

## Medieninformation

Kontakt:

Elisabeth Lokai-Fels

Tel. 0911-3 23 12 58

[Elisabeth.lokai-fels@electrolux.com](mailto:Elisabeth.lokai-fels@electrolux.com)

# Stop Food Waste: AEG gibt Tipps zur nachhaltigen Verwertung von Lebensmitteln

September 2017

**Was gibt es Schöneres, als am Samstag über den Wochenmarkt zu schlendern und den Einkaufskorb mit leckeren Köstlichkeiten zu füllen? Gerade jetzt zur Erntezeit gibt es dort bergeweise frisches Obst und Gemüse. Doch nur ein Teil der deutschen Ernte landet tatsächlich auf den Tellern – denn es wird immer noch zu viel weggeworfen. Doch in einer Zeit, in der ökonomisches Verhalten in allen Lebensbereichen immer wichtiger wird, ist Umdenken angesagt: AEG gibt wertvolle Tipps für einen nachhaltigeren Verbrauch von Lebensmitteln.**

Wer kennt das nicht: Man plant ein Menü, steht dann vor der riesigen Auslage im Supermarkt – und ertappt sich selbst mal wieder dabei, nur zu den optisch perfektsten Tomaten und wohlgeformtesten Kartoffeln zu greifen. Dazu kommt noch, dass die Augen beim Einkauf wieder größer waren als der Magen oder schlichtweg falsch kalkuliert wurde. Die Folge: Ein großer Teil des Essens wird weggeschmissen, obwohl vieles davon noch genießbar wäre. AEG möchte dazu animieren, sich bewusster mit dem Verbrauch von Lebensmitteln auseinanderzusetzen – und erklärt, worauf Konsumenten achten sollten:

### ***Lebensmittel richtig lagern***

Fakt ist: Wir werfen nicht in erster Linie tatsächlich Verdorbenes weg – sondern auch Produkte, die uns nicht mehr appetitlich genug erscheinen. Dies lässt sich allerdings durch eine richtige Lagerung der Lebensmittel vermeiden. Vor allem übriggebliebene Essensreste sollte man abgedeckt im obersten Kühlschrankfach platzieren.

Weiterhin gilt: Fisch und Fleisch gehören nach unten, Gemüse und Getränke nach oben. Gläser und Dosen können dagegen in der Seitentür gelagert werden, denn dort ist es am wärmsten. Ordnung, Platz und Übersicht schafft dabei der smarte Kühlschrank AEG CustomFlex: Dank seines flexiblen Aufbewahrungssystems bietet er für jedes Lebensmittel den passenden Stauraum.

### ***Saisonal und regional einkaufen***

Spargel aus Peru, Tomaten aus Spanien: Heutzutage sind fast alle Obst- und Gemüsesorten das ganze Jahr über erhältlich. Doch die Lebensmittel entsprechend der Saison aus regionaler Produktion zu kaufen, ist für Klima und Umwelt wesentlich besser. Erstens halten sich saisonale Produkte länger und laufen zweitens weniger Gefahr, beim Transport beschädigt und damit aussortiert zu werden – was wiederum eine unnötige Verschwendung bedeutet. Außerdem gehen auf der langen Reise, die so manches Obst aus tropischeren Gefilden zurücklegt, auch zunehmend Vitamine verloren.

### ***Auf die inneren Werte achten***

Ein weiteres Problem ist, dass in erster Linie nicht nur tatsächlich Verdorbenes weggeschmissen wird, sondern auch Produkte, die uns schlicht und einfach nicht appetitlich genug erscheinen. Kartoffeln in Herzform, sich umarmende Möhrchen oder krumme Gurken – optische Außenseiter mögen zwar anders aussehen, schmecken natürlich aber noch genauso gut. Die Dokumentation *Tasteology* von AEG macht auf innovative Ideen zur Verwendung von Essen aufmerksam: So haben

Electrolux Hausgeräte GmbH  
Fürther Straße 246  
DE-90429 Nürnberg

+49 911 323 0

[www.electrolux.de](http://www.electrolux.de)

[www.aeg.de](http://www.aeg.de)

<http://newsroom.electrolux.com/de>

Sitz der Gesellschaft: Nürnberg I  
Geschäftsführung: Brian Fogh  
Registergericht: HRB 20603 I  
USt-IdNr: DE 811117185

beispielsweise Lea Brumsack und Tanja Krakowski die Initiative „Culinary Misfits“ ins Leben gerufen. Das Duo verkauft Obst und Gemüse, das in normalen Supermärkten nicht angenommen wird – und rettet so Nahrungsmittel vor der Mülltonne. Und auch die Organisation „Feedback“ setzt sich für einen bewussteren Umgang mit Essen ein, indem sie eine globale Revolution gegen Lebensmittelverschwendung starteten und auf ihrem „Feeding the 5'000“ Event 5.000 Menschen Essen aus Lebensmittelresten servierten.

Die komplette *Tasteology* Dokumentation gibt es auf dem AEG YouTube Channel unter: <https://www.youtube.com/user/AEG> zu sehen.

Unsere Mission bei Electrolux ist es, Geschmacks-, Pflege- und Wohlfühl-Erlebnisse für ein angenehmeres und nachhaltiges Leben auf der ganzen Welt neu zu erfinden. Als ein führender, weltweiter Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz, setzen wir unsere Kunden in den Fokus bei allem, was wir tun. Durch unsere Marken, zu denen unter anderem Electrolux, AEG, Anova, Frigidaire, Westinghouse und Zanussi gehören, verkaufen wir jährlich mehr als 60 Millionen Produkte an Kunden in über 150 Märkten. Im Jahr 2016 beschäftigte Electrolux 55.000 Mitarbeiter rund um den Globus und erzielte einen Umsatz von 12,8 Milliarden Euro. Weitere Informationen finden Sie unter **[www.electroluxgroup.com](http://www.electroluxgroup.com)**.