



Lebensmittelreste verwenden statt verschwenden!

Lebensmittel machen nicht nur satt und liefern uns wichtige Nährstoffe, sondern in ihnen stecken auch wertvolle Ressourcen wie Energie, Wasser, Ackerflächen, Arbeitszeit und Geld. Darüber hinaus gibt es genug Menschen in Deutschland bzw. weltweit die nicht ausreichend Essen zur Verfügung haben (1). Daher ist es besonders ärgerlich, wenn noch genießbare Lebensmittel in der Tonne landen.

Im Jahr 2020 landeten in Deutschland rund 11 Mio. Tonnen Lebensmittel im Müll, wovon rund 17 Prozent auf das Konto der Außer-Haus-Verpflegung ging (2). Natürlich gibt es Abfälle, die unvermeidbar sind, wie beispielsweise Knochen, Nussschalen, Kaffeesatz sowie Schnittreste von Obst und Gemüse. Allerdings wäre theoretisch rund die Hälfte der Lebensmittelabfälle durch richtige Lagerung, bessere Planung oder weitere

Verwertung genießbarer Lebensmittel vermeidbar gewesen (3).

Wir bei biond schätzen Lebensmittel wert, weshalb wir uns gegen Lebensmittelverschwendung einsetzen. Diese Einstellung leben wir auch tagtäglich in unseren Mensen. Dort werden Reste nicht einfach achtlos in die Tonne geworfen, sondern unsere Mitarbeiter*innen prüfen gründlich die Qualität der Lebensmittel und entscheiden individuell, welche Reste noch verwendet werden können.

Damit Ihr einen besseren Einblick in unsere Arbeit bekommt, möchten wir euch hier anhand eines Beispiels unseren Umgang mit Lebensmittelresten erläutern.

Obwohl wir bei der Essensplanung bereits darauf achten, dass nicht zu viel Essen

übrigbleibt, kommen auch wir um Reste nicht herum. Manchmal wird für die letzte Essensschicht doch nochmal zu viel Essen zubereitet und am Ende haben wir mehrere Kilo Nudeln übrig. Für den Müll sind diese natürlich zu schade. Bevor wir die Nudeln aber weiterverwerten, müssen wir zunächst prüfen, ob die Qualität unseres Essens in Ordnung ist. Bei der Prüfung stellen sich immer folgende Fragen:

- War das Essen im Selbstbedienungs-Buffer ausgestellt?
- Ist das Essen verunreinigt?
- Wurden die Temperaturvorgaben eingehalten?

Stimmt die Qualität, dann können die Nudeln am Folgetag noch verwendet werden. Dafür werden nun die Nudeln in einem verschlossenen Behälter gefüllt,

mit dem tagesaktuellen Datum versehen und im Kühlschrank aufbewahrt. Am Folgetage verarbeiten wir Nudeln gerne zu leckerem Nudelsalat für unsere Salatbar. Sollte diesen Tag noch etwas Nudelsalat übrigbleiben, muss dieser nun natürlich entsorgt werden. Doch in der Regel sind unsere verwerteten Reste bereits nach der ersten Essensschicht weggeputzt.

Wie in unserem Beispiel beschrieben, verwandeln wir Lebensmittelreste in tolle und super leckere Gerichte um. Als kleine Inspiration für euch zu Hause hier noch ein paar Idee, was man aus Resten zaubern kann:

- Reis → Gebratener Reis mit buntem frischem Gemüse
- Rote Bete → Rote-Bete-Schokokuchen
- Brötchen/Brot → Krosse Croûtons oder Bruschetta

Der Weg von übrig gebliebenen Nudeln zum leckeren Nudelsalat.



Quellen:

- (1) FAO (2022): A tale of empty plates. <https://www.fao.org/interactive/state-of-food-security-nutrition/en/>, eingesehen am 11.11.2022
- (2) BMEL (2022): Lebensmittelabfälle in Deutschland: Aktuelle Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren. <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>, eingesehen am 11.11.2022
- (3) Schmidt T, Schneider F, Leverenz D, Hafner G (2019) Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015 –. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 79 p, Thünen Rep 71