



Lebensmittel genießen statt wegwerfen Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung

Laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft landen in Deutschland jährlich fast 11 Mio. Tonnen Lebensmittel im Abfall. Etwa 60 % der Lebensmittelabfälle entstehen in privaten Haushalten. Das entspricht fast 80 kg Lebensmittel pro Einwohner und Jahr. Nicht nur die Lebensmittel selbst gehen verloren, sondern auch die zur Herstellung verwendeten Ressourcen. Außerdem sind bei der Herstellung entstandene Emissionen vollkommen umsonst freigesetzt. Selbstverständlich gibt es einige unvermeidbare Lebensmittelabfälle, wie z.B. Obstschalen oder Kaffeesatz. Der Großteil der weggeworfenen Lebensmittel kann jedoch vermieden werden. Durch bewussten Einkauf, richtige Lagerung und Resteverwertung kann jeder Einzelne etwas gegen die Lebensmittelverschwendung tun.



Foto: AWV

Bewusst und geplant einkaufen

Häufig landen Lebensmittel im Abfall, weil sie verdorben sind. Das passiert größtenteils, wenn wir mehr kaufen als wir verbrauchen können oder vergessen, welche Lebensmittel zu Hause noch vorrätig sind. Durch bewusstes Einkaufen vermeiden Sie Lebensmittelabfälle und sparen eine Menge Geld. Prüfen Sie regelmäßig, welche Lebensmittel in Ihrem Vorratsschrank, Kühlschrank oder Gefrierfach noch vorhanden sind, um Doppelkäufe zu vermeiden. Vor dem Einkauf sollten Sie

eine Liste mit den Lebensmitteln erstellen, welche Sie benötigen. Am besten planen Sie dafür im Vorfeld die Gerichte, welche Sie zubereiten möchten. Achten Sie dabei auf die Portionsgrößen. Kaufen Sie frische und leicht verderbliche Lebensmittel möglichst erst dann ein, wenn Sie sie brauchen.

Richtige Lagerung

Durch richtige Lagerung können Sie Lebensmittelverschwendung reduzieren. Nicht alle Lebensmittel mögen es gleichermaßen kalt, warm oder feucht. Falsch gelagert verlieren sie schneller an Geschmack oder verderben. Viele Kühlschränke haben unterschiedliche Temperaturzonen. Die meisten Gemüsesorten lagern Sie am besten im Obst- und Gemüsefach. Für Tomaten und Gurken reicht jedoch eine kühle Zimmertemperatur aus. Bei Obst lautet die Faustregel: Heimisches Obst (z.B. Heidelbeeren und Kirschen) kühl lagern. Exotische Früchte (z.B. Zitrone und Mango) gehören nicht in den Kühlschrank. In den unteren Teil des Kühlschranks, direkt über das Obst- und Gemüsefach, kommen frisches Fleisch und Fisch. Der mittlere Bereich eignet sich für die Lagerung von Milchprodukten und verarbeitetem Fleisch. Auch vegane Alternativen lagern Sie am besten mittig im Kühlschrank. Eier und zubereitete Speisen kommen ganz nach oben. In die Tür gehören angebrochene Lebensmittel, wie z.B. Marmelade, Butter, Ketchup und Senf. Geöffnete Milch und Säfte können hier ebenfalls für wenige Tage stehen, sollten jedoch möglichst schnell verbraucht werden. Doch nicht alles gehört in den Kühlschrank. Brot sollte bei Raumtemperatur möglichst im Brotkasten aufbewahrt werden. Zwiebeln und Kartoffeln mögen es kühl und dunkel, gehören jedoch nicht in den Kühlschrank. Zudem sollten Zwiebeln und Kartoffeln getrennt gelagert werden. Weitere Informationen zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln finden Sie unter www.zugutfuerdietonne.de.

Restlos genießen

Trotz guter Planung und richtiger Lagerung kommt es vor, dass Reste übrig bleiben. Speisereste können im Kühlschrank oder Tiefkühlfach aufbewahrt werden. An einem der folgenden Tage können Sie schnell eine leckere Mahlzeit genießen. Haben Sie Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, ist das nicht gleich ein Grund, das Produkt zu entsorgen. Vieles ist darüber hinaus genießbar. Prüfen Sie das Lebensmittel mit den eigenen Sinnen (Sehen, Riechen und Schmecken). Erkennen Sie Schimmel, riecht es unangenehm oder schmeckt es säuerlich, sollten Sie das Produkt lieber entsorgen. Lebensmittel mit einem Verbrauchsdatum sollten jedoch unbedingt vor dem Erreichen des Datums verzehrt werden. Sind beim Kochen Lebensmittel übrig geblieben, können diese zu leckeren Gerichten verwertet werden. Tolle Rezepte finden Sie in der App „Zu gut für die Tonne“ vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Mit der Angabe von bis zu drei Lebensmitteln werden Ihnen passende Rezepte vorgeschlagen.

Schließzeiten der Recyclinghöfe rund um die Feiertage

Greiz, Untergrochlitzer Straße 4
(Containerdienst Steudel)

Samstag, 19.04.2025 geschlossen

Ronneburg, Paitzdorfer Straße
(Containerdienst Adler)

Samstag, 19.04.2025 geschlossen

Berga, August-Bebel-Straße 5
(Garten- und Landschaftsbau Schmidt)

Freitag, 16.05.2025 geschlossen

Freitag, 30.05.2025 geschlossen

Bitte beachten Sie auch die Aushänge auf den Recyclinghöfen.

Leerungstage

Die Leerungstage für die Abfallbehälter am Grundstück finden Sie in der Abfall App oder auf der Homepage unter www.awv-ot.de (Homepage: Herunterladen und Ausdruck möglich) bzw. können Sie bei uns auch telefonisch abfragen.



INFO J 191
16.04.2025

© AWV

Recyclinghöfe im Landkreis Greiz

Bad Köstritz

H.-Schütz-Str. 20
Tel.: 0162 4180806

Berga-Wünschendorf

August-Bebel-Str. 5
Tel.: 036623 21135

Greiz

Untergrochlitzer Straße 4
Tel.: 03661 63253

Ronneburg

Paitzdorfer Str.
Tel.: 036602 22387 oder 22413

Münchenbernsdorf

Thomas-Müntzer-Str. 29
Tel.: 0151 15010497

Weida

Geraer Landstr.
Tel.: 0151 15010497

Zeulenroda-Triebes

Industriestr. 13
Tel.: 036628 6414

Zeulenroda-Triebes

Mehlaer Hauptstraße 24a
Tel.: 036622 5680

Kleinannahmezentrum

Untitz
Tel.: 036603 83300

Kleinannahmezentrum

Krölpa-Chursdorf
Tel.: 036626 31131

Seelingstädt

SUC Betriebsgelände GP West
Tel.: 036608 958800

Die Öffnungszeiten finden Sie unter www.awv-ot.de oder in der Abfall App

Abfallwirtschaftszweckverband Ostthüringen

Geschäftsstelle Gera
Ebelingstr. 10, 07545 Gera
Tel.: 0365 83321-11
Fax: 0365 83321-18
E-Mail: info@awv-ot.de
Di.: 9 - 12 u. 13 - 18 Uhr
Do.: 9 - 12 u. 13 - 17 Uhr

Geschäftsstelle Greiz
R.-Breitscheid-Str. 11, 07973 Greiz
Tel.: 03661 4780-20 oder -21
Fax: 0365 83321-38
E-Mail: greiz@awv-ot.de
Di.: 9 - 12 u. 13 - 17 Uhr
Do.: 9 - 12 u. 13 - 17 Uhr

Servicetelefon: 0365 83321-50

Mo. - Do.: 8 - 12 u. 13 - 17 Uhr
Fr.: 8 - 12 Uhr

Impressum

Herausgeber:
AWV Ostthüringen
Ebelingstraße 10, 07545 Gera
E-Mail: pr@awv-ot.de
Verantwortlich: Knut Fritzsche