Mindestens haltbar bis… alte Lebensmittel nicht wegwerfen!

www.kindersache.de/bereiche/schon-gewusst/kindernachrichten/artikel/mindestens-haltbar-bis%E2%80%A6-alte-lebensmittel-nicht-weg

Dienstag, 05. Januar 2016: Viele Menschen werfen Lebensmitteln weg, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist. Dabei ist die Nahrung fast immer noch gut.

Wir schmeißen zu viel Lebensmittel weg

Gerade für Weihnachten und die Feiertage haben die Menschen viele Lebensmittel eingekauft. Schließlich möchte man über die Feiertage sich was Leckeres gönnen. Doch oft verschätzt man sich und kauft viel zu viel. Der Kühlschrank ist übervoll. Nach zwei Wochen wird dann aussortiert, weil einige Lebensmittel das „Mindesthaltbarkeitsdatum“ (kurz MHD) überschritten haben. Wenn das Datum überschritten ist, fliegt das Zeug in die Tonne. Dabei ist es noch essbar! Forscher haben herausgefunden, dass jedes 8. Lebensmittel in den Müll fliegt, zumeist noch nicht mal ausgepackt.

Was bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum?

Auf jedem Lebensmittel muss drauf stehen, wie lange es mindestens haltbar ist. Bis zum Datum ist es einwandfrei. Nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit kann das Lebensmittel zwar etwas anders aussehen oder ein wenig anders schmecken, aber es ist noch genießbar. Viele Deutsche denken, das Lebensmittel nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums schimmlig, schlecht oder ungenießbar werden. Das ist ein großer Irrtum! Es gibt sogar Lebensmittel, die nach dem Datum noch viele Monate genießbar sind, wie Reis, Zucker, Nudeln, Tee, Marmelade. Aufpassen sollte man mit Eiern, Milchprodukten und Fleisch. Hier sollte geschaut werden, ob das Produkt noch gut riecht und gut aussieht. Schlechte Lebensmittel erkennt man nämlich gleich.

Wie ist es bei dir zu Hause? Schmeißt ihr immer gleich die Lebensmittel weg oder schaut ihr nach, ob sie noch gut sind?