



Teller statt Tonne: Spitzenköche kochen mit weggeworfenen Lebensmitteln

von Michael Schieferstein 29. März 2012 um 12:36 Uhr

Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum von Lebensmitteln abgelaufen, wird es oft sofort in die Mülltonne geworfen: So passiert es täglich in Supermärkten und Haushalten in allen Ländern, wo Nahrungsmittel im Überfluss verfügbar sind. Doch dieses Verhalten ist falsch. „Nur weil das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist, heißt das nicht, dass die Lebensmittel schlecht sind. Gesundheitsgefährdend ist der Verzehr von Lebensmitteln erst nach Ablauf des Verbrauchsdatums – dieses wird auf den Produkten allerdings nicht deutlich genug hervorgehoben und deswegen von den meisten Verbrauchern gar nicht wahrgenommen.“, erzählt Valentin Thurn, Regisseur der Kinodokumentation „Taste the Waste“, die vor einem Jahr großes Aufsehen auf der Berlinale erweckte...

[Bericht: Stuz, Stadt und Land](#)

0 Kommentare Kategorie: [Presseberichte](#) Schlagworte: [Lebensmittelverschwendung](#) [Stuz](#)

[« Nachts auf Tauchgang in Mainzer Müllcontainern Gourmet-Menü aus dem Müll »](#)



VERWANDTE BEITRÄGE

[4 Mainzer Köche retten Essen](#)

von Michael Schieferstein 26. April 2012 um 00:00 Uhr
[MEHR](#)

[REWE-Marketing dringt in die Schulen ein](#)

von Michael Schieferstein 28. August 2012 um 12:15 Uhr
[MEHR](#)

[Europa rocken, Geschichte schreiben - Michael Schieferstein im Bundestag](#)

von Michael Schieferstein 16. April 2012 um 11:15 Uhr
[MEHR](#)

["Topf statt Tonne" - FoodFighter auf der Umweltmeile in Wiesbaden](#)

von Michael Schieferstein 29. September 2013 um 19:30 Uhr
[MEHR](#)

[Lebensmittel aus der Tonne - Michael Schieferstein "containert"](#)

von Michael Schieferstein 13. August 2012 um 14:36 Uhr
[MEHR](#)

0 Kommentare

KOMMENTAR ABGEBEN