
Lebensmittelverschwendung - Verschwenden beenden!

Veröffentlicht am: 25.01.2021, 13:07

Pressemitteilung von: **NaKu e.U.** // Johann Zimmermann

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.

Pressekontakt

Herr Johann Zimmermann
Geschäftsführung

NaKu e.U.
Viktor Kaplan Straße 2
2700 Wiener Neustadt, Österreich

Telefon: +43(0)6605517789
E-Mail: office@naku.at
Website: www.naku.at/

Firmenportrait

NaKu ist die Kurzform für natürlichen Kunststoff. Wir verwenden natürliche und nachwachsende Rohstoffe für unseren Werkstoff und fertigen daraus Produkte, die herkömmlichen Kunststoffen sehr ähnlich sind, sowohl in ihrem Aussehen, ihrer Verarbeitung als auch in ihren Eigenschaften. Moderne Technologie ermöglicht die Produktion von Kunststoffen aus Pflanzen heimischer Landwirtschaft, wie Zucker, Kartoffeln, Mais oder Getreide. Ist natürlicher Kunststoff über längere Zeit (mehrere Wochen bis Monate) Wind und Wetter aber vor allem Bakterien ausgesetzt, so zersetzt er sich. Auf diese Weise können Produkte aus natürlichem Kunststoff nach Gebrauch mit dem Hausmüll entsorgt oder auch kompostiert werden.

NaKu - NATÜRLICH. NACHWACHSEND. KOMPOSTIERBAR.

Wichtiger Hinweis:

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Portal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Portal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.io/haftungsausschluss>