

Weihnachtsgruß 2012

Liebe Landfrauen!



Die Weihnachtszeit möchte ich dazu nutzen, auf das vergangene Jahr zurückzuschauen und dabei das Schwerpunktthema des Jahres 2012 aufgreifen.

„Lebensmittelverschwendung“ hieß das Thema unserer Klausurtagung in Weilburg an der Lahn und was können wir Landfrauen dagegen tun?

Laut einer statistischen Erhebung landen ein Drittel aller produzierten und verwertbaren Lebensmittel im Müll.

Eine schockierende Information angesichts des Hungers in der Welt und angesichts knapper Kassen in vielen Haushalten.

Dabei wird der größte Teil der Lebensmittelverschwendung dem privaten Haushalt zugeordnet.

Also haben wir auch hier die meisten Möglichkeiten, der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken.

Leider sind es oft die fehlenden hauswirtschaftlichen Kenntnisse, die dazu führen, dass Lebensmittel einfach in die Tonne geworfen werden.

Als erstes sei hier genannt, das aufgedruckte Haltbarkeitsdatum. Bei Ablauf dieses magischen Datums wird von vielen Verbrauchern das Lebensmittel einfach entsorgt, ohne sich auf das eigene Urteil zu verlassen. Der Handel ist gehalten, ein Datum auf jedes Lebensmittel aufzudrucken, unabhängig davon, ob nach Ablauf des Datums das Lebensmittel weiter verzehrt werden kann oder nicht. So wird vielfach über das eigene Geschmacks- und Urteilsvermögen hinweggegangen und das Haltbarkeitsdatum zum bestimmenden Faktor des Handelns herangezogen.

Weiterhin findet in vielen Haushalten keine Resteverwertung mehr statt. Die Landfrauen aus Schleswig-Holstein haben aus diesem Grund zu einer Informationskampagne aufgerufen, bei der sie Rezepte verteilten, wie man aus Resten eine leckere Mahlzeit zubereitet. Gleichzeitig klärte der Verband auf der Rückseite des Rezeptvorschlags darüber auf, dass mehr als 20 Prozent von jedem Einkauf in die Mülltonne wandert.

Somit ergibt sich das nächste Problem: Es wird oft zu viel in den Warenkorb gepackt, so dass eine Verwertung in einer angemessenen Zeit nicht möglich ist.

Brot und Teigwaren gehören zu den Lebensmitteln, die vom Handel als auch von den Privathaushalten zu 40 Prozent nicht verzehrt oder verwertet werden. Dabei spielen unsere Verzehrgeohnheiten natürlich eine große Rolle.

Wenn wir immer nur ganz frisches Brot oder frische Brötchen essen wollen, ist es natürlich schwierig diesem Bedürfnis Rechnung zu tragen. Die Bäckereien kalkulieren bei ihren Preisen, die nicht verkauften Backwaren mit ein. In den Haushalten verschwinden die Backwaren in der Tonne.

Was können Landfrauen tun, um diesem Trend entgegenzuwirken?

Wir möchten aufklären, informieren und wo es möglich ist auch Schulungen durchführen, damit Familien den Wert von Lebensmitteln schätzen und dabei das eigene Portemonnaie entlasten.

Was bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum?

Wie kann ich aus Resten eine schmackhafte Mahlzeit zubereiten?

Wie viel Energie und Zeit spare ich dabei?

Wie kaufe ich bedarfsgerecht ein?

Diese und andere Fragen wollen wir in unseren Veranstaltungen beantworten.

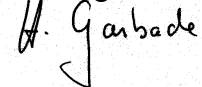
Wir möchten, dass Verbraucher aufgeklärt werden über den Umgang und die Möglichkeit von Lebensmittelverwertung. Nur so kann eine Wertschätzung für produzierte Lebensmittel entstehen, die zum Genuss, zur Gesundheit und zur Freude beitragen.

Hauswirtschaft als Unterrichtsfach in allen Schulen zu etablieren, würde ebenso dazu führen, über Lebensmittelverschwendung aufzuklären und so zu reduzieren. Es gibt viel zu tun, packen wir es gemeinsam an!

Doch zuvor wünsche ich Ihnen, liebe SaarLandFrauen, eine schöne Advents- und Weihnachtszeit und einen guten Start ins Neue Jahr.

Ihre

Hedwig Garbade



Landesvorsitzende SLF e.V.