

Braune Bananen – was tun?

BB vom 5.8.2015 S. Schütz



Wir alle kennen das: Unsere Augen sind größer als der Magen, mit dem Inhalt unseres Kühlschranks könnten wir problemlos eine Kompanie versorgen und am Ende werfen wir alles, was sich dem "Ablaufdatum" nähert, sicherheitshalber weg. Die Bezirksblätter zeigen, dass es auch anders geht.

Sie wissen, wie wertvoll Lebensmittel sind: Nadja Krupicka, Klaus Kronlachner, Sabrina Walka und Markus Gabor vom SOMA Stockerau

Das weiß man vor allem im Stockerauer Sozialmarkt SOMA, der von Supermärkten, Greißlern, Bäckern, Fleischern, Bauern und Industriebetrieben aus der Region mit Waren beliefert wird. "Viele Dinge, die wir bekommen, sind knapp am Mindesthaltbarkeitsdatum", erklärt Claudia Zwingl. Schlecht sind sie deshalb noch lange nicht. "Bis zur Mindesthaltbarkeit garantiert der Hersteller beste Qualität. Es ist fast unmöglich, dass das Produkt am Tag danach kaputt ist." Zumindest dann nicht, wenn man auf richtige Lagerung und Transport acht gibt.

Tägliche Kontrollen

Im SOMA gibt es tägliche Kontrollen, vor allem an Joghurt und Co. Claudia Zwingl hat hier einen Tipp: "Ein Zeichen, dass das Joghurt nicht mehr gut ist, ist ein aufgewölbter Deckel. Ist der Deckel flach, dann am besten aufmachen, riechen und vorsichtig kosten."

Achtung bei Fleisch & Co.

Anders verhält es sich bei Fleisch und Fisch. "Diese haben kein Mindesthaltbarkeits-, sondern ein Verfallsdatum", erklärt Zwingl. "Ist dieses erreicht, dann werfen auch wir die Ware weg."

Die braune Banane

Dass man eine fleckige Banane oder überreife Paradeiser noch lange nicht in den Müll schmeißen muss, das will das SOMA-Team mit dem "Kochbuch der Nachhaltigkeit", das in Zusammenarbeit mit dem Roten Kreuz entstanden ist, aufzeigen. "Unsere Kunden können es sich nicht leisten, Lebensmittel wegzuworfen. Mit dem Kochbuch geben wir ihnen Tipps und Rezepte, wie man Produkte, die nicht mehr ganz frisch sind, zu tollen Gerichten verarbeiten kann."

Wer selbst ein Rezept für ein "Restessen" hat, der kann dieses an oeffentlichkeit@somanoe.at schicken. Denn ein zweites Kochbuch ist in Planung. Und wer der Lebensmittelverschwendung den Kampf ansagen will – kaufen kann man es auch im SOMA.

GEWINNSPIEL

Die Bezirksblätter Korneuburg verlosen ein "Kochbuch der Nachhaltigkeit".

Einfach auf den Mitmach-Button klicken!

Teilnahmeschluss: 12. August 2015, 12 Uhr