
Besser essen

23.01.2013, 20:28 | Energie & Umwelt

Pressemitteilung von: *VERBRAUCHER INITIATIVE e.V.*



VERBRAUCHER INITIATIVE für sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln

Berlin, 21. Januar 2013. Die Grüne Woche in Berlin ist nicht nur die weltgrößte Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau, sondern auch für ihre riesigen Mengen an Probierangeboten bekannt, die jährlich von Zehntausenden Besuchern genutzt werden. Die VERBRAUCHER INITIATIVE e. V. (Bundesverband) appelliert an Verbraucher, mit Lebensmitteln bewusst umzugehen.

Exotische Obstsorten, erlesene Spezialitäten aus aller Welt, neueste Produkte der Lebensmitteltechnologie und Kochshows mit Spitzenköchen: Auch in diesem Jahr lockt die Grüne Woche in Berlin mit einer schier unübersichtlichen Vielfalt an kulinarischen Erlebnissen. Die VERBRAUCHER INITIATIVE e. V. empfiehlt, statt auf die Menge auf die Qualität der Angebote zu achten. Wo kommen die Lebensmittel her? Unter welchen Bedingungen wurden sie hergestellt?

Und wie gesund sind sie eigentlich? „Wenn wir bewusster essen, dann tun wir nicht nur uns selbst etwas Gutes, sondern verringern auch die negativen ökologischen und sozialen Folgen unseres Massenkonsums“, sagt Saphir Robert von der VERBRAUCHER INITIATIVE e. V.

Beispiel Fleisch: Noch immer zählt für viele Verbraucher ein Essen ohne Fleisch nicht als richtige Mahlzeit. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hält es stattdessen für besser, nicht häufiger als ein bis zwei Mal in der Woche Fleisch zu essen. „Fleisch in großen Mengen ist nicht nur ungesund, sondern führt auch zu untragbaren Zuständen in der Tierzucht und zu weltweiten Verlusten von Wäldern, weil diese gerodet werden, um mehr Platz für den Anbau von Futtermitteln zu schaffen“, so die Fachreferentin.

Ein bewussterer Umgang mit Lebensmitteln spart Geld und hilft auch, die Menge an Nahrungsmitteln, die jährlich auf dem Müll landen, zu reduzieren. Brot, Gemüse, Obst, Joghurt und andere Produkte im Wert von rund 350 Euro wirft jeder Haushalt pro Jahr weg. Mit einer geschickten Einkaufsplanung, besserer Lagerung und Resteverwertung lassen sich diese Verluste erheblich reduzieren. Saphir Robert verweist auf den Resterechner der VERBRAUCHER INITIATIVE, bei dem Verbraucher auf spielerische Art und Weise anhand von ausgewählten Lebensmitteln ermitteln können, wie viel Geld verloren geht, wenn diese nicht gegessen, sondern weggeworfen werden. Außerdem können Konsumenten erkennen, wie viel Energie mit dem Lebensmittelmüll verschwendet wird.

Den Resterechner finden Sie unter der gleichnamigen Internetadresse www.resterechner.de. Tipps gegen Lebensmittelverschwendung gibt es im Themenheft „Genießen statt wegwerfen“ der VERBRAUCHER INITIATIVE e. V., zum Bestellen oder Download unter www.verbraucher.com.

Portrait

Die VERBRAUCHER INITIATIVE e. V. ist der 1985 gegründete Bundesverband kritischer Verbraucherinnen und Verbraucher. Schwerpunkt ist der ökologische, gesundheitliche und soziale Verbraucherschutz. Der eingetragene, gemeinnützig anerkannte Verein finanziert sich überwiegend aus den Beiträgen von rund 8.000 Einzelmitgliedern und 176 Organisationen sowie zahlreichen Einzelspenden.

Die VERBRAUCHER INITIATIVE e. V. betreibt außerdem neun Internetseiten, u.a. zu Zusatzstoffen oder Gütezeichen, die über www.verbraucher.org erreicht werden können.

News-ID: 692653 • Views: 886 (Stand: 28.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/692653/Besser-essen.html>