Leiter des Bereichs Wissenschaft am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn), der einen Film zu den 17 Maßnahmen vorstellte, die seit Gründung des Bündnisses 2016 angestoßen wurden. Darunter befinden sich z. B. die StockyApp, der Lebensmittelretter-Führerschein für Kinder und ein Food-Scanner. Details zu Letzterem erörterte Dr. Peter Muranyi vom Fraunhofer IVV. Der Scanner funktioniert durch Nahinfrarot-Spektroskopie und ist zur schnellen Qualitätsbewertung und Haltbarkeitsabschätzung einsetzbar. Durch Voraussagen, wie lange bestimmte Produkte bei welcher Lagerung haltbar sind, kann man Verluste durch rechtzeitige Verwendung, Weiterverarbeitung oder alternative Verwertungswege reduzieren.

Im nächsten Vortrag stellte Till Schütte von der Molkerei Gropper die Supermarkt-Kampagne „Riech mich, schmeck mich“ vor. Die gemeinsame Kampagne mit Aldi hatte das Ziel, den Verbraucherinnen und Verbrauchern die Angst vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum zu nehmen und stattdessen lieber mit den eigenen Sinnen zu prüfen, ob ein Lebensmittel nach Ablauf des MHD noch gut ist.

Dr. Gerold Hafner von der Universität Stuttgart zog mit seinem Vortrag „Zahlen, Fakten, Tools“ Bilanz zur Lebensmittelverschwendung. Als bestehendes Problem führte er an, dass noch nicht auf EU-Ebene geklärt sei, in welchem Maß man Lebensmittelverluste misst (CO₂-Äquivalente vs. Masse). Deshalb seien die Zahlen oft unterschiedlich und untereinander nicht vergleichbar. Alex Brunner von den Tafeln gab im Anschluss einen Überblick zu einer logistischen Neuerung: Durch die Einführung eines Marktplatzes können die Tafeln so nun digital benötigte Mengen reservieren und anschließend abholen.

Den letzten Vortrag vor der Mittagspause hielt Silke Timm von RENN Süd über „Strategien für mehr bürgerschaftliches Engagement“. Die große Herausforderung läge darin, den einzelnen Bürger besser zu adressieren. Timm plädierte für eine Kultur des Miteinanders, denn nur im gemeinsamen Austausch könne etwas bewegt werden. Die innere Haltung eines jeden müsse sein: Auch ich kann etwas tun.

In der Mittagspause konnten sich Teilnehmende und Referenten bei einer Verköstigung aus geretteten Lebensmitteln von der Münchner Community Kitchen austauschen, zum Ideen-Board beitragen und den Markt der Möglichkeiten besuchen. Dort waren sieben Aussteller vor Ort, welche Mitmach-Aktionen und Projekte mit Bezug zur Lebensmittelrettung vorstellten. Dazu gehörten u.a. der Ingolstädter Klimaladen, die Lebensmittel Retter-Box oder der Verbraucherservice Bayern mit der Challenge „Wie kreativ sind Sie in der Resteküche?“.

Nach der Mittagspause waren die Kommunen als lokale Akteure an der Reihe: Die Referenten aus den engagierten Kommunen hielten jeweils zehnmündige Impulsvorträge zu ihren Kampagnen und Projekten und schufen so Inspiration für zukünftige Lebensmittelverschwendungsprojekte. Caro Stanzl vom Café Übrig in Freising berichtete, dass sie und die Mitglieder im Verein „Übrig“ gezielt Leute erreichen wollen, die noch nicht nachhaltig leben. Daraus entstand die Idee des Foodsharing-Cafés als bürgernaher Einstieg ins Thema Lebensmittelrettung. Das Konzept setzt sich aus dem Café-Betrieb mit Soli-Preis für Getränke nach eigenem Ermessen, Aktionen und Bildungsarbeit sowie dem Fair-Teiler zusammen, der aus kostenlosen geretteten Lebensmitteln wie Backwaren besteht.

Daraufhin folgte der Vortrag von Michael Dudella und Jörg Häberle zur „Challenge für Bürger – Nachhaltiges Mering“, die von mehreren „Zukunfts“-Projekten berichteten wie dem Zukunftskino, in dem Film zu Umweltthemen mit Referenten vor Ort regional heruntergebrochen werden. Die nächste Referentin Katharina Mühlebach-Sturm stellte das Bildungsprojekt Weltacker Landshut e.V. vor., welches mit sogenannten Weltäckern auf exemplarisch darstellt wie viel jeder Mensch an Ackerfläche zur Verfügung hätte, wenn die gesamte verfügbare Ackerfläche gleichermaßen aufgeteilt werden würde.

Birgit Bayer-Kroneisl und Maximilian Weidenhiller stellten den Klimaladen für Kinder vor. Die Botschaft: Jeder kann zum Klimaschutz beitragen. In den drei Bereichen Lebensmittel, Mode und Schule & Alltag dürfen Schülerinnen und Schüler ihre Produktwahl treffen. Am Ende des Einkaufs gibt es durch Smileys in den Ampelfarben Feedback zur Nachhaltigkeit des Einkaufs.

Den letzten Vortrag des Tages hielten Konrad Lang und Tobias Flakus aus Bernried: Ein Escape Room zum Thema Nachhaltigkeit führt Spielteilnehmer ins Jahr 2050, in dem Rätsel rund um das Klima gelöst werden müssen. Besonders für die Zielgruppe junger Erwachsener, die sonst schwer erreichbar ist, ist das Angebot sehr attraktiv.

Zum Abschluss wurden noch einmal alle Referenten auf die Bühne gebeten, um Fragen aus dem Publikum zu beantworten. Mit einem Referentengeschenk bestehend aus Bier aus gerettetem Brot, einem Brotaufstrich aus gerettetem Gemüse und einem Holzschneidebrett wurden die Referenten verabschiedet. Mit den Schlussworten von Dr. Malte Rubach endete der Tag, an dem viele Impulse rund um das Thema Lebensmittel retten gesetzt wurden. Alle Einblicke und Erkenntnisse des Tages wurden zeichnerisch in Form eines Graphic Recordings von Matthias Schwert festgehalten.

Weitere Bilder sowie Informationen finden Sie unter: <https://www.kern.bayern.de/presse/313136/index.php>

29.09.2022

Radio 8

<https://www.radio8.de/ansbach-erste-hilfe-kasten-fuer-lebensmittel-252728/>

Ansbach | „Erste-Hilfe-Kasten“ für Lebensmittel

📅 29. September 2022



Heute (29.09.) beginnt eine bundesweite Aktionswoche zum Thema Lebensmittelverschwendung und da macht auch Ansbach mit. Unter dem Motto „Deutschland rettet Lebensmittel“ will die Aktionswoche darauf aufmerksam machen, wie viel Essen wir täglich und oft unnötig wegschmeißen. Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Ansbach verteilt deshalb am Sonntag „Retter-Boxen“, quasi ein „Erste-Hilfe-Kasten“ für Lebensmittel. In jeder Box sind unter anderem eine Brotzeitdose, ein Spaghetti-Portionierer und eine Gemüsebürste enthalten. Dazu gibt's jede Menge Tipps und Infos zum Thema Lebensmittel-Retten. Wer Interesse an so einer Box hat, kann am Sonntag (02.10.) auf dem Fränkischen Genussmarkt auf der Promenade vorbeischaun.

Lebensmittel-Retter-Box
Quelle: www.kern.bayern.de

© Jan Linck KEern

29.09.2022

Radio Galaxy

<https://www.galaxy-mittelfranken.de/ansbach-erste-hilfe-kasten-fuer-lebensmittel-183969/#>

Ansbach | „Erste-Hilfe-Kasten“ für Lebensmittel

📅 29. September 2022



Heute (29.09.) beginnt eine bundesweite Aktionswoche zum Thema Lebensmittelverschwendung und da macht auch Ansbach mit. Unter dem Motto „Deutschland rettet Lebensmittel“ will die Aktionswoche darauf aufmerksam machen, wie viel Essen wir täglich und oft unnötig wegschmeißen. Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Ansbach verteilt deshalb am Sonntag „Retter-Boxen“, quasi ein „Erste-Hilfe-Kasten“ für Lebensmittel. In jeder Box sind unter anderem eine Brotzeitdose, ein Spaghetti-Portionierer und eine Gemüsebürste enthalten. Dazu gibt's jede Menge Tipps und Infos zum Thema Lebensmittel-Retten. Wer Interesse an so einer Box hat, kann am Sonntag (02.10.) auf dem Fränkischen Genussmarkt auf der Promenade vorbeischaun.

Lebensmittel-Retter-Box
Quelle: www.kern.bayern.de

© Jan Linck KEern

29.09.2022

Heimatunternehmen

<https://www.heimatunternehmen.bayern/nachrichten/kinder-retten-lebensmittel>

Kinder retten Lebensmittel

Infoveranstaltung in der Kindertagesstätte



Anlässlich der bayernweiten Themenwoche gegen Lebensmittelverschwendung lernten oberfränkische Kindergartenkinder, dass man mit kleinen Schritten viel bewegen kann.



„Sie würden sich wundern, wie viel die Kinder schon verstehen“, betonte Stefanie Brendel, die Leiterin der Kindertagesstätte (Kita) in Plankenfels bei Bayreuth. Die Kleinen wussten beispielsweise, dass Plastik ins Meer gelange und sowohl Fische als auch Menschen krank mache. Anlässlich der bayernweiten Themenwoche gegen Lebensmittelverschwendung, die am Montag, den 26. September begann, lernten die Plankenfelser Kita-Kinder die „Retter-Boxen“ des Kompetenzzentrums für Ernährung (KERN) in Kulmbach kennen, die zahlreiche nützliche Utensilien, praktische Alltagstipps und Informationen enthalten, mit denen man Lebensmittel vor dem Mülleimer retten kann. Im Außenbereich konnten die Kinder den mobilen Unverpacktladen der Pegnitzer [HeimatUnternehmerin und Nachhaltigkeitsexpertin Denise Stiehl](#) begutachten. Wo der Unterschied zum Supermarkt liegt, erkannte eine fünfjährige Plankenfelserin sofort: „Die Gummibärchen sind nicht in Tüten, sondern in Gläsern verpackt. Die kann man wiederverwenden.“ [HeimatUnternehmerin Denise](#) hat fast zwei Jahrzehnte lang in einem Supermarkt gearbeitet, erst als Einzelhandelskauffrau, dann als Marktleitung. Seit vielen Jahren beschäftigt sie sich mit Themen rund um nachhaltigen Konsum und möchte ihr Wissen weitergeben. Die Infoveranstaltung für Kinder in Plankenfels wurde gesponsort von der Heinz-Otto-Stiftung für Kinder- und Jugendförderung sowie von den [Edeka-Schneider-Märkten](#) in Bayreuth. Die Akteure zusammengebracht hat die oberfränkische Heimatentwicklerin Marion Deinlein.

29.09.2022

Innpuls

<https://innpuls.me/tag/retter-box/>



Lebensmittel-Retter in Aktion

von Karin Wunsam | 29. Sep 2022 | Aktuelles

Rosenheim / Bad Aibling – Jährlich werden in Deutschland 10,9 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Der Bayer entsorgt rund 70 Kilogramm Lebensmittel im Wert von gut 200 Euro im Jahr. Dabei sind diese Ressourcen endlich: Die bayernweite Themenwoche gegen Lebensmittelverschwendung und die bundesweite Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ greifen das Thema auf und rücken die Wertschätzung für Lebensmittel ins Bewusstsein.

Private Haushalte sind mit rund 40 Prozent für den Großteil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Bayern verantwortlich, gefolgt von der Lebensmittelverarbeitung (19 Prozent) und dem Außer-Haus-Verzehr mit 18 Prozent. Oft spielen fehlende Planung der Einkäufe und Mahlzeiten, mangelndes Wissen zur Lagerung, kurze Haltbarkeit und mangelnde Verwertung oder Aufbewahrung von Resten eine Rolle. Dabei ist das Lebensmittelretten gar nicht so schwer.

Die Aktion „Lebensmittel-Retter-Box“

Die bayerischen Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) und Modellkommunen greifen dort an, wo es am meisten wehtut: Sie sind mit der Aktion „Retter-Box“ vertreten. Der „Erste-Hilfe-Kasten“, auch verwendbar als Reste-Box für ein Zuviel im Restaurant, ist vollgepackt mit nützlichen Utensilien, praktischen Alltagstipps und Informationen. Damit kann jeder aktiv dazu beitragen, Lebensmittel vor der Tonne zu retten.

Neben der lebensmittelechten und wiederverwendbaren Brotzeitdose ist enthalten: Ein Spaghetti-Portionierer, eine Gemüsebürste, ein spezieller Aufbewahrungsbeutel für Brot, eine Anleitung für die Herstellung eines Bienenwachstuchs, MHD-Sheriff-Aufkleber für kurz vor dem Ablauf stehende Lebensmittel, ein Spielkartenset, ein Einkaufsblock und ein übersichtlicher Kühlschrankaufkleber zur besseren Lagerung. Das praktische Mitmachbuch erklärt die Utensilien, begleitet die Nutzer beim Eintragen eigener Ideen und bietet Checklisten.

Die vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) entwickelte Box startet zunächst als Pilotprojekt mit einer Auflage von 1500 Stück bayernweit, wird im Rahmen von regionalen Aktionen mit Bezug zum Thema Nachhaltigkeit und Lebensmittelwertschätzung verteilt und wissenschaftlich evaluiert.

**Das AELF Rosenheim lädt ein
zum Wochenmarkt in Bad Aibling**

Am 7. Oktober präsentiert Dr. Anja Mayr vom Amt für Ernährung Landwirtschaft und Forsten Rosenheim die Retter-Box auf dem Wochenmarkt in Bad Aibling von 9 bis 12 Uhr am Verkaufsstand der Regro Vermarktungs-GmbH. Außerdem gibt es Tipps und Beispiele zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung dazu.

Wer möchte die Retter-Box ausprobieren? Am Wochenmarkt findet eine Verlosung von drei Boxen statt.

**(Quelle: Pressemitteilung Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Rosenheim /
Beitragsbild: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Rosenheim – zeigt eine
Retter-Box)**

29.09.2022

Geflügelhof Mayr

<https://de-de.facebook.com/gefluegelhofmayr/>



Geflügelhof Mayr

6 Tage · 🌐



Diese Woche ist die bayernweite Themenwoche gegen Lebensmittelverschwendung 2022.

Das ist uns ein wichtiges Anliegen. Das Kompetenzzentrum für Ernährung hat auf der folgenden Internetseite viele gute Ideen gesammelt:

<https://www.kern.bayern.de/retter-box>

Hier geht es von Reste-Rezepten über Retter-Tagebuch und Co bis zu Zahlen und Fakten rund um die Lebensmittelverschwendung.

Schauen Sie vorbei. Machen Sie sich schlau. Und machen Sie mit! 😊

Gegen die Lebensmittelverschwendung!

Ihr Geflügelhof Mayr

[#lebensmittelverschwendung](#) [#dabeiseinistalles](#) [#gutestun](#)

30.09.2022

Mainpost

<https://www.mainpost.de/regional/main-spessart/erste-hilfe-fuer-lebensmittel-art-10926411>

KARLSTADT

Erste-Hilfe für Lebensmittel



Foto: Katja Sander | Bei der Siegerehrung erhielten Susi Schmitt, Uwe Breitenbach und Karin Höhn (gelbe T-Shirts hinten) jeweils eine Lebensmittelretter-Box. Links im Bild: Gabriele Royackers, rechts im Bild: Corina Klein (beide AELF).

Ein "Erste-Hilfe-Kasten" zur Rettung von Lebensmitteln erhielten kürzlich die Betreuerinnen und Betreuer des Modoclubs der Karlstädter Leo-Weismantel-Schule. Karin Höhn, Susanne Schmitt und Uwe Breitenbach waren die stolzen Gewinnerinnen und Gewinner der praktischen Boxen.

Die Verlosung der Lebensmittelretter-Boxen war Teil einer gemeinsamen Nachmittagsaktion des Fachbereiches Ernährung am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) Karlstadt mit den Schülerinnen und Schülern der Offenen Ganztagschule Modoclub und deren Betreuer team.

Überreicht wurden die Lebensmittelretter-Boxen von den beiden Ernährungsexpertinnen Gabriele Royackers und Corina Klein, nachdem ihnen Kandidatinnen und Kandidat erfolgreich einige knifflige Schätzfragen zum Thema Lebensmittelverschwendung beantwortet hatten. Viel Applaus gab es dazu von den 16 Schülerinnen und Schülern der fünften bis neunten Jahrgangsstufe, die ihrem Betreuer team bei der einen oder anderen Frage unterstützend zur Seite standen.

In einer gemeinsamen Fragerunde waren nach dem Lebensmittelquiz auch die Kinder gefordert: Woran erkennt man, ob ein Ei noch frisch ist? Wie lagere ich Lebensmittel richtig? Was hat es mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum auf sich?

Gemeinsam mit der Gruppe gingen Klein und Royackers diesen Fragen auf den Grund. Große Überraschungen gab es auch beim Bestücken des mitgebrachten Kühlschranks. Die unterschiedlichen Temperaturzonen waren den wenigsten Kindern bekannt und auch die Erwachsenen staunten nicht schlecht, als es darum ging, Butter, Milch, Gemüse und Eier richtig zu platzieren, damit sie möglichst lang haltbar sind.

Damit das Thema Lebensmittelrettung auch praktisch erlebbar wurde, gab es zum Abschluss eine Bananenmilch, die Corina Klein aus überreifen Bananen und Milch ganz frisch mit den Schülern hergestellt hatte.

"Es wäre schön, wenn sich die diesjährige Aktionswoche verselbstständigen würde und Schülerinnen und Schüler für die Lebensmittelrettung sensibilisiert würden. Davon würden nicht nur die Haushaltskassen profitieren, sondern vor allem auch weniger kostbare Lebensmittel im Abfall landen", schlussfolgert Gabriele Royackers. Gemeinsam mit ihrer Kollegin hat sie in den nächsten Wochen weitere Aktionen für die Rettung von Lebensmitteln geplant.

In Bayern landen pro Person jährlich rund 70 Kilogramm Lebensmittel im Müll. Das entspricht einem Wert von rund 200 Euro pro Jahr. In ganz Bayern finden Aktionen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln statt. Sie sollen für das wichtige Thema sensibilisieren und zum Umdenken anregen.

Von: Katja Sander (Forsten, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Karlstadt)

30.09.2022

Süddeutsche

<https://www.sueddeutsche.de/muenchen/freising/freising-cafe-uebrig-retterboxen-lebensmittel-1.5667201>

Café Übrig in Freising

Nachhaltigkeitsverein verteilt "Retterboxen"

30. September 2022, 21:42 Uhr

In einer Kooperation mit dem Kompetenzzentrum für Ernährung geht der Freisinger Nachhaltigkeitsverein "Übrig e.V." der Frage nach, was jede und jeder im eigenen Haushalt gegen Lebensmittelverschwendung tun kann. Dazu werden am Mittwoch, 5. Oktober, zwischen 14 und 19 Uhr an der General-von-Nagel-Straße 9 kostenlose "Retterboxen" mit Utensilien und Infomaterial zur Thematik verteilt. Das "Café Übrig" hat parallel geöffnet und bietet Getränke an. Außerdem gibt es von etwa 19 Uhr an den Dokumentarfilm "Taste the Waste" zu sehen (90 Minuten, Eintritt frei).

30.09.2022

Landkreis Regensburg

<https://www.landkreis-regensburg.de/unser-landkreis/aktuelles/aktuelle-meldungen/lebensmittelretter-in-aktion/>

Lebensmittel-Retter in Aktion



Rita Fischer vom AELF Regensburg, Helmut Melchner, stellvertretender Behördenleiter des AELF und Landrätin Tanja Schweiger machen auf die Aktion gegen Lebensmittelverschwendung aufmerksam. Foto: Beate Geier

30.09.2022 Jährlich werden in Deutschland 10,9 Mio. Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Der Bayer entsorgt rund 70 kg Lebensmittel im Wert von gut 200 Euro im Jahr. Im Rahmen der bayernweiten Themenwoche gegen Lebensmittelverschwendung und der Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ war das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Regensburg-Schwandorf am vergangenen Donnerstag auf dem Bauernmarkt in der Regensburger Altmühlstraße präsent.

Dort erfuhren die Marktbesucher, wie sie mehr Lebensmittel sparen können. Auch Landrätin Tanja Schweiger besuchte den Stand und setzte damit ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung. Helmut Melchner, stellvertretender Behördenleiter des AELF, überreichte ihr eine „Lebensmittel Retter-Box“.

„Private Haushalte sind mit rund 40 Prozent für den Großteil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Bayern verantwortlich“, erklärte der stellvertretende Behördenleiter des AELF Regensburg-Schwandorf, Helmut Melchner. Für viele Standbesucher überraschend: Im Vergleich dazu entstehen in der Lebensmittelverarbeitung nur 19 Prozent und dem Außer-Haus-Verzehr 18 Prozent der Lebensmittelabfälle. Grund genug, dass sich jeder mit dem Thema beschäftigt. „Lebensmittelverschwendung geht uns alle an. Denn bis das Brot, der Butter oder der Käse zu uns kommt, wird sehr viel Energie eingesetzt, die beim Wegwerfen dann sinnlos vergeudet wird. Deshalb sollten wir uns selbst hinterfragen, wie viele Lebensmittel wir wegwerfen und wie wir das verhindern“, so Landrätin Tanja Schweiger.

Lebensmittel retten ist ganz einfach

Mit einfachen Tipps lässt sich hier schon viel erreichen, ist Rita Fischer vom AELF Regensburg-Schwandorf überzeugt. „Aus welchem Obst oder Gemüse lässt sich immer noch ein leckerer Smoothie oder eine Suppe machen.“ Ganz wichtig sei auch, nicht hungrig einkaufen zu gehen. „Dann kauft man erfahrungsgemäß einfach zu viel“, sagt Fischer. Ihr Tipp: Einfach davor eine Kleinigkeit essen. Auch diese vier Eckpunkte seien dabei sehr hilfreich: vorausschauend planen, überlegt und gezielt einkaufen, richtig aufbewahren und die Reste gut verwerten.

Aktion „Erste-Hilfe-Kasten“ für Lebensmittel

Solche und noch weitere Tipps sind auch in der Lebensmittel Retter-Box enthalten, von denen die bayerischen Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) und Modellkommunen bayernweit insgesamt 1500 Stück verteilen. Der „Erste-Hilfe-Kasten“, auch verwendbar als beste Reste-Box für ein Zuviel im Restaurant, ist vollgepackt mit nützlichen Utensilien, praktischen Alltagstipps und Informationen. Damit kann jede Bürgerin und jeder Bürger aktiv dazu beitragen, Lebensmittel vor der Tonne zu retten.

Die „Retter-Box“

Neben der lebensmittelechten und wiederverwendbaren Brotzeitdose ist enthalten: Ein Spaghetti-Portionierer, eine Gemüsebürste, ein spezieller Aufbewahrungsbeutel für Brot, eine Anleitung für die Herstellung eines Bienenwachstuchs, MHD-Sheriff-Aufkleber für kurz vor dem Ablauf stehende Lebensmittel, ein Spielkartenset, ein Einkaufsblock und ein übersichtlicher Kühlschrankaufkleber zur besseren Lagerung. Das praktische Mitmachbuch erklärt die Utensilien, begleitet die Nutzer beim Eintragen eigener Ideen und bietet Checklisten.

Die vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) entwickelte Box startet zunächst als Pilotprojekt. Sie wird im Rahmen von regionalen Aktionen mit Bezug zum Thema Nachhaltigkeit und Lebensmittelwertschätzung verteilt und wissenschaftlich evaluiert.

30.09.2022

SW.1News

<https://in-und-um-schweinfurt.de/familiegesundheit/lebensmittel-retten-bundesweite-aktionswoche/>



Foto: Pixabay / JerzyGorecki

Lebensmittel retten – bundesweite Aktionswoche

2fly4 30. September 2022

Unsere Partner:

Gutes tun, sparen und Gewinnchancen für die PS-Sparen-Sonderauslosung am 05.12.2022 sichern.



ANZEIGE

SCHWEINFURT – Jährlich werden in Deutschland 10,9 Mio. Tonnen Lebensmittel weggeworfen. In Bayern entsorgt im Schnitt jede Person rund 70 kg Lebensmittel im Wert von gut 200 Euro im Jahr. Dabei sind unsere

Ressourcen endlich. Die bayernweite Themenwoche gegen Lebensmittelverschwendung und die bundesweite Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ greifen das Thema auf und rücken die Wertschätzung für Lebensmittel ins Bewusstsein. Eine neu entwickelte „Retter-Box“ soll auf kommunaler Ebene für das Thema sensibilisieren und dort ansetzen, wo am meisten Lebensmittelverschwendung entsteht.

Private Haushalte sind mit rund 40 Prozent für einen Großteil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Bayern verantwortlich, gefolgt von der Lebensmittelverarbeitung (19 Prozent) und dem Außer-Haus-Verzehr mit 18 Prozent. Oft spielen fehlende Planung der Einkäufe und Mahlzeiten, mangelndes Wissen zur Lagerung oder zur Verwertung und Aufbewahrung von Resten eine Rolle. Dabei ist das Lebensmittelretten gar nicht so schwer.

LESEN SIE AUCH



FTS siegt spät gegen Gochsheim und blickt vom Niemandsland nach oben – MIT VIELEN FOTOS!

4. Oktober 2022



So war der Festumzug zum Erntedankfest in Grafenheinfeld

4. Oktober 2022

Diese drei einfachen Tipps helfen, um die „Endstation Tonne“ zu vermeiden:

Unsere Partner:

ANZEIGE



- Testen Sie mit Ihren eigenen Sinnen, ob das Produkt noch genießbar ist! Lebensmittel können oft auch nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum bedenkenlos verzehrt werden.

- Wer hungrig einkauft, kauft zu viel! Essen Sie lieber eine Kleinigkeit vor dem Einkauf, denn ein leerer Bauch ist ein schlechter Einkaufsratgeber.

- Nur die inneren Werte zählen! Welches Obst und Gemüse eignen sich noch gut für z.B. einen leckeren Smoothie oder eine Suppe.



Angebote 04.10. – 08.10.2022

Getränke Reiser

Am Zubringer 6 • 97509 Unterspiesheim

Öffnungszeiten:
Mo. - Fr. 8.00 Uhr bis 19 Uhr, Sa. 8 Uhr bis 14 Uhr

Allgäuer Büble Hell 20 x 0,5 l 19,- €	Bayreuther Hell 20 x 0,5 l 19,- €	Roth Bier versch. Sorten 24 x 0,33 l 19,- €
Fortuna Limonaden Orange + Zitronen 12 x 0,75 l 19,- €	Bad Brückenaauer Mineralwasser 12 x 1,0 l 19,- €	Förstina Vital versch. Sorten 12 x 0,75 l 19,- €
Rhönsprudel Mineralwasser 12 x 0,75 l 19,- €	Rhönsprudel Mineralwasser Plus versch. Sorten 12 x 0,75 l 19,- €	Förstina Limonaden Iso + Fit-Getränke 12 x 0,75 l 19,- €

Flötzing Hell 20 x 0,5 l 19,- €	Bad Kissingener Theresien Quelle Mineralwasser versch. Sorten 12 x 0,75 l 19,- €	Coca Cola versch. Sorten 12 x 1,0 l 19,- €
17,49 €	3,99 €	10,99 €

Getränke Reiser • Am Zubringer 6 • 97509 Unterspiesheim
Telefon 09723/9388100 • E-Mail: getraenke.reiser@icloud.com



Aktion „Retter-Box“ für Lebensmittel

Die bayerischen Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) und Modellkommunen sind zur Aktionswoche mit der Aktion „Retter-Box“ vertreten. Der „Erste-Hilfe-Kasten“, auch verwendbar als Reste-Box für den Restaurantbesuch, ist vollgepackt mit nützlichen Utensilien, wie z.B. ein Spaghetti-Portionierer, eine Gemüsebürste oder ein spezieller Aufbewahrungsbeutel für Brot. Außerdem sind praktische Alltagstipps und Informationen enthalten. Damit kann jede Bürgerin und jeder Bürger aktiv dazu beitragen, Lebensmittel vor der Tonne zu retten. Die vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) entwickelte Box startet zunächst als Pilotprojekt mit einer Auflage von 1500 Stück bayernweit.

Verlosung im Rahmen des Weltkindertages Grafenrheinfeld

Das Amt für Ernährung Landwirtschaft und Forsten Schweinfurt beteiligt sich mit Mitmachaktionen zum Thema nachhaltige Ernährung und Lebensmittelverschwendung am Weltkindertag am 3. Oktober in der Kulturhalle Grafenrheinfeld. In diesem Rahmen gibt es drei „Lebensmittel Retter-Boxen“ zu gewinnen. Möchten Sie die „Retter-Box“ ausprobieren? Kommen Sie vorbei und mit etwas Glück gehören Sie zu den Gewinnern!

Weitere Informationen rund um die Retter-Box und praktische Downloads wie Essensplaner, Kühlschrankscheck und mehr finden Sie auf der Seite des KErn unter:

<https://www.kern.bayern.de/wissenschaft/303528/>

01.10.2022

Der Wiesentbote

<https://www.wiesentbote.de/2022/10/01/kulmbach-retter-box-als-aktion-im-rahmen-der-bayerischen-aktionswoche-werden-sie-zum-lebensmittel-retter/>

Kulmbach: „Retter-Box“ als Aktion im Rahmen der Bayerischen Aktionswoche – Werden Sie zum Lebensmittel-Retter!

PRESSEMITTEILUNG VERÖFFENTLICHT VON REDAKTION AM 1. OKTOBER 2022



Retter-Box_Inhalt_©KERN

Jedes Jahr werden in Deutschland 11 Mio. Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Nicht etwa Handel oder Industrie verschwenden am meisten – es sind die privaten Haushalte. Die bayernweite Themenwoche gegen Lebensmittelverschwendung mit Start am 26. September 2022 und die bundesweite Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ greifen das Thema auf und rücken die Wertschätzung für Lebensmittel ins Bewusstsein. Das Bayerische Staats-

ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) hat in Zusammenarbeit mit dem Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) eigens zur Aktionswoche eine „Lebensmittel Retter-Box“ entwickelt, mit der auch Sie zum Lebensmittel-Retter werden.

Private Haushalte sind mit 59 % für den Großteil der Lebensmittelabfälle verantwortlich. Oft spielen fehlende Planung der Einkäufe und Mahlzeiten, mangelndes Wissen zur Lagerung, Haltbarkeit sowie Verwertung von Resten eine Rolle. Dabei ist Lebensmittel retten nicht schwer. Aktion „Retter-Box“ für Lebensmittel Der „Erste-Hilfe-Kasten“ für Lebensmittel-Retter ist vollgepackt mit nützlichen Utensilien, praktischen Alltagstipps und Informationen. Damit kann jede Bürgerin und jeder Bürger aktiv dazu beitragen, Lebensmittel vor der Tonne zu retten.

Neben der lebensmittelechten und wiederverwendbaren Brotzeitdose ist enthalten: Ein Spaghetti-Maß, eine Gemüsebürste, ein spezieller Aufbewahrungsbeutel für Brot, eine Anleitung für die Herstellung eines Bienenwachstuchs, MHD-Sheriff-Aufkleber für kurz vor dem Ablauf stehende Lebensmittel, ein Spielkartenset, ein Einkaufsblock und ein übersichtlicher Kühlschranksaufkleber zur besseren Lagerung. Das praktische Mitmachbuch erklärt die Utensilien und begleitet die Nutzer beim Eintragen eigener Ideen.

Modellprojekt und wissenschaftliche Studie

Die vom KERN entwickelte Box startet zunächst als bayernweites Modellprojekt und wird in Zusammenarbeit mit Ämtern und kommunalen Vertretern im Rahmen von regionalen Aktionen mit Bezug zum Thema Nachhaltigkeit und Lebensmittelwertschätzung ausgegeben. Zielgruppe ist die Allgemeinbevölkerung. Bürgerinnen und Bürger, die eine Box erhalten haben, können Teil eines wissenschaftlichen Projekts werden, indem sie die Wirksamkeit der Retter-Boxen evaluieren und so zukünftige Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung optimiert werden können. Erste Ergebnisse der Evaluation sollen Ende 2022 vorliegen. Abhängig vom Studienergebnis steht 2023 eine Neuauflage der Retter-Boxen zur Nachbestellung in Aussicht.

Koch- und Info-Abende „Ran an die Reste“ an den Ämtern

Ausgewählte Ämter für Ernährung Landwirtschaft und Forsten präsentieren die Retter-Box und laden zum Restekochen mit spannendem Info-Abend ein. Gemeinsam werden zu verbrauchende Lebensmittel verkocht. Hilfreiche Tipps, gute Beispiele und Hintergründe gibt es kostenlos dazu. Details hierzu finden Sie auf den jeweiligen Webseiten der Ämter:

<https://www.stmelf.bayern.de/aemter> 

Diese drei einfachen Tipps helfen zusätzlich, um die „Endstation Tonne“ zu vermeiden:

- Testen Sie mit Ihren eigenen Sinnen, ob das Produkt noch genießbar ist! Lebensmittel können oft auch nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum bedenkenlos verzehrt werden.
- Wer hungrig einkauft, kauft zu viel! Essen Sie lieber eine Kleinigkeit vor dem Einkauf, denn ein leerer Bauch ist ein schlechter Einkaufsratgeber.
- Nur die inneren Werte zählen! Welches Obst und Gemüse eignen sich hervorragend für einen leckeren Smoothie oder eine Suppe.

Weitere Informationen:

Mehr zur „Lebensmittel Retter-Box“: <https://www.kern.bayern.de/retter-box> 

03.10.2022

PNP

<https://www.pnp.de/lokales/landkreis-rottal-inn/pfarrkirchen/Trotz-Regens-Viel-Programm-beim-Herbstmarkt-4445104.html>

Bad Birnbach

Trotz Regens: Viel Programm beim Herbstmarkt

03.10.2022 | Stand 03.10.2022, 11:24 Uhr

Es war heuer kein Herbstmarkt wie jeder andere – das hatte mehrere erfreuliche Gründe, aber auch einen weniger schönen: Der ganze Sonntag war verregnet. Dennoch war viel geboten. Zahlreiche Fieranten kamen und der lokale Einzelhandel öffnete die Pforten. Einem Einkaufsbummel stand auch bei schlechtem Wetter nichts entgegen.

Die Direktvermarkter des Landkreises belegten ein eigenes "Viertel". Sie hatten mit dem Frühjahrsmarkt das 25-jährige Bestehen ihres Vereins eingeläutet, jetzt bliesen sie mit dem Herbstmarkt zum Endspurt. Bürgermeisterin Dagmar Feicht kam gleich in aller Früh zusammen mit Mostkönigin Laura Roll und besuchte die Stände. Gemeinsam marschierte man dann zum Artrium, denn dort war aufgebaut, was eigentlich entlang der Wege in der Streuobstwiese im Kurgebiet hätte sein sollen. Man entschied sich wegen des Regens, den Erlebnispfad "Kostbare Schätze retten" im Artrium einzurichten.

Josef Eichenseer, Leiter des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Landau-Pfarrkirchen, begrüßte die Gäste. Lob gab es für Angela Dietz vom Kompetenzzentrum für Ernährung (Kern) und Lidwina Kainz von der Abteilung Hauswirtschaft an der Landwirtschaftsschule in Pfarrkirchen. Die beiden hatten den Erlebnispfad, der Vorbild für ganz Bayern sein soll, ausgearbeitet. Außerdem war die Veranstaltung Schlusspunkt einer bayerischen Themenwoche.

Warum all das so wichtig ist, machte Ministerialrätin Marion Kratzmair vom Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten deutlich. Überall identifiziere man Verschwendung, von der Lagerung über die Produktion, vom Einzelhandel bis zum Verbraucher. Stv. Landrat Kurt Vallée empfahl die Streuobstwiese im Kurgebiet Bad Birnbachs nicht nur der Idylle wegen: "Streuobst schmeckt ganz anders, man sollte zugreifen". Dass dies in der besagten Streuobstwiese im Kurort erlaubt ist, betonte Bürgermeisterin Feicht. Dank des Pomologen Dr. Sebastian Grünwald und des Bündnisses für Streuobstwiesen mit Wolfra und dem Landkreis konnte man eine umfangreiche, standortgerechte Nachpflanzung vornehmen. Feicht dankte Lidwina Kainz und deren Studierenden für die Zusammenarbeit.

Angela Dietz von Kern lud dann zum Rundgang. An verschiedenen Stationen erfuhr man, wie viel Geld man sparen kann, wenn man Lebensmittel nicht wegschmeißt. Ein "kleiner Familienurlaub" komme da zusammen, rechnete Ina Beyer vor. Marianne Watzenberger vom Bund Naturschutz warb für das Gelbe Band, mit dem Eigentümer deutlich machen können: Hier darf gepflückt werden. Miriam Elsner von foodsharing Pfarrkirchen erläuterte, wie man Lebensmittel retten kann. Auch die Direktvermarkter durften mit Kostproben nicht fehlen. Pomologe Dr. Sebastian Grünwald hatte viel Wissenswertes zum Streuobst dabei. Derzeit gebe es nur noch rund 20 Prozent des ursprünglichen Streuobst-Bestandes, davon sei ein großer Teil überaltert, sagte er. Was man alles beispielsweise aus dem Streuobst machen kann, zeigten ehemalige Studierende der Hauswirtschaftsschule. Schließlich wurde auch noch die "Retter-Box" vorgestellt. Neben der Brotzeitdose sind in dieser enthalten: Spaghetti-Portionierer, Gemüsebürste, spezieller Aufbewahrungsbeutel für Brot, Anleitung für die Herstellung eines Bienenwachstuchs, MHD-Sheriff-Aufkleber für kurz vor dem Ablauf stehende Lebensmittel, Spielkartenset, Einkaufsblock und ein übersichtlicher Kühlschranksaufkleber zur besseren Lagerung.

- vg

04.10.2022

Radio Plassenburg

<https://www.radio-plassenburg.de/lebensmittel-retter-box-landkreis-kulmbach-als-modellkommune-ausgewaehlt-8555452/>



„Lebensmittel Retter-Box“: Landkreis Kulmbach als Modellkommune ausgewählt

 4. Oktober 2022

Der Landkreis Kulmbach wurde als Modellkommune für die „Lebensmittel Retter-Box“ ausgewählt. Das ist ein Forschungsprojekt des Bayerischen Ernährungsministeriums und dem Kompetenzzentrum für Ernährung „Kern“. Damit möchte man gegen die Lebensmittelverschwendung in Privathaushalten vorgehen. Der Großteil der jährlich knapp elf Millionen Tonnen weggeschmissen Lebensmittel stammt aus privaten Haushalten.

Auf der Sitzung des Umweltausschusses heute (Di) wurde die Box von der Klimaschutzmanagerin des Landkreises Ingrid Flieger vorgestellt.



Insgesamt 1.500 Stück wurden vom Kompetenzzentrum für Ernährung bayernweit hergestellt. Alle, die am Forschungsprojekt teilnehmen wollen, können eine „Lebensmittel Retter-Box“ bekommen. Da es die erforderliche App nur für Android gibt, können Leute mit iPhones nicht am Projekt teilnehmen

Die Boxen werden beispielsweise bei einem Restekochkurs des Landkreises Kulmbach im MUPÄZ ausgegeben. Der findet am 14. Oktober ab 15 Uhr statt. Wer da teilnehmen will oder beim Forschungsprojekt mitmachen möchte, muss sich vorher bei Ingrid Flieger anmelden.

Entweder per Mail an flieger.ingrid@landkreis-kulmbach.de oder telefonisch unter 09221/ 707-148

05.10.2022

Radio Mainwelle

<https://www.mainwelle.de/landkreis-kulmbach-ist-modellkommune-gegen-lebensmittelverschwendung-4754608/>



Landkreis Kulmbach ist Modellkommune gegen Lebensmittelverschwendung

 5. Oktober 2022

Der Landkreis Kulmbach ist als Modellkommune für die „Lebensmittel Retter-Box“ ausgewählt worden. Das ist ein Forschungsprojekt des Bayerischen Ernährungsministeriums und des Kompetenzzentrums für Ernährung „KERN“. Damit will man gegen die Lebensmittelverschwendung in Privathaushalten vorgehen.

Kulmbachs Klimaschutzmanagerin Ingrid Flieger: *„Diese Retterbox beinhaltet zum Beispiel ein Gemüsesäckchen zum Einkaufen. Oder einen Spaghetti-Portionierer. Denn oft passiert es, dass man zu viel kocht. Dann steht das im Kühlschrank und fängt womöglich an zu schimmeln.“*

Insgesamt 1.500 solche Boxen sind vom Kompetenzzentrum für Ernährung bayernweit hergestellt worden. Wer an der Studie teilnehmen möchte, findet Informationen dazu auf der [Internetseite des Kompetenzzentrums für Ernährung](#).

red

05.10.2022

Heimatunternehmen

<https://www.heimatunternehmen.bayern/nachrichten/hochwertige-lebensmittel-und-kurze-wege>

Hochwertige Lebensmittel und kurze Wege Beim "Markt der Region" kamen zahlreiche Akteure zu Wort



Rund 50 Aussteller waren beim "Markt der Region" auf dem Parkplatz an der Therme in Obersees vertreten. Im Festzelt redeten unter anderem oberfränkische HeimatUnternehmer über aktuelle Themen rund um die regionale Produktion.



Zum bundesweiten "Tag der Regionen" am Sonntag, den 2. Oktober, fand in Obersees bei Bayreuth ein "Markt der Region" statt mit rund 50 Ausstellern angefangen von Blumenhändlern, über Metzger und Bäcker bis hin zu kleinen Kunsthandwerksbetrieben. Organisiert wurde die Veranstaltung vom Landratsamt in Bayreuth zusammen mit dem Erzeugerverein Bayreuther Land e.V. sowie der Therme Obersees. "Wir freuen uns, dass unsere Mitglieder nach der Pandemie-Pause endlich wieder zusammen kommen, nicht nur zum Netzwerken, sondern auch, um Verbrauchern zu zeigen, was es bei uns in der Region alles gibt", so Jana-Lisa Mönch, Geschäftsführerin von Bayreuther Land e.V..

Neben Live-Musik und Begrüßungsreden wurden im Festzelt aktuelle Themen diskutiert rund um die regionale Produktion. Zu den HeimatUnternehmern, die als Redner eingeladen waren, gehörten etwa [Julius Stinzing](#) vom Boxenstopp-Shop oder Weideviehhalter und Herdenschutzexperte Norbert Böhmer. HeimatEntwicklerin Marion Deinlein klärte gemeinsam mit den Projektkoordinatorinnen vom Bündnis "Wir retten Lebensmittel", Stefanie Rutz und Anita Nadas, Verbraucher über den sparsamen Umgang mit Lebensmitteln auf. Sie verteilten die sogenannte "Lebensmittel-Retter-Boxen" mit zahlreichen nützlichen Utensilien und praktischen Alltagstipps mit denen man Lebensmittel vor dem Mülleimer bewahren kann. Übertragen wurden die Interviews vom Lokalsender Radio Mainwelle. "Eine super Gelegenheit für die vielen HeimatUnternehmer, sich und ihre Projekte vorzustellen. Und die Besucher ließen sich von deren Leidenschaft anstecken - das wird noch lange nachwirken", schwärmte Marion Deinlein.

Mit einfachen Tipps zum Lebensmittelretter werden

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ansbach sensibilisiert für Themenwoche und gibt Ratschläge – Mitmachbox am Genussmarkt erhältlich

ANSBACH (frb) - Der durchschnittliche Bayer entsorgt rund 75 Kilo Lebensmittel im Wert von 230 Euro im Jahr. Darüber informiert das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) Ansbach und macht auf die aktuell laufende bayernweite Themenwoche gegen Lebensmittelverschwendung aufmerksam.

Mit einer neu entwickelten „Retter-Box“ will das AELF auf kommunaler Ebene für das Thema sensibilisieren. Die Box setzt da an, wo laut Pressemitteilung des Amtes am meisten Lebensmittelverschwendung entsteht: Private Haushalte seien demnach mit rund 40 Prozent für den Großteil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Bayern verantwortlich.

Mit einigen Tipps könne die „Endstation Tonne“ jedoch vermieden werden. Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten rät, die Woche mit einem Speiseplan vorzubereiten und auf einem Einkaufszettel alles nötigen Zutaten vor dem Supermarktbesuch zu notieren. Ein weiterer Tipp lautet: Nicht hungrig einkaufen gehen.

Anstatt Produkte nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums einfach wegzuschmeißen, raten die Experten außerdem, sich auf die eigenen Sinne zu verlassen, wenn es darum geht, ob Lebensmittel noch genießbar sind. Welches Obst und Gemüse würden sich hervorragend für Suppen oder Smoothies eignen.

Mit Methoden wie Einkochen, Einlegen, Fermentieren oder Salzen könnten Lebensmittel bis zu einem Jahr haltbar gemacht werden. Eine weitere, sehr einfache Methode sei laut AELF außerdem das Tiefkühlen



Das Gemüse ist etwas krumm und unförmig? Das ändert nichts am Geschmack. Foto: Franziska Back

beziehungsweise Einfrieren. „Hier gehen Vitamine kaum verloren.“

Bei Brot- und Backwaren rät das Amt, auf die richtige Aufbewahrung zu achten: „Achten Sie darauf, sie in einem Brotkasten oder Tontopf mit Deckel zu lagern, um es vor dem Aus-

trocknen zu schützen. Das Meiden einer feuchten Umgebung und der Kauf des Brotes am Stück anstatt geschnitten schützt vor Schimmelbildung.“

Milchprodukte sollten verpackt im mittleren Bereich des Kühlschranks gelagert werden, da dort die optimale Temperatur herrsche. „Käse am Stück kann beispielsweise in ein Geschirrtuch getränkt mit Salzwasser gewickelt werden, damit er saftig und lecker bleibt“, heißt es weiter.

Nudeln und Spätzle seien als frische Teigwaren sehr keim anfällig und gut gekühlt drei bis vier Tage im Kühlschrank haltbar. „Nudelreste halten sich im oberen Teil des Kühlschranks ein bis zwei Tage.“ Nach dem Kochen sollten die Nudelreste am besten ein paar Stunden auskühlen, damit sich kein Schwitzwasser bildet. Getrocknete Nudeln seien mindestens ein Jahr haltbar.

Die Kühlkette nicht unterbrechen

Fleisch und Wurst sollten direkt nach dem Einkauf in den Kühlschrank wandern, ohne die Kühlkette zu unterbrechen. „Dafür eignen sich Kühltaschen oder -boxen“, weist das AELF in seiner Pressemitteilung hin. Rohes Fleisch bleibe abgedeckt im untersten Kühlschrankfach am längsten frisch. Angebrochene Gläser mit Kochwurst und Brüh- und Rohwurstaufschnitte müssten ebenfalls in den Kühlschrank. „Allgemein empfiehlt es sich, Wurst lieber in kleinen Mengen zu kaufen.“

Jedes Gemüse bis auf Auberginen, Tomaten, Kartoffeln und Kürbis könne unbedenklich im Kühlschrank gelagert werden. „Schwieriger gestaltet sich dies bei Obst. Um Frische- und

Vitaminverlust zu vermeiden, gilt die Regel: Heimisches wie Apfel, Kirsche oder Zwetschge kann kühl gelagert werden, während Exotisches wie Mango, Banane oder Zitrusfrucht nicht in den Kühlschrank sollten“, so der Hinweis. Ausnahmen dabei seien Feigen und Kiwis.

Unterstützung für Verbraucher

Mit einer sogenannten Lebensmittel-Retter-Box wollen die bayerischen Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) Verbraucher dabei unterstützen, einen Beitrag zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung zu leisten. Die Box sei vollgepackt mit nützlichen Utensilien, praktischen Alltagstipps und Informationen.

Neben der lebensmittelechten und wiederverwendbaren Brotzeitdose sind ein Spaghetti-Portionierer, eine Gemüsebürste, ein spezieller Aufbewahrungsbeutel für Brot, eine Anleitung für die Herstellung eines Bieneuwachstums, um Lebensmittel länger frisch zu halten, Aufkleber für kurz vor dem Ablauf stehende Lebensmittel, ein Spielkartenset, ein Einkaufsblock und ein übersichtlicher Kühlschrankaufkleber zur besseren Lagerung. Ein Mitmachbuch erklärt die Utensilien, begleitet die Nutzer beim Eintragen eigener Ideen und bietet Checklisten.

Wer Interesse an einer Reste-Box hat, der kann das AELF Ansbach auf dem Genussmarkt am Sonntag, den 2. Oktober besuchen. „Die Retterbox ist ein Förderprojekt und wird wissenschaftlich evaluiert. Somit ist jeder, der mitmacht, gleichzeitig Studienteilnehmer“, informiert das Amt.