

Leider sind in diesem Medium sämtliche Links nicht anklickbar. Besuchen Sie daher bitte „MEIN PREDIGTGARTEN“ - www.predigtgarten.blogspot.com
Dort können die Predigten auch kostenlos abonniert werden.

Information zum Mindesthaltbarkeitsdatum: Das Verfallsdatum selbst ist ungenießbar!



Foto: Ralf/pixelio.de

Selbstverständlich schauen wir Verbraucher beim Lebensmittel-Einkauf qualitätsbewusst auch auf das aufgedruckte **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)**.

Um dieses ist in den letzten Wochen eine lebhafte Diskussion entbrannt, nicht zuletzt durch den aktuellen **Kinofilm „Taste The Waste – Frisch in die Tonne“**, der schonungs-

los die dramatischen Ausmaße unserer Wegwerf-Kultur dokumentiert: Bis zu 20 Millionen Tonnen Lebensmittel werden demnach allein in Deutschland jährlich weggeworfen, von denen der größte Teil noch genießbar wäre.

84 % gaben bei einer Meinungs-Umfrage an, Lebensmittel deshalb wegzuworfen, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist.

Die Folge: Bis zu 500.000 LKW-Ladungen voller Lebensmittel landen in noch essbarem Zustand auf dem Müll, und das in einer Zeit, in der weltweit ca. 925 Millionen Menschen hungern müssen.

Mit anderen Worten: **Von dem Essen, das wir in Europa und Nordamerika einfach wegwerfen, könnten alle Hungernden sogar dreimal mehr als benötigt satt werden.** Doch nicht nur das: Durch die gigantische Lebensmittel-Produktion und den Transport bei uns werden ganz erhebliche Mengen von Klimagasen freigesetzt und kostbare Energiemengen verbraucht. Und selbstverständlich werden die Geldbeutel der Verbraucher weit mehr angegriffen als erforderlich, denn die Zeche bezahlt letztlich immer der Kunde.

Weil es auf Dauer einfach unmoralisch und nicht zu verantworten ist, dass z.B. jede zweite Kartoffel und jeder zweite Salatkopf wegwerfen wird, ist die Politik jetzt aufmerksam geworden...

Bundesverbraucherschutz-Ministerin Ilse Aigner hat eine **nationale Wegwerfstudie** in Auftrag gegeben, die 2012 erste Ergebnisse über das tatsächliche Ausmaß dieses Skandals liefern soll. Von dem Vorschlag, für das Mindesthaltbarkeitsdatum eine andere Regelung zu finden, hält sie nichts, zumal dies europaweit verbindlich vorgeschrieben ist.

In manchen Ländern freilich hat man das Problem schon angepackt. In England etwa steht **nicht das bei uns bekannte „Mindestens haltbar bis...“, sondern „Best before...“**, was bedeutet, dass man die Ware am besten vor dem angegebenen Stichtag verbrauchen sollte.



Dieser Stichtag, das **MHD**, hat es nämlich in sich. Es ist keineswegs so, wie leider viele Verbraucher immer noch meinen, dass zu diesem Termin eine Ware wie auf ein geheimes Kommando plötzlich ungenießbar wird. Dieses Datum bedeutet nur, dass „ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungs-

bedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält“. **Es ist also gar kein Verfallsdatum, sondern eine vom Hersteller verbindlich erklärte Qualitätsgarantie.** Bis zu diesem angegebenen Tag ist die angebotene Ware auf jeden Fall noch in bestmöglichem Zustand, und erst danach kann es unter bestimmten Umständen Abstriche bei Farbe, Geschmack, Konsistenz usw. geben.

Die Ware darf übrigens entgegen landläufiger Meinung auch nach diesem Datum noch verkauft werden, wenn sie einwandfrei ist.

Die Händler wollen sich dieses Risiko freilich nicht antun. Bis zum MHD garantiert ihnen der jeweilige Hersteller anstandslose Rücknahme und kostenlosen Ersatz. Danach allerdings geht die Garantie auf den Verkäufer über, mit den hier geschilderten Folgen.

Das MHD wird von den Herstellern übrigens sehr unterschiedlich gehandhabt. Man findet laut **Stiftung Warentest** z.B. bei Joghurt solche Produkte, die vom Hersteller eine **dreiwöchige** Frist bekommen, und völlig gleichwertige Produkte anderer Hersteller, die ein **sechswöchiges** Verbleiben im Kühlregal per MHD-Aufdruck für verantwort-

Albrecht E. Arnold/pixelio.de



bar halten. Der Lebensmittelhandel seinerseits nimmt Produkte meist schon vorsorglich vor dem MHD aus den Regalen und bietet sie eventuell verbilligt an. Im Prinzip kann diese Ware unbedenklich je nach Produkt Tage, Wochen- oder gar Monate nach dem Verfallsdatum noch

verwendet werden. - Im Selbsttest habe ich z.B. festgestellt, dass Joghurt, im häuslichen Kühlschrank gelagert, in der Regel auch zwei Wochen (!) nach dem MH-Datum noch völlig einwandfrei ist.

Der Knackpunkt für die garantierte Frische liegt ohnehin ganz woanders: Es ist nicht immer so, dass auf dem Wege zum Verbraucher-Kühlschrank die erforderliche Temperatur lückenlos eingehalten wird. Da werden manchmal z.B. unbedingt zu kühlende Milchprodukte in solchen Mengen auf sogenannten Rollis aus dem Kühlraum zum Einräumen an die Kühlregale gefahren, dass die Mitarbeiter nach über einer Stunde immer noch beim Ein- und Umräumen sind, während die Temperatur in den Rollis steigt und steigt...

Das Verfallsdatum selbst steht auf dem Prüfstand. Was jetzt vor allem und dringend fällig ist, um die Müllberge zukünftig kleiner ausfallen zu lassen, ist eine gründliche Information der Verbraucher über das MHD, was es bedeutet und was nicht...

Linktipps und Kurzvideos dazu (nur online in „MEIN PREDIGTGARTEN“)

- Pressebericht: "Wann ist ein Joghurt abgelaufen?"
- **Das zuständige Ministerium meint...**
- Essensmüll-Sammlern droht Gericht
- **Der aktuelle Welthunger-Index (68 S. pdf)**
- Der Film "Taste The Waste"
- **Video: Die Kunden bezahlen Weggeworfenes mit**
- Video: Die perverse Welt unserer Nahrungsmittelproduktion - Film "Unser täglich Brot"(Kinofilm, Dauer ca. 1 1/2 Std.)

<http://predigtgarten.blogspot.com/2011/10/lebensmittel-einkauf-das-verfallsdatum.html>