

Pressemitteilung

25. November 2015

Ausstellung „Lebensmittelverschwendung“ im Hövelhofer Rathaus

Hövelhof. Das Thema „Lebensmittelverschwendung“ ist nicht neu, muss aber verstärkt in das Bewusstsein der Bürgerinnen und Bürger in Stadt und Land gerückt werden. Statistisch werden in deutschen Privathaushalten pro Kopf und Jahr etwa 82 kg Lebensmittel wegge-



worfen, das entspricht in etwa jedes achte Lebensmittel oder jährlich 245 EUR pro Einwohner. Eine gemeinsame Ausstellung der Hövelhofer Landfrauen, der Verbraucherzentrale NRW und des A.V.E. Eigenbetriebes Kreis Paderborn macht seit dieser Woche auf die Problematik der Lebensmittelverschwendung im Hövelhofer Rathaus aufmerksam. Bei der Ausstellung ist auch Mitma-

chen angesagt. So gibt es ein Quiz zur richtigen Lagerung und zum Verbrauch von Lebensmitteln. Es werden auch „Wunschzettel“ vorgestellt, was man alles mit 245 EUR jedes Jahr machen könnte. Die Ausstellung kann noch bis zum 7. Dezember besucht werden.

Foto: Unter der Schirmherrschaft von Hövelhofs Bürgermeister Michael Berens ist die Ausstellung zur Lebensmittelverschwendung im Rathaus eröffnet worden. Von links: Angelika Wichmann-Glaser (Landfrauen Hövelhof), Bürgermeister Berens, Annette Herbst-Köller (A.V.E.) und Anke Reimer (Verbraucherzentrale NRW)

Weitere Hintergrundinformationen zur Ausstellung auf der nächsten Seite!

Hintergrundinformationen zur Ausstellung

Bei Obst und Gemüse, also Produkte, die für eine gesunde Ernährung wichtig sind, wird fast jedes 2. Lebensmittel weggeworfen, es folgen Back- und Teigwaren, Speisereste, Milchprodukte, Getränke, Fleisch und Fisch. Noch nicht eingerechnet sind Abfälle, die während des Produktionsprozesses entstehen.

Als Folgen der Verschwendung sind zu nennen:

- Verschwendung von Ressourcen (Wasser, Dünger, Energie, Arbeit der Menschen)
- Umweltbelastung (durch die unnötige Erzeugung und Transport werden Treibhausgase erzeugt)
- Weltweit hungern eine Milliarde Menschen (Je mehr wir verschwenden, desto höher ist die Nachfrage am Weltmarkt und damit die Preise weltweit.)

Bei der Ausstellung werden Gegenmaßnahmen aufgezeigt (Was kann ich tun?):

- Clever einkaufen, d.h. Einkauf planen, sich Zeit nehmen und einen Einkaufszettel schreiben, auf Packungsgrößen achten.
- Richtig lagern, Kühlschrank richtig bestücken, Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Wegwerfdatum, d.h. auch nach dem MHD sind Lebensmittel noch gut.
- Reste verwerten: Viele Rezepte gibt´s in Bezug auf Resteverwertung

Bei der Ausstellung ist Mitmachen angesagt:

- Ein Quiz zur richtigen Lagerung und zum Verbrauch der Lebensmittel.
- Eine Tafel beinhaltet „Wunschzettel“. Was könnte ich mit 245,- € jedes Jahr zusätzlich machen?“
- Eine Tonne mit Lebensmittelabfällen zeigt 82 kg weggeworfene Lebensmittel.