

Lebensmittel richtig lagern: XXL-Kühlschrank macht Halt in Mönchengladbach

Entdecken Sie, wie Sie Lebensmittel richtig lagern und Verschwendung reduzieren können! Der XXL-Kühlschrank der Initiative *Zu gut für die Tonne!* tourt bis zum 17. Oktober durch Deutschland und gibt hilfreiche Tipps zur Lagerung von Lebensmitteln. Besuchen Sie die vierte Station in Mönchengladbach vom 4. bis 7. September und erleben Sie unterhaltsame Informationen über die Wertschätzung von Lebensmitteln. Erfahren Sie mehr über die Nationale Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen!



Lebensmittelrettung und Lagerung: Die Initiative *Zu gut für die Tonne!* in Mönchengladbach

Die Thematik der Lebensmittelverschwendung ist in Deutschland von großer Bedeutung, denn jährlich werden immense Mengen an Nahrungsmitteln weggeworfen. Ein besonders beeindruckendes Projekt zur Aufklärung über richtige Lagerung von Lebensmitteln macht derzeit im Rahmen seiner Deutschlandtour Station: der XXL-Kühlschrank von *Zu gut für die Tonne!*. Vom 4. bis zum 7. September 2023 besucht dieses außergewöhnliche Projekt den Rheydter Marktplatz in Mönchengladbach, Nordrhein-Westfalen.

Die Initiative stammt vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und hat sich zum Ziel gesetzt, die Verbraucher:innen über die richtigen Lagerungstechniken und die Bedeutung der Lebensmittelwertschätzung aufzuklären. Warum ist es wichtig, dass Konsumenten wissen, wie man Lebensmittel richtig lagert? Jedes Lebensmittel hat spezielle Anforderungen an Temperatur und Luftfeuchtigkeit, was es erlaubt, ihre Haltbarkeit erheblich zu verlängern. Ein Kühlschrank, der über vier Meter hoch ist, bietet dabei nicht nur interessante Informationen, sondern auch Unterhaltung für die ganze Familie.

Besonders anschaulich ist die Art und Weise, wie Informationen vermittelt werden. Der Kühlschrank ist nicht nur ein Ausstellungsstück, sondern bietet eine Vielzahl von visuell gestalteten Szenen und Geschichten, die die Besucher:innen auf interaktive Weise informieren. Beispielsweise wird gezeigt, wie Obst und Gemüse korrekt gelagert werden können, um ihre Frische zu erhalten. Solche Aha-Erlebnisse sind wichtig, um ein Bewusstsein für die richtige Handhabung von Lebensmitteln zu entwickeln.

Die Tour startete am 14. August 2023 in Berlin und Mönchengladbach ist nun bereits die vierte Station des Kühlschranks. Insgesamt wird das Projekt in zehn Städten Halt machen, um das Bewusstsein für die Reduzierung von Lebensmittelabfällen zu schärfen. Dies ist besonders relevant, da in Deutschland jährlich rund elf Millionen Tonnen

Lebensmittelabfälle anfallen, von denen ein erheblicher Teil aus privaten Haushalten stammt.

Die Wirtschaftsakteure des Landes sind ebenfalls gefragt, um in der gesamten Lebensmittelversorgungskette Veränderungen herbeizuführen. Die nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung umfasst nicht nur Privathaushalte, sondern auch die Sektoren der Primärproduktion, Verarbeitung, und des Handels. Ziel ist es, bis zum Jahr 2030 die Lebensmittelabfälle in Deutschland zu halbieren.

Die Initiative *Zu gut für die Tonne!* ist seit 2012 aktiv und stellt einen wichtigen Schritt dar, um der Lebensmittelverschwendung in unserem Land entgegenzuwirken. Denn jeder kann dazu beitragen, indem er lernt, wie man Lebensmittel richtig lagert und nutzt. Mönchengladbach wird somit für einige Tage zum Zentrum des Bewusstseins über Lebensmittelrettung und -lagerung.

Details

Besuchen Sie uns auf: mein-berlin.net