

Klimaschutztipp Nr. 1: Lebensmittel zu schade für die Tonne!

2012 hat jeder Bundesbürger durchschnittlich 82 Kilogramm Essbares in die Mülltonne geworfen. Insgesamt fast sieben Millionen Tonnen. Diese Zahlen veröffentlichte das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Jeder kennt dass: Das Gemüse ist nicht mehr ganz frisch, Sie finden eine Packung gerade abgelaufene Walnüsse oder Sie werfen den Reis vom Vortag in den Mülleimer, weil Sie weder Ideen noch ein Rezept für die Verwertung haben. Das muss nicht sein. Auch aus Lebensmittelresten lässt sich Schmackhaftes kochen. Aber wie?

Dazu wurden bereits viele Kochbücher geschrieben, wie das von der Verbraucherzentrale. Es heißt „Kreative Resteküche“ und kann über die Verbraucherzentralen der Länder für 9,90 Euro bezogen werden.

Oder man holt sich Ideen für die kreative Resteküche, Einkaufsplaner u.v.m. mit einer kostenlosen Smartphone- und Tablet-App des BMEL. 340 Reste-Rezepte von Sterneköchen und Hobbyköchen findet man unter: www.zugut fuer dietonne.de

Autor: *Andreas Winterkemper*, Umweltamt Stadt Hagen