



Lebensmittelverschwendung – Verschwenden beenden!

Weltweit wird rund ein Drittel aller Lebensmittel weggeworfen. Für eine intakte Umwelt und gegen das Voranschreiten des Klimawandels muss die Lebensmittelverschwendung reduziert werden. Eine einfache Lösung: Richtige Lagerung hält Obst, Gemüse und Brot länger frisch und rettet sie so vor der Mülltonne.

In Österreich landen laut einer [Studie](#) des Ökologie-Instituts jährlich 760.000 Tonnen Lebensmittel in der Mülltonne, wobei die Hälfte davon vermeidbar wäre. Um die Verschwendung von Lebensmitteln zu verringern, hat die Firma NaKu einen Beutel entwickelt, der nicht nur kompostierbar ist, sondern auch nachweislich Lebensmittel länger frisch hält. Eine [Studie](#) der BOKU hat die Lagerung von verschiedenen Obst- und Gemüsesorten sowie Brot untersucht und diese in drei verschiedenen Varianten gelagert: offen, in herkömmlichen Plastiksackerl und in den Biosackerl von NaKu. Das Ergebnis ist eindeutig. Bei allen getesteten Lebensmitteln schnitt die Lagerung im NaKu Sackerl sowohl beim Aussehen als auch beim Geschmack am besten ab.

Die Lebensmittel wurden über verschiedene Versuchstage hinweg nach Aussehen, Geruch, Geschmack, Gewichtsverlust und Befall von Mikroorganismen bewertet. Anschließend wurden die Produkte nach Lagerungsvariante hinsichtlich ihrer Bewertung gereiht und eine Gesamtwertung vorgenommen. Bei der Lagerung von Äpfeln im NaKu Sackerl wurde der Geschmack und das Aussehen am besten bewertet. Selbst nach 3 Monaten wurden die Äpfel im NaKu Sackerl noch als natürlich und frisch beurteilt. Sehr gut eignet sich das NaKu Sackerl auch zur Lagerung von Salat. Dieser bildet nämlich im Plastiksackerl bereits nach zwei Tagen einen unangenehmen modrigen Geruch und beginnt nach einer Woche zum Faulen. Offen gelagert beginnt Salat nach zwei Tagen bereits zu welken und nach 10 Tagen zu verderben. Im NaKu Sackerl war der Salat hingegen noch nach zwei Wochen genießbar.

Private Haushalte tragen mit 53 % aller weggeworfenen Lebensmittel besonders stark zur Verschwendung bei. Ursachen sind hauptsächlich fehlende Einkaufsplanung, falsch verstandene Mindesthaltbarkeitsdaten und nicht sachgemäße Lagerung. „In einem österreichischen Haushalt wird im Schnitt rund ein Viertel der eingekauften Lebensmittel weggeworfen. Die zunehmenden Lebensmittelabfälle belasten unsere Umwelt und unser Klima. Richtige Lagerung vermeidet Abfälle und das Ökosystem unsere Erde wird geschont“, erläutert Johann Zimmermann, Geschäftsführer von NaKu.



Die Vorteile der Lagerung im NaKu Sackerl ist klar ersichtlich: Durch die Frischhaltefunktion werden weniger wertvolle Lebensmittel weggeworfen und müssen wieder neu gekauft werden. Folglich braucht es weniger landwirtschaftliche Fläche und weniger Natur muss für unsere Ernährung weichen. Weniger Lebensmittel bedeuten schließlich auch einen geringeren Düngemittelverbrauch, einen geringeren Transport und geringere Treibhausgasemissionen. „Mit unseren NaKu Sackerl kann man einen wertvollen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz leisten und gleichzeitig Geld sparen. Verschwenden beenden - NaKu verwenden!“, erklärt Johann Zimmermann.

Weitere Informationen zur [Plastiksackerl-Kampagne](#)

Bilder zum [Download](#)

NaKu [Pressebereich](#)

Bei weiteren Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

NaKu e.U.

Telefon: +43 (0)660 5517789

E-Mail: office@naku.at

Unter abgedruckten Fotos ist unbedingt der Hinweis © NaKu zu vermerken.