

Medienmitteilung

Erlebnisparcours zur Haltbarkeit von Lebensmitteln

Lebensmittel sind meistens über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus ohne Risiko geniessbar. Das können die Besucherinnen und Besucher der OFFA vom 17. bis 21. April 2024 am Stand von Umwelt und Energie der Stadt St.Gallen (Halle 9.1) auf unterhaltsame Weise erleben und ausprobieren.

Viele verpackte Lebensmittel werden weggeworfen, obwohl sie noch einwandfrei sind – nur weil das aufgedruckte Datum abgelaufen ist. Dabei müsste man nur den Augen, der Nase und der Zunge trauen: Lebensmittel sind nämlich bei korrekter Lagerung grundsätzlich bedenkenlos über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) hinaus konsumierbar – teilweise bis zu einem Jahr. Und rasch verderbliche Ware kann bis zum aufgedruckten Verbrauchsdatum (VD) für drei Monate eingefroren und nach dem Auftauen ohne Risiko aufgetischt werden. Diese Wahrnehmung wird seit Ende 2021 durch zwei wissenschaftliche Leitfäden gestützt, die im Auftrag des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV erstellt wurden.



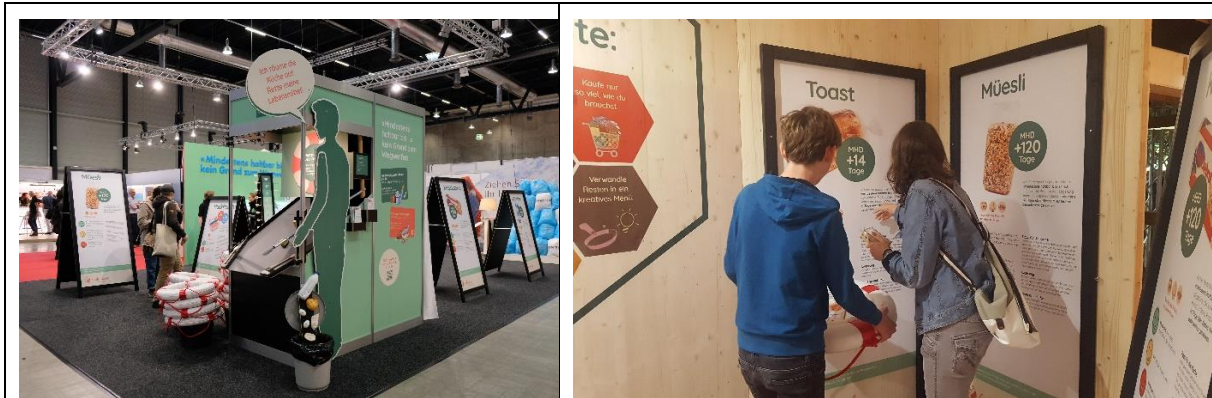
Zwei einfache Regeln einhalten, und der Genuss von Lebensmitteln ist ohne Risiko über die aufgedruckten Daten hinaus möglich ([foodwaste.ch](https://www.foodwaste.ch)).

Genuss ohne Risiko an der OFFA 2024 erleben

Vom 17. bis 21. April 2024 lernen die OFFA-Besucherinnen und -Besucher am Stand von Umwelt und Energie der Stadt St.Gallen (Halle 9.1), wie sie einzelne Lebensmittel bezüglich Haltbarkeit beurteilen können. Sie erfahren, wo Vorsicht geboten ist und welche Produkte weit über das aufgedruckte Datum hinaus geniessbar sind. Bei einer Blinddegustation kann die Probe aufs Exempel gemacht werden:

Wer findet mit seinen Sinnen heraus, welches von zwei identischen Produkten frisch produziert ist und welches ein abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum hat? Wer die familienfreundlichen, kurzweiligen Posten absolviert hat, erhält ein kleines, nützliches Präsent, mit dem in der Küche Food Waste noch einfacher vermieden werden kann. Die ganz jungen Besucherinnen und Besucher können als Teil des Kinderparcours ein Quiz zum Thema Food Waste lösen und erhalten einen Sofortpreis.

In der benachbarten Showküche von «Zu Tisch an der OFFA» findet täglich eine 30-minütige Kochshow statt, die die Vermeidung von Food Waste thematisiert. Hier lernen die Besucherinnen und Besucher einfach umzusetzende Tipps und Tricks für den eigenen Haushalt, vor allem zur Verwertung von Brotresten.



Informationsplattform online für Konsumentinnen und Konsumenten ...

Unter www.foodwaste.ch/haltbarkeit ist eine Informationsplattform zur verlängerten Haltbarkeit zu finden. Herzstück dieses Webtools ist ein Eingabefeld, in dem direkt am Kühlschrank oder Vorratsschrank ein Produktname wie Knäckebrötchen, Butter oder Poulet eingegeben werden kann: Ein Ampelsystem verrät, wie man mit den eigenen Sinnen herausfindet, ob dieses Lebensmittel noch bedenkenlos konsumiert werden kann bzw. ob es noch eingefroren werden darf.

... und für den Detailhandel

Dass der Detailhandel Lebensmittel über das Haltbarkeitsdatum hinaus verkaufen darf, sofern diese entsprechend gekennzeichnet werden, ist noch viel zu wenig bekannt. Tonnen von Lebensmitteln könnten so noch Abnehmerinnen und Abnehmer finden und würden nicht im Container landen. foodwaste.ch stellt deshalb dem Detailhandel unter www.foodwaste.ch/detailhandel ein Toolkit mit Informationen, Anleitungen und Klebeetiketten zur Verfügung, das die Abgabe von Lebensmitteln über das Haltbarkeitsdatum extrem vereinfacht.

Rückfragen und Interviews:

- Tobias Fischer, Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit, Umwelt und Energie Stadt St.Gallen, tobias.fischer@stadt.sg.ch, 071 224 69 78
- Vera Geissbühler, Projektleiterin foodwaste.ch, vg@foodwaste.ch, 031 306 17 63

Weitere Infos zur verlängerten Haltbarkeit von Lebensmitteln: <https://foodwaste.ch/haltbarkeit>

Umwelt und Energie Stadt St.Gallen: Die städtische Dienststelle Umwelt und Energie engagiert sich für eine gesunde Umwelt und einen nachhaltigen und effizienten Einsatz von Energie in der Stadt St.Gallen. Umwelt und Energie informiert und berät, initiiert Projekte und nimmt gesetzliche Vollzugsaufgaben wahr. Im Zentrum der Arbeit stehen die Zielsetzungen und Massnahmen des Energiekonzepts 2050, des Umweltkonzepts und des Mobilitätskonzepts 2040. Die Dienststelle gehört zur Direktion Technische Betriebe.

Weitere Infos: www.stadtsg.ch/umwelt

foodwaste.ch informiert und sensibilisiert seit 2012 in der ganzen Schweiz die Bevölkerung zum Thema Lebensmittelverschwendung. Die Non-Profit-Organisation fördert und unterstützt den gesellschaftlichen Dialog unter den Akteur:innen. foodwaste.ch liefert konkrete Lösungen, die zu einer Verminderung von Food Waste in der ganzen Lebensmittelkette führen – beispielsweise mit den Programmen «Foodsaving mit Schulklassen», «Null-Resten-Küche», «Deine Stadt tischt auf», «foodsave-bankette.ch» und zwei interaktiven Wanderausstellungen.

Weitere Infos: www.foodwaste.ch