

„Mindestens haltbar bis“ heißt nicht „ungenießbar ab“

Rund ein Drittel der produzierten Lebensmittel landet weltweit im Müll. Österreich ist verantwortlich für knapp eine Million Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfälle im Jahr. Mit einem Anteil von rund 58 Prozent ist der Privathaushalt der größte Verschwender. Oft liegt das an fehlendem Wissen über die Haltbarkeit von Lebensmitteln.

Das Bewusstsein für das Thema Lebensmittelverschwendung steigt. Trotzdem ist vielen Menschen nicht klar, dass ein Großteil der Verschwendung in den eigenen vier Wänden passiert: Jeder Österreicher bzw. jede Österreicherin wirft jährlich 60 Kilogramm an noch genießbaren Lebensmitteln weg, das entspricht Lebensmitteln im Wert von rund 360 Euro pro Person. Im Vergleich: Das ist mehr, als ein durchschnittlicher Haushalt im Monat für Lebensmittel ausgibt. **Hannes Royer**, Obmann des Vereins *Land schafft Leben*, fordert mehr Bewusstsein für die enorme Verschwendung von Ressourcen:

„Die wenigsten sind sich bewusst, welche Folgen Lebensmittelverschwendung für unseren ökologischen Fußabdruck hat, wie viel Energie und Ressourcen für die Erzeugung eines Produkts benötigt werden. Es wird gesät, geerntet, abgepackt, transportiert– bis das Lebensmittel schlussendlich daheim im Kühlschrank vergessen wird und nach Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums im Müll endet. Und bei Fleisch landet sogar ein ganzes Tierleben in der Tonne.“

Mindesthaltbarkeitsdatum statt Ablaufdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) wird umgangssprachlich oft Ablaufdatum genannt. Der Begriff suggeriert, dass das Lebensmittel zu dem angegebenen Zeitpunkt entsorgt werden muss, weil es „abgelaufen“ ist. Das Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums heißt aber nicht, dass das Produkt nicht mehr genießbar ist. Vielmehr garantiert der Hersteller damit, dass es bei ordnungsgemäßer Lagerung mindestens bis zu diesem Zeitpunkt alle vorgegebenen Eigenschaften behält. Überprüft man das Produkt mit allen Sinnen auf seine Beschaffenheit, sein Aussehen und seinen Geruch und bemerkt keine Auffälligkeiten, kann es somit auch nach Überschreiten des MHD noch problemlos verzehrt werden.

Bei leicht verderblichen Waren wie z.B. rohem Fleisch, Faschiertem und Fisch muss das Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“) angegeben werden. Im Gegensatz zum Mindesthaltbarkeitsdatum gelten Produkte, die dieses Datum überschritten haben, nicht mehr als sicher und genießbar. Konsumentinnen und Konsumenten würden oft nicht zwischen dem Verbrauchs- und dem Mindesthaltbarkeitsdatum unterscheiden und Lebensmittel sofort als „abgelaufen“ bezeichnen, ist **Hannes Royer** überzeugt und plädiert für mehr Bewusstsein:

„Es ist noch immer fest in unseren Köpfen, dass ‚abgelaufen‘ ungenießbar bedeutet. Dabei ist das Produkt ja mindestens bis zu diesem Zeitpunkt haltbar. Kenne ich mich aus, was der Unterschied zwischen den Begriffen bedeutet, kann ich auf meine eigenen Sinne vertrauen und somit wertvolle Lebensmittel vor der Mülltonne bewahren.“

Bildbeschreibungen:

- **Infografik Lebensmittelhaltbarkeit:** Bei richtiger Lagerung sind viele Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch länger genießbar. © Land schafft Leben
- **Infografik Vermeidbare Lebensmittelabfälle:** In Österreich landen jährlich knapp eine Million Tonnen Lebensmittel im Müll. © Land schafft Leben

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Hintergrundbericht zu Lebensmittelverschwendung:
<https://www.landschaftleben.at/hintergruende/lebensmittelverschwendung>
- Hintergrundbericht zur Lebensmittelkennzeichnung:
<https://www.landschaftleben.at/hintergruende/lebensmittelkennzeichnung>