



Umwelttipp

Frische statt Food Waste

Der Sommer macht vieles leichter, aber nicht alles. Zum Beispiel das Aufbewahren von Esswaren: Je höher die Temperaturen, desto schneller verderben die Lebensmittel. Doch mit ein paar Anpassungen bei der Lagerung lässt sich die Haltbarkeit insbesondere von Gemüse und Früchten verlängern – und Food Waste vermeiden.

Die Macht der Gewohnheit bestimmt unseren Alltag, auch beim Einkaufen. Zwischen Juni und August ist ein wenig Disruption bei den Einkaufsgewohnheiten von Vorteil. Denn Wärme beschleunigt den Reifeprozess von Lebensmitteln – vor allem Früchte und Gemüse verderben in den Sommermonaten schneller. Tomaten und Co. im Korb auf dem Küchentisch oder Äpfel und Bananen auf dem Stubentisch werden somit schneller zu Food Waste als an kühleren Tagen. Wer dies verhindern will, muss nicht unbedingt auch schneller essen. Es reicht, in kürzeren Abständen weniger auf einmal einzukaufen.

Alternative: Sie lagern Obst und Gemüse anders. In der Regel eignen sich kühle und dunkle Orte, zum Beispiel der Kühlschrank. Doch aufgepasst, nicht alle Lebensmittel liegen gern nebeneinander auf dem Regal: Reifende Früchte wie Äpfel, Kiwi, Birnen, Aprikosen, Pfirsiche und auch Tomaten sondern das Gas Ethylen aus – und lassen damit beispielsweise ihrerseits Bananen, Gurken, Rüeblen oder Auberginen schneller altern. Die bedachte Anordnung der Gemüse- und Fruchtarten lohnt sich: Weniger Food Waste ist ein Gewinn für die Umwelt und für unsere Gaumenfreuden.

Sie möchten mehr wissen? Hier finden Sie weitere Informationen:

Save Food Fight Waste: [Was Sie gegen Food Waste tun können](#)

Utopia.de: [Dieses Obst und Gemüse solltest du nicht zusammen lagern](#)

Utopia.de: [Tipps, damit die Banane nicht so schnell braun wird](#)

Schweizer Bauer: [Wie Sie Lebensmittel im Sommer richtig lagern](#)

Zürich, 01. Juni 2023