

Medieninformation

Kontakt:

Elisabeth Lokai-Fels

Tel. 0911-3 23 12 58

Elisabeth.lokai-fels@electrolux.com

Vier Tipps, um Food Waste zu vermeiden

Juni 2018

Jeder Deutsche wirft laut des deutschen Ernährungsreports 2017 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft im Jahr durchschnittlich 82 Kilogramm Lebensmittel in den Müll. Doch das muss nicht sein – denn mit ein paar einfachen Tricks kann jeder den Konsum nachhaltiger gestalten. Von Einkauf bis zur Lagerung: AEG gibt praktische Tipps, wie sich unnötiger Food Waste vermeiden lässt.

1. Clever einkaufen

Wer kennt das nicht: Die Idee, sich im Supermarkt spontan kulinarisch inspirieren zu lassen, geht meistens nach hinten los. Am Ende landen immer alle möglichen Lebensmittel im Einkaufswagen, die man eigentlich gar nicht kaufen wollte. Dem kann man natürlich vorbeugen, indem man sich vorab einen Einkaufszettel schreibt. Doch vor allem sollte man auf regionale und saisonale Produkte setzen – denn diese halten sich länger und laufen weniger Gefahr, beim Transport beschädigt und damit aussortiert zu werden. Glücklicherweise wird dies auch den meisten Konsumenten immer wichtiger: So belegt der aktuelle Ernährungsreport¹, dass über drei Viertel der Verbraucher inzwischen auf die Regionalität der Produkte achten.

2. Lebensmittel richtig lagern

Braune Bananen, welker Salat, matschige Tomaten: Eine Studie des WWF hat ergeben, dass in Deutschland pro Sekunde 313 Kilogramm genießbare Nahrungsmittel weggeworfen werden – und das nur, weil sie nicht mehr appetitlich genug aussehen. Dies lässt sich jedoch zum Beispiel mit der richtigen Lagerung der Lebensmittel vermeiden: Während man Obst am besten außerhalb des Kühlschranks aufbewahren sollte, gehören Fisch und Fleisch in die unteren Fächer und Gemüse sowie Getränke nach oben. Ordnung, Platz und Übersicht schafft dabei der smarte Kühlschrank AEG CustomFlex. Dank seines flexiblen Aufbewahrungssystems bietet er für jedes Lebensmittel den passenden Stauraum.

3. Speisen kreativ weiterverarbeiten

Upcycling geht auch in der Küche: Anstatt Lebensmittel wegzuwerfen, kann man diese auch einfach neu und anders zubereiten. So lassen sich etwa alte Brotresten beispielsweise zu knusprigen Croutons verwerten, mit denen sich Suppen und Salate aufpeppen lassen. Überreifes Obst eignet sich dagegen perfekt für Smoothies oder lässt sich als Marmelade einkochen. Und wenn Zucchini, Auberginen oder Tomaten übrigbleiben, lassen diese sich mit etwas Öl ganz einfach als köstliche Antipasti zubereiten.

4. Nicht nur auf die Optik achten

Auch beim Thema Food geht es oft um Äußerlichkeiten: Krumme Gurken oder sich umarmende Möhren? Ab in die Tonne – meinen viele. Dabei schmecken diese optischen Außenseiter genauso gut, wie das perfekt geformte Gemüse. Die von AEG

Electrolux Hausgeräte GmbH
Fürther Straße 246
DE-90429 Nürnberg

*49 911 323 0

www.electrolux.de

www.aeg.de

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

Sitz der Gesellschaft: Nürnberg |
Geschäftsführung: Brian Fogh
Registergericht: HRB 20603 |
UST-IdNr: DE 811117185

¹https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Ernaehrungsreport2017.pdf?__blob=publicationFile

initiierte Dokumentation Tasteology widmet sich unter anderem diesem Thema, erlaubt einen Blick über den kulinarischen Tellerrand hinaus – und möchte Zuschauer dazu inspirieren, bewusster mit Lebensmittel umzugehen. Ein gutes Beispiel dafür sind Lea Brumsack und Tanja Krakowski, die im Rahmen der Initiative „Culinary Misfits“ Obst und Gemüse verkaufen, das in normalen Supermärkten nicht angenommen wird. Die komplette 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 2017 beschäftigte Electrolux 56.000 Mitarbeiter rund um den Globus und erzielte einen Umsatz von 12,4 Milliarden Euro. Weitere Informationen finden Sie unter www.electroluxgroup.com.