

FORTSETZUNG ... UMWELT UND NACHHALTIGKEIT

TIPPS – NEWS- AUSSICHTEN

„Wir haben vorgesorgt“?

Die aktuelle Situation hat uns dazu motiviert, genügend Lebensmittel für einen längeren Ausnahmezustand anzulegen. Jetzt gilt es, diese Vorräte sinnvoll, sparsam, diszipliniert, zu verwenden.

Eine Begleiterscheinung dabei ist, der Mehraufwand für die Organisation, Kontrolle, Lagerplatz und Lagerung verschiedenster Produkte, Hygiene, vermehrte Abfälle und Reste und vor allem, die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und sinnvolle Resteverwertung zu bewältigen.

In vielen Lebensmittelgeschäften gibt es derzeit keine, bis wenig Auswahl an den üblichen Haushaltsmengen und Größen.

Bei vielen sog. Fertigprodukten, hauptsächlich DOSENWAREN ist durch den Ausfall von Gastronomie und Cateringbetrieben das Angebot meist auf Großpackungen beschränkt!

Ebenso gibt es in den Supermärkten und (Bio)Bauernhöfen ein vermehrtes Angebot von preisgünstigen Frischwaren, wie Obst und Gemüse.

DAZU LAUFEND TIPPS UND EINIGE VORSCHLÄGE!

LAGERPLATZ

Soll so angelegt werden, dass die Qualität und der Wert der Waren erhalten bleibt und eine ausreichende Kontrolle jederzeit möglich ist. Je nach Beschaffenheit, Sensibilität und Verderb der Waren, muss man geeignete Lagerbedingungen schaffen.

ALLGEMEINE LAGERBEDINGUNGEN

- Raumklima und Temperatur -Bereiche
- Lichtgeschützt
- Verschlossen
- Klimatisiert
- Trocken

LUFTFEUCHTIGKEIT

Je nach Gemüse und Obst, Sorte und Wasseranteil zwischen 75% und 90% Luftfeuchtigkeit (Zirka Wert)

TEMPERATUR

Einteilung in verschiedene Bereiche – Temperaturbereiche

- Kühl
- Gekühlt
- Tiefgekühlt

LAGERAUSSTATTUNG

Die Lagerausstattung soll aus stabilen, sicheren Regalen, entsprechend der gängigen hygienischen Anforderungen bestehen.

Die Möglichkeit einer übersichtlichen Lagerführung soll gewährleistet sein und eine Unterteilung in den schon besprochenen Temperaturbereichen ermöglichen.

Beachtung der Lagerzeiten, wie z.B. Mindesthaltbarkeit, Ablaufdatum.

LAGERRÄUME

sollen: • gut durchlüftet • leicht zu reinigen • keine Geruchsübertragungen ermöglichen

LAGERPOSITIONEN IM KÜHLSCHRANK

Oberer Bereich	Lebensmittel mit langer Haltbarkeit
Mitte und Türrahmen	Milchprodukte, Eier, Butter, Soßen
Untere Bereich	jedoch über Gemüsefach (Glasplatte) Fleisch, Wurst, Fisch (Vorsicht bei Hühnerfleisch/Salmonellengefahr)
Gemüsefach	Obst und Gemüse immer auspacken - Kunststoff Gebinde fördert Kondenswasser, dieses fördert die Keimbildung und Schimmelbildung

PERIODISCHE REINIGUNG UND DESINFEKTION

VON LAGERFLÄCHEN UND KÜHLGERÄTEN LAGERREGALE, BROTKÖRBE UND BROTDOSEN

TIPP: heißes Wasser, ein Schuss Essig, wirkt hier Wunder!

First in – First out = „FIFO“

Alte Bestände zuerst weg – Kontrolle des Mindesthaltbarkeitsdatums (aber dabei immer den Hausverstand einschalten - abgelaufen ist nicht gleich kaputt oder gar verdorben)

Neue Bestände nachstellen

KONTROLLE DER LEBENSMITTEL – WARENBESTAND

- Umwälzung der Waren beachten, besonders im Profibereich ist dies von Interesse.
- Im Haushaltsbereich, besonders in Krisenzeiten etwas mehr RESERVEN anlegen.
- Wichtig ist, der rechtzeitige Verbrauch, Verwendung, sowie die Ergänzung dieser Waren.

LAGERUNG VON OBST UND GEMÜSE

Tomaten	Nicht im Kühlschrank lagern!	Bei ca. 16 ° C, luftig und schattig
Gurken	Nicht im Kühlschrank lagern - kälteempfindlich	Ideale Lagertemperatur bei ca. 8 – 12 ° C.
Karfiol, Lauch, Rettich		Bei ca. 8 ° C im Vorkühlhaus oder Gemüsefach
Karotten und Wurzelgemüse	Nicht zu warm und trocken Lagern (schrumpfen)	Ideal bei echter Kellertemperatur und Kellerklima (Luftfeuchtigkeit)
Kartoffel	Kühl, trocken, dunkel.	6-10°C
Äpfel	Nicht zu kalt lagern	Ideal bei 8-10°C.
Zitrusfrüchte	Empfindlich gegen Kälte	Ideal bei ca. 7 -8 ° C und ausreichender Luftfeuchtigkeit

„BINSENWEISHEIT“

EXOTISCHES liebt es warm

HEIMISCHES liebt es kühl

EINIGE LIEBEN ES NICHT GEMEINSAM

Daher Äpfel, Bananen, Tomaten, Pfirsiche wegen des Reifegases Ethylen immer getrennt.

KARTOFFEL BEI ca. 7 bis 10 ° C

EIER lieber im Kühlschrank

ABLAUFWAREN

Sollen grundsätzlich noch vor deren Ablauf für die Speisenzubereitung verwendet werden.

Was im Profibereich durch das Lebensmittelgesetz geregelt ist, erlaubt mir im Haushalt einen größeren Spielraum. Natürlich ist die Ablaufware nicht am Tag der Kennzeichnung verdorben oder sonst unbrauchbar, sondern die Verwendung im Haushalt ist mit bereits angeführten Kriterien der Qualitätskontrolle leicht zu handhaben.

KONTROLLE DER RÄUMLICHKEITEN (SCHÄDLINGE)

Geeignete Methoden zur Beseitigung von Schädlingen und Nagern anwenden. Aber bitte dabei immer den Umweltschutz beachten!

TIPPS FÜR DEN SPARSAMEN EINKAUF

Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung

- ✓ Bedarfsgerecht einkaufen
- ✓ Just - in – time
- ✓ Unmittelbar vor der Verarbeitung einkaufen
- ✓ „First in- First out System, bei der Verwendung von gelagerten Lebensmitteln
- ✓ Einkaufszettel verwenden
- ✓ Überprüfung der Lebensmittel (Kriterien)
- ✓ Herkunftsland
- ✓ Regional
- ✓ Saisonal
- ✓ Frische
- ✓ Ablauf DATUM usw.
- ✓ Gütesiegel

Fortsetzung folgt ...