



Pressemitteilung

Nummer 148 vom 29. Juni 2015
Seite 1 von 3

Hausanschrift
Wilhelmstraße 54
10117 Berlin

+49 (0)30 18 529 – 3170
+49 (0)30 18 529 – 3179

pressestelle@bmel.bund.de
www.bmel.de

Ab in den Urlaub: Proviant packen und Lebensmittel verbrauchen

Diese Woche beginnen in Nordrhein-Westfalen die „ersten“ Sommerferien und damit die Hauptreisezeit. Der Urlaub ist gebucht, die Reise lange geplant, aber der Kühlschrank kurz vor der Abreise oft noch voll. So gibt es oft eine böse Überraschung am Abreisetag und gute Lebensmittel landen ungewollt in der Tonne. „In unseren Lebensmitteln stecken wertvolle Ressourcen. Wenn sie noch gut sind, gehören sie nicht in die Tonne! Mein Ziel ist es, die Menschen für den Wert der Lebensmittel zu sensibilisieren und damit die Lebensmittelverluste zu reduzieren“, betont der **Landwirtschaftsminister Christian Schmidt**. Die Initiative Zu gut für die Tonne! des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft gibt Tipps für die Urlaubsplanung ohne Reste.

Vor der Abreise: Gut planen und Reste verbrauchen

Es ist alle Jahre wieder eine Herausforderung: Den Kühlschrank vor dem Urlaub leer kriegen, ohne dass Lebensmittel in der Tonne landen. Problemlos lagern kann alles, was lange haltbar ist (auch in größeren Packungen): Mehl, Nudeln, Reis, Öl, Konserven, Kartoffeln, Honig und Marmelade, verschlossene Säfte und H-Milch sowie die Inhalte der Gefriertruhe. Gemüse wie Spinat, Brokkoli oder Erbsen, Fischfilet oder Brot lassen sich vor dem Urlaub einfrieren und später verwenden. Anders sieht es mit den Lebensmitteln im Kühlschrank aus. Eier, Käse, Frischmilch, offene Säfte, Marmeladen, Joghurts und Quark, Butter oder Margarine, Fisch und Fleisch auf jeden Fall verbrauchen. Dasselbe gilt für Gemüse wie Tomaten, Paprika und Zucchini oder Obst. Für die letzten Tage daheim ist ein kleiner Speiseplan empfehlenswert. Der Verbrauch von Verderblichem und die Verwertung von Resten sollte dabei mitbedacht werden – und was auf die



Urlaubsreise mitgenommen werden kann. Beim kurzfristigen „Loswerden“ überzähliger Lebensmittel helfen Freunde, Verwandte und Nachbarn.

Los geht's: Vorbereitung ist alles

Weil der Tag der Abreise oft stressig ist, kann es sinnvoll sein, den Reiseproviant bereits am Vorabend fertig zu machen und reisefertig verpackt im Kühlschrank aufzubewahren.

Wetter bei der Snack-Wahl beachten

Besser vorbereitet ist, wer das Wetter mitbedenkt. Bei Hitze sollte auf Mayonnaise und andere Speisen mit rohen Eiern wegen der Salmonellengefahr verzichtet werden. Auch Mett aus rohem Hackfleisch und Lachs oder andere Fischarten gehören nicht aufs Brot. Auf Frischwurst bilden sich bei Wärme schnell Milchsäurebakterien, die einen schmierigen Film auf der Wurst bilden. Als Ersatz bietet sich Geräuchertes an, das durch die Herstellung gut konserviert ist. Kein Problem sind bei Hitze ganze Äpfel und Bananen, Trockenobst, Cherrytomaten und gut verpackte Gemüse-Sticks.

Auf der Fahrt: Gut verpackt ist halb gerettet

Ein zermatschtes Marmeladenbrot mit Leberwurstgeschmack mag keiner mehr essen. Genauso wenig wie durchgeweichte Salzstangen mit labberigen Gemüse-Sticks. Süßes und Salziges sollte daher immer separat verpackt werden. Ebenso sollte man Knabbereien von saftigen Lebensmitteln trennen. Gemüse und aufgeschnittenes Obst müssen vor dem Austrocknen geschützt werden, zum Beispiel in Plastikboxen. Leicht bröckelnde Brote in etwas Zellophan oder Butterbrotpapier einwickeln und erst dann in die Brotbox packen. In einer Kühltasche mit Kühlakkus bleibt der Reiseproviant auch auf langen Fahrten frisch und appetitlich.

Initiative Zu gut für die Tonne!

Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg. Pro Person und Jahr sind das rund 82 Kilogramm Lebensmittelabfall. Rund zwei Drittel davon wären vermeidbar. Wie sich Lebensmittelabfälle reduzieren lassen, zeigt die Initiative Zu gut für die Tonne! des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Akteure aus Industrie, Handel, Gastronomie und Landwirtschaft sowie Verbraucherverbände, Kirchen und NGOs unterstützen die Initiative. Unter www.zugut fuer dietonne.de finden



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

sich Tipps zu Lebensmittellagerung und -haltbarkeit, Fakten zur
Lebensmittelverschwendung sowie Rezepte für beste Reste.