

Wie kommen wir zur Arbeit? Wie halten wir unsere Häuser warm? Woher kommt der Strom



für unseren PC? Wie können wir nachhaltiger konsumieren, ohne unsere Lebensgrundlagen zu gefährden? Die WOCHENBLATT-

Serie „KlimAktiv“ gibt Denkanstöße zur Lösung dieser vier wichtigsten Klimaschutzfragen in Buchholz - und liefert viele praktische Ideen für mehr Klima- und Zukunftsfreundlichkeit im Alltag.

Wir kennen das alle: Das Brot ist trocken und dröge, der Aufschnitt wellt sich, der Joghurt ist seit ein paar Tagen abgelaufen und Zack! - landen die Lebensmittel in der Tonne. Halt, Stopp! Tatsache ist - in den Haushalten der Republik werden die meisten Lebensmittel weggeworfen, etwa 75 Kilogramm pro Person und Jahr. Aber nicht nur dort - ob nach der Ernte, bei der Weiterverarbeitung, im Großhandel oder im Restaurant - bundesweit werden pro Sekunde (!) 571 Kilogramm Lebensmittel im Abfall verklappt. Auf's Jahr gerechnet summiert sich das alles auf rund 18 Millionen Tonnen. Damit landet fast ein Drittel der Lebensmittel in Deutschland nicht auf dem Esstisch, sondern in der Mülltonne.

Was wir gegen **Lebensmittelverschwendung** tun können? Ein paar einfache Regeln beachten.

Lebensmittel sind häufig auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums gut und genießbar. Deshalb: Vertrauen wir auf unsere Sinne - schauen, riechen und schmecken.

Gute Essensplanung hilft: Wir sollten möglichst nur so viel und

auch nur das einkaufen, was wir in der kommenden Woche auch verbrauchen. Nicht ganz unwichtig dafür: Die eigene Vorratshaltung im Blick haben. Und wenn wir doch zu viel eingekauft oder gekocht haben - große Mengen können wir super mit Freunden/Nachbarn/Familie teilen. Das kann unterm Strich sogar bares Geld sparen.

Essensreste lassen sich prima einfrieren. Wenn mal keine Zeit zum Kochen ist oder auch die Lust fehlt, freuen wir uns über die Portion(en) im Gefrierfach.

Bei der **kreativen Restverwertung** helfen uns Apps wie ZuGut-FürDieTonne. Und auch für die Lagerung unserer Nahrung gibt es digitale Helfer: Toogoodtogo, Etepetete, Sirplus, ResQ Club.

Ein Beitrag des Klimateams Konsum & Ernährung. Unser Team beschäftigt sich damit, wie wir im Bereich Konsum und Ernährung Lebensqualität, Wirtschaftlichkeit sowie soziale und ökologische Belange in Balance bringen können. Wir arbeiten ehrenamtlich und freuen uns über weitere Interessierte.