



Moin Moin,

willkommen zur ersten Ausgabe des Klimaschutz-Newsletters der Stadt Schenefeld. Der Newsletter wird in regelmäßigen Abständen zu verschiedenen Klimaschutz-Themen in und rund um Schenefeld informieren.

Mit dieser Ausgabe feiern wir die Fülle an saisonalen Lebensmitteln, die es gerade jetzt zu ernten und kaufen gibt und widmen uns dem Thema der Lebensmittelverschwendung. Jede Person wirft jedes Jahr Lebensmittel im Wert von rund 300 Euro weg. Für Deutschland bedeutet das eine jährliche Verschwendung von 25 Milliarden Euro. Doch nicht nur das Portemonnaie leidet – die Umwelt und das Klima zahlen einen noch höheren Preis. Wir geben umfangreiche Tipps und Tricks gegen Lebensmittelverschwendung beim Einkaufen, Essen gehen und für Zuhause. Außerdem stellen wir verschiedene Methoden zum haltbar machen vor.

Vorher gibt es noch einen Veranstaltungshinweis: Im November haben Sie die Möglichkeit, bei Schenefelds erstem Stammtisch für Klimathemen – dem KlimatiSch- dabei zu sein. Mehr dazu erfahren Sie direkt auf der nächsten Seite.

In dieser Ausgabe:



Neues aus dem Klimaschutzmanagement

Klimaschutzupdate Schenefeld
SEITE 2-4



Klima und Lebensmittel

Was hat Lebensmittelverschwendung mit Klimaschutz zu tun?
SEITE 5-6



Einkaufen und Essen gehen

Tipps und Tricks gegen Lebensmittelverschwendung
SEITE 7-8



Restlos Zuhause

Tipps und Tricks gegen Lebensmittelverschwendung
SEITE 9-12



Halloweenspezial

Dekoideen und Rezepte
SEITE 13-14

Update Kommunale Wärmeplanung

Die kommunale Wärmeplanung (KWP) zeigt den individuellen Weg einer Kommune hin zu einer klimaneutralen Wärmeversorgung. Sie dient als strategische Grundlage, zeigt Potenziale und konkrete Maßnahmen für eine erfolgreiche Wärmewende vor Ort.

06.
Aug

Förderbewilligung & Ausschreibung

Im Juli 2023 hat die Stadt die Förderung der KWP im Rahmen der nationalen Klimaschutz-Initiative des Bundes beantragt. Im August 2024 wurde sie bewilligt und der Auftrag direkt öffentlich ausgeschrieben.

09.
Sept

Vergabeverfahren abgeschlossen!

Insgesamt elf Angebote gingen ein. Nun ist die Entscheidung gefallen. **Zeiten°Grad** wird Schenefelds KWP erarbeiten.

01.
Okt

Start der KWP: Bestandsanalyse

Im Oktober beginnt mit der Datensammlung und -analyse die erste Phase der KWP in Schenefeld.

Veranstaltungen



Schenefelds Klimaschutzmanagerin Lara Brozio lädt alle Interessierten am 15. November ab 17:30 Uhr zum ersten KlimatiSch der Stadt in die Begegnungsstätte im Rathaus ein.

Der KlimatiSch (abgeleitet vom allgemein bekannten Stammtisch) soll Menschen zusammenbringen, um sich über Klimathemen auszutauschen und Ideen für Schenefeld zu entwickeln. In entspannter Atmosphäre sollen die Schenefelderinnen und Schenefelder ins Gespräch kommen. Welche Schwierigkeiten haben sie bei der Umsetzung ihrer eigenen Klimaschutzprojekte? Welche Fragen haben Sie und welche Ideen?

Beim ersten KlimatiSch geht es um die Tauschkultur in Schenefeld. Welche Möglichkeiten gibt es in und um Schenefeld, um Kleidung, Bücher und Alltagsgegenstände zu tauschen? Was fehlt? Dazu werden Vertreterinnen vom Glücksgriff und der Rellinger Tauschbox bei dem KlimatiSch dabei sein. Ob so ein Tauschraum wie in Rellingen auch in Schenefeld gewünscht und umsetzbar ist, soll bei dem Treffen diskutiert werden.

Sie möchten teilnehmen? Melden Sie sich gleich mit einer E-Mail an oder rufen Sie die Klimaschutzmanagerin an.



Per Mail: umwelt@stadt-schenefeld.de
Per Telefon: 040 83037 – 211

Sie planen eine Veranstaltung oder haben einen regelmäßigen Termin, der im Newsletter erwähnt werden soll? Schreiben Sie gerne eine Mail an umwelt@stadt-schenefeld.de

Neues aus dem Klimaschutzmanagement

In den letzten zwei Jahren hat sich die Stadt – gemeinsam mit Unternehmen, der Politik, Vereinen sowie den Schenefelderinnen und Schenefeldern – der Erstellung des ersten integrierten Klimaschutzkonzeptes für die Schenefeld gewidmet. Dazu wurde eine Stabsstelle Klimaschutzmanagement eingerichtet. Das Projekt und die Stelle wurden zu 75 % vom Bund gefördert.

In dem Klimaschutzkonzept wird analysiert, wie viel Energie Schenefeld aktuell verbraucht und wie viele Treibhausgase dadurch freigesetzt werden. Es werden Handlungsfelder und Maßnahmen definiert, um Klimaschutz und Treibhausgasreduktionen effektiv umzusetzen. Herausgekommen ist eine Handlungsstrategie, die uns die nächsten Jahre dem Ziel, unsere Energieverbräuche soweit zu senken, dass wir 2040 treibhausgasneutral sind, näherbringen soll. Das bedeutet, dass wir von 5,5 t Treibhausgas-Ausstoß im Jahr 2019 auf 0,5 t je Einwohner*in im Jahr 2040 reduzieren wollen.

Am 28. März 2024 hat die Ratsversammlung dem Klimaschutzkonzept mit großer Mehrheit zugestimmt. Mit dem Beschluss beginnt nun die eigentliche Arbeit: Die Umsetzung des 42 Maßnahmen umfassenden Kataloges.

Was macht das Klimaschutzmanagement?



Ebenso wie die Erstellung des Klimaschutzkonzeptes wird auch die Umsetzung der Maßnahmen durch das Klimaschutzmanagement begleitet und koordiniert.

In Schenefeld ist diese Stelle seit 2022 durch Lara Brozio besetzt. Sie ist das Bindeglied zwischen Verwaltung, Politik und Öffentlichkeit und bringt alle an einen Tisch, um Schenefeld seinen Klimazielen näherzubringen. Wer Fragen zum Klimaschutz in Schenefeld hat, wendet sich an sie. Die Stelle wird vom Bund gefördert.

Wo erfahre ich mehr?

Das integrierte Klimaschutzkonzept sowie eine Kurzfassung finden Sie auf der Homepage der Stadt Schenefeld unter www.stadt-schenefeld.de/schenefeld/ist-umweltfreundlich/klimaschutzkonzept

Neuigkeiten zum Fortschritt der Umsetzung berichtet die Stadt in den öffentlichen Sitzungen des Ausschusses für Klimaschutz und Energie sowie in diesem Newsletter.

Neues aus dem Klimaschutzmanagement

Der Schenefelder Klimafonds ist da!

Die Stadt Schenefeld hat einen Klimafonds eingerichtet, mit dem sie Maßnahmen und Projekte zur Förderung des Klimaschutzes und der Klimafolgenanpassung auf dem Gebiet der Stadt finanziell unterstützt. Im Fokus des Klimafonds stehen Projekte, die einen hohen Nachahmungseffekt oder einen Nutzen für die Allgemeinheit haben. Zum Beispiel: Maßnahmen, mit denen weniger Treibhausgase entstehen oder mit denen Sonnenenergie genutzt wird sowie Maßnahmen, die Wasser sparen. Förderfähig sind ausschließlich Projekte, die noch nicht begonnen wurden.

Was wird gefördert?

Gefördert werden Maßnahmen in den fünf Handlungsfeldern des Klimaschutzkonzepts und darüber hinaus!



Wie kann ein Antrag gestellt werden?

Die erste Antragsphase ist beendet, doch schon im Januar geht es weiter!
Reichen Sie Ihren Förderantrag vom 01.01. bis 31.01. oder vom 01.07. bis 31.07. eines jeden Jahres, in dem der Klimafonds aktiv ist, bei der Stadt ein. Weitere Informationen und das Antragsformular gibt es unter www.stadt-schenefeld.de/service/von-a-bis-z/dienstleistungen



Per Mail an: umwelt@stadt-schenefeld.de

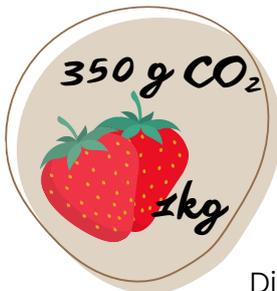
Per Post an: Stadt Schenefeld
Stichwort Klimafonds
Holstenplatz 3-5
22869 Schenefeld

Lebensmittel- verschwendung



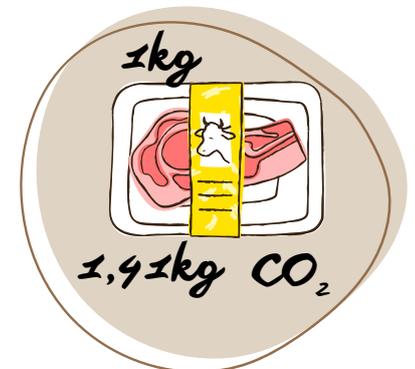
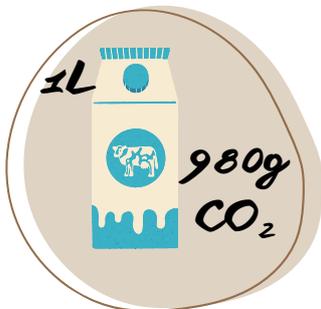
Alle Lebensmittel, die wir einkaufen, müssen auch produziert werden. Dafür werden viele Ressourcen benötigt, wie Energie, Land und Wasser. Das hat Auswirkungen auf unser Klima. Doch ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel werden weggeworfen. In Deutschland landen jährlich pro Kopf rund 78 Kilogramm im Müll, wie das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) berichtet. Der finanzielle Schaden ist erheblich: Jede Person wirft jedes Jahr Lebensmittel im Wert von rund 300 Euro weg. Für Deutschland bedeutet das eine jährliche Verschwendung von 25 Milliarden Euro. Doch nicht nur das Portemonnaie leidet – die Umwelt und das Klima zahlen einen noch höheren Preis.

Treibhausgasemissionen



Bei der Produktion und dem Transport von Lebensmitteln entstehen Treibhausgase wie CO_2 und Methan. Werden diese Lebensmittel weggeworfen, war die Energie, die für ihre Herstellung verbraucht wurde, umsonst. Auf Mülldeponien zersetzen sich die Lebensmittel und setzen Methan frei, ein Gas, das viel klimaschädlicher ist als CO_2 .

Die Lebensmittel, die in der EU jährlich unnötig weggeworfen werden, verursachen genauso viele Treibhausgase wie die gesamte Niederlande. Allein in Deutschland werden fast 10 Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr produziert und entsorgt, was etwa 22 Millionen Tonnen CO_2 freisetzt. Somit trägt Lebensmittelverschwendung erheblich zum Klimawandel bei.



Flächenkonkurrenz

Ein weiteres großes Problem ist die massive Flächenverschwendung. Das betrifft nicht nur das Klima, sondern hat auch soziale Folgen. Rund 30 % der weltweit verfügbaren Anbauflächen werden für Lebensmittel genutzt, die letztlich im Müll landen. Diese Flächen fehlen, um sie anderweitig zu nutzen. Laut WWF Deutschland könnten über 2,6 Millionen Hektar Land eingespart werden, wenn vermeidbare Lebensmittelverluste gestoppt würden.

die Deutschland für die betroffenen sind Fleisch- und produkte, die zusammen rund beanspruchen.



Dies entspricht fast 15 % der Fläche, eigene Ernährung nutzt. Besonders Molkereiprodukte sowie Getreide – 2 Millionen Hektar Ackerflächen

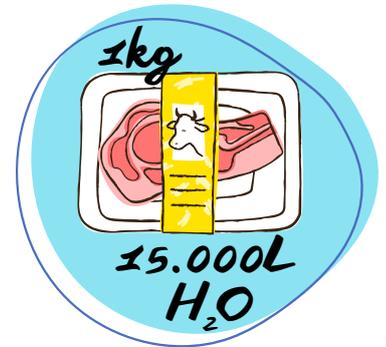
Lebensmittel- verschwendung



Wasserverbrauch

Die wichtigste Ressource, die wir auf unserem Planeten haben, ist Wasser. Es ist Grundlage allen Lebens auf der Erde. Wenn Lebensmittel weggeworfen werden, wird auch das Wasser verschwendet, das für ihren Anbau, die Verarbeitung und den Transport benötigt wurde. In vielen Teilen der Welt herrscht Wassermangel. Der Wasserverbrauch für Lebensmittel, die dann im Müll landen, verschärft dieses Problem, insbesondere in Ländern, in denen Wasser eine knappe Ressource ist.

Bei der Landwirtschaft wird aber nicht nur Wasser verbraucht, sondern oft auch verschmutzt, z. B. durch Dünger und Pestizide. Wenn Lebensmittel verschwendet werden, war auch die damit verbundene Umweltbelastung unnötig.



Ursachen der Verschwendung

Die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ist ein Schlüssel, um natürliche Ressourcen zu schonen und den CO₂-Ausstoß zu verringern. Zudem trägt sie zu einer gerechteren Verteilung von Lebensmitteln weltweit bei. Wenn Lebensmittelverschwendung erfolgreich bekämpft wird, könnten Millionen Menschen zusätzlich ernährt und wertvolle Anbauflächen sinnvoller genutzt werden.



Die Ursachen für Lebensmittelabfälle in Haushalten sind vielfältig. Häufig verderben Lebensmittel durch falsche Lagerung, was beispielsweise bei Obst und Gemüse zu Schimmel führen kann. Auch wird oft zu viel gekocht, und anstatt die Reste weiterzuverwenden, landen sie im Müll. Ein weiteres Problem ist die Unübersichtlichkeit im Kühlschrank und Vorratsschrank, durch die Produkte vergessen werden und schließlich verderben. Zudem werden viele Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht oder knapp überschritten haben, fälschlicherweise weggeworfen, ohne vorher zu prüfen, ob sie noch genießbar sind.

Lebensmittelverschwendung tritt aber nicht nur in Haushalten auf, sondern auch beim Einkauf und Restaurantbesuch. Überkäufe durch lockende Angebote und zu große Essensportionen sind hier die wichtigsten Ursachen für die Verschwendung wertvoller Lebensmittel.



Einkaufen und Essen gehen



Der erste Schritt zur Reduzierung der Verschwendung beginnt bereits beim Einkaufen! Mit bewusster Planung und einigen einfachen Gewohnheiten kann jede und jeder Einzelne dazu beitragen, das weniger Essen weggeworfen wird.

Einkaufsliste schreiben

Reich gefüllte Regale und in Prospekten und Supermärkten beworbene Sonderangebote verführen uns häufig zum Kauf von Waren, die wir gar nicht benötigen. Diese Impulskäufe erhöhen die Wahrscheinlichkeit, dass Lebensmittel ungenutzt in der Tonne landen. Daher ist es wichtig, einen Plan zu haben, wenn man einkaufen geht. Verschaffen Sie sich einen Überblick über Ihre Vorräte, bevor Sie einkaufen gehen. Was haben Sie noch zu Hause, und was brauchen Sie wirklich? Ein gut durchdachter Einkaufszettel hilft, Impulskäufe zu vermeiden und nur das zu kaufen, was Sie tatsächlich benötigen. Zusätzlich können Sie Ihre Mahlzeiten für die Woche planen und die Zutaten, die Sie dafür brauchen, notieren. So stellen Sie sicher, dass Sie nur das einkaufen, was Sie auch verbrauchen werden.



Reich gefüllte Regale und in Prospekten und Supermärkten beworbene Sonderangebote verführen uns häufig zum Kauf von Waren, die wir gar nicht benötigen. Diese Impulskäufe erhöhen die Wahrscheinlichkeit, dass Lebensmittel ungenutzt in der Tonne landen. Daher ist es wichtig, einen Plan zu haben, wenn man einkaufen geht. Verschaffen Sie sich einen Überblick über Ihre Vorräte, bevor Sie einkaufen gehen. Was haben Sie noch zu Hause, und was brauchen Sie wirklich? Ein gut durchdachter Einkaufszettel hilft, Impulskäufe zu vermeiden und nur das zu kaufen, was Sie tatsächlich benötigen. Zusätzlich können Sie Ihre Mahlzeiten für die Woche planen und die Zutaten, die Sie dafür brauchen, notieren. So stellen Sie sicher, dass Sie nur das einkaufen, was Sie auch verbrauchen werden.



Tip: Vor dem Einkaufen sollten Sie etwas essen. Wenn wir hungrig einkaufen gehen, neigen wir dazu, mehr einzukaufen, als wir eigentlich benötigen.

Vorräte beschränken

Das Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe empfiehlt, Essen und Trinken für 10 Tage vorrätig zu haben, um im Ernstfall z. B. bei einer Überschwemmung oder einem längeren Stromausfall gewappnet zu sein. Dabei sollte das Prinzip "lebender Vorrat" angewandt werden. Das bedeutet, dass Sie Ihre Vorräte im Alltag verbrauchen und regelmäßig nachkaufen. Große Vorräte klingen verlockend, führen aber oft zu Abfall. Kaufen Sie nur in Mengen, die Sie auch verbrauchen können. Großpackungen zum Sonderpreis erscheinen günstig, aber wenn am Ende die Hälfte im Müll landet, sind sie doch teurer. Besonders bei verderblichen Lebensmitteln lohnt es sich, kleine Packungen zu bevorzugen und nur so viel zu kaufen, wie Sie in absehbarer Zeit verbrauchen können. Nutzen Sie die gut gefüllten Lager der Supermärkte, statt selbst zu große Vorräte anzuhäufen.



Einkaufen und Essen gehen



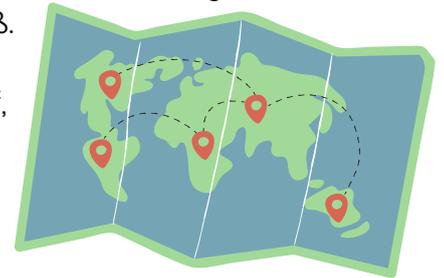
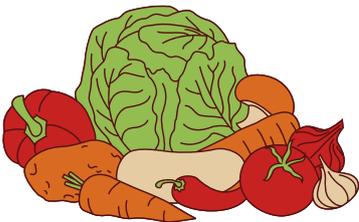
Saisonal und regional einkaufen

Frische und Haltbarkeit sind bei Lebensmitteln entscheidend. Regionale und saisonale Produkte haben kürzere Transportwege hinter sich und sind oft frischer, was ihre Haltbarkeit verlängert. Außerdem verbrauchen sie weniger Energie und reduzieren somit den CO₂-Ausstoß.

Der Begriff "regional" auf Produkten kann aber verwirrend sein, denn es gibt keine rechtliche Vorgabe, wie weit ein Lebensmittel gereist sein darf, um es als regional bezeichnen zu können. Es gilt: Je näher der Herkunftsort, desto besser. Achten Sie außerdem weniger auf das

perfekte Aussehen von Obst und Gemüse – kleine Schönheitsfehler haben keinen Einfluss

auf den Geschmack oder die Qualität. Indem Sie auf überhöhte optische Ansprüche verzichten, vermeiden Sie, dass diese Produkte weggeworfen werden. Kaufen Sie bewusst Produkte, die vielleicht nicht makellos, aber genauso gesund und lecker sind. Mittlerweile gibt es hierfür sogar extra Online-Anbieter, die ausschließlich "krummes Gemüse" anbieten.



Tipp: Viele Supermärkte haben Bereiche, in denen sie Obst, Gemüse und andere Lebensmittel mit kurzer Haltbarkeit günstiger anbieten. Mit dem Kauf solcher "Retter-Kisten" helfen Sie, Lebensmittelverschwendung zu bekämpfen.

Reste in Restaurant und Café

In der deutschen Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung werden jährlich etwa 1,9 Millionen Tonnen Lebensmittel entsorgt. Wenn Ihnen im Restaurant Brot, Salat oder andere Beilagen serviert werden, die Sie nicht schaffen, lassen Sie sie einpacken. Lebensmittel, die auf dem Tisch waren, dürfen nicht mehr anderweitig verwendet werden. Also: Nehmen Sie Ihre Reste mit nach Hause und genießen Sie sie später! Haben Sie eine zu große Portion bestellt? Auch hier können Sie das Essen problemlos einpacken lassen. Noch besser: Bringen Sie Ihre eigenen Mehrwegbehälter mit. Das schont zusätzlich die Umwelt. Wenn Sie wissen, dass Sie kleinere Portionen bevorzugen, fragen Sie von Anfang an nach einer kleineren Menge.

Viele Restaurants und Bäckereien bieten übrig gebliebenes Essen zu einem Sonderpreis an. So können Sie nicht nur günstige Mahlzeiten ergattern, sondern auch CO₂ einsparen – im Durchschnitt zwei Kilogramm pro Portion! Verschiedene Apps helfen dabei, überschüssiges Essen zu finden und zu kaufen. Schauen Sie einfach mal bei Ihrem Lieblingsrestaurant oder Bäcker vorbei und achten Sie darauf, ob ein entsprechender Aufkleber im Schaufenster auf das Angebot hinweist.



Restlos Zuhause



Auch für Zuhause gibt es viele Möglichkeiten, um Lebensmittel optimal zu lagern, zu verwerten, haltbar zu machen und um richtig einzuschätzen, wie sicher der Verzehr noch ist.

Lebensmittel richtig lagern

Nach dem Einkauf ist vor dem Einräumen. Am richtigen Lagerort kann der Geschmack von Lebensmitteln besser erhalten und ihre Lebensdauer verlängert werden. Aber auch die Reihenfolge des Einräumens ist wichtig. Nachdem als erstes die Tiefkühlprodukte verstaut werden, sind die Kühlprodukte dran. Der Kühlschrank sollte im Schnitt auf 8 °C eingestellt sein. Jedoch herrschen an verschiedenen Stellen unterschiedliche Temperaturen. Hinten ist es kühler als vorne und weil Wärme nach oben steigt, ist es auf dem obersten Regalfach wärmer als unten. Die verschiedenen Kältezonen können wir uns zunutze machen. Wie genau die Zonen verteilt sind und was am besten wo platziert wird, sehen Sie hier:



Quelle: <https://greenjournal.greenpeace.at/nachhaltig-leben/tipps-und-checks/kuehlschrank-richtig-einraeumen>

Dabei gibt es ein paar Besonderheiten: Eier können beispielsweise auch zwei Wochen nach Lege-datum gut außerhalb des Kühlschranks gelagert werden. Tomaten ist selbst das Gemüsefach zu kalt und sie verlieren hier schnell ihr Aroma. Äpfel hingegen bleiben im Kühlschrank viel länger frisch und knackig als außerhalb, sollten aber nicht neben anderem Obst gelagert werden, da sie ein Pflanzenhormon (Ethylen) ausstoßen, das den Reifeprozess beschleunigt. Noch mehr Informationen finden Sie [hier](#) und [hier](#).

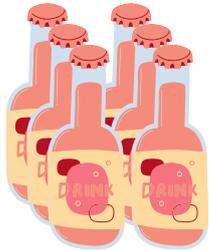
Haltbarkeit testen



Haltbarkeitsangaben

Es gibt zwei Arten von Daten, die Ihnen auf den Lebensmitteln einen Hinweis zur Haltbarkeit geben. Das Mindest-Haltbarkeitsdatum (MHD) und das Verbrauchsdatum (VD). Das VD findet man auf leicht verderblichen Lebensmitteln wie z. B. Hackfleisch.

Es gibt an, bis wann das Produkt sicher verzehrt werden kann. Achten Sie darauf, verderbliche Lebensmittel vor dem Verbrauchsdatum zuzubereiten. Danach sollten Sie es nicht mehr verzehren. Das MHD hingegen sagt im Grunde nichts über die Haltbarkeit der Lebensmittel aus, sondern vielmehr geht es hierbei um eine Absicherung der Lebensmittelindustrie.



Das MHD sagt so viel wie: "bis zu diesem Datum entspricht das Lebensmittel dem, wie wir es für den Verkauf vorgesehen haben". Beispielsweise kann eine Rhabarberlimo nach Ablauf des MHDs eine bisschen grülichere Farbe annehmen. Das hat in diesem Fall nichts mit dem Geschmack oder der Verzehrbareit zu tun, sondern betrifft nur die Farbe.

Sinnlicher Test

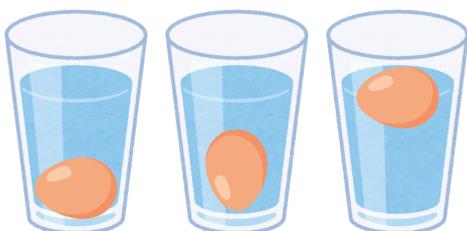
Wie erkennt man, wann Lebensmittel schlecht sind? Hier helfen ganz klassisch unsere Sinne: Fühlen, Riechen, Sehen, Schmecken.

Zum Beispiel kann man bei Pilzen fühlen, wenn Sie schleimig sind. Wenn sie zudem noch modrig riechen, sind sie voraussichtlich nicht mehr gut. Was aber bei Pilzen häufig wie Schimmel aussieht, ist einfach nur das Myzel, was weiter wächst und unbedenklich ist. Es ist also sinnvoll, die Informationen der verschiedenen Sinne miteinander zu kombinieren. Wenn Schimmel sichtbar ist, kann man den bei Hartkäse großzügig wegschneiden. In den meisten anderen Fällen sind die Lebensmittel dann aber schon vom Schimmel durchzogen und sollten entsorgt werden. Wer sich unsicher ist, findet bei einer kurzen Internetrecherche schnell Antworten.

Wenn der Geruchstest, Fühlen und Angucken zu keinem eindeutigen Ergebnis geführt haben, kann man probieren, ob das Lebensmittel gewöhnlich schmeckt oder nicht mehr genießbar ist.



Haltbarkeitsexperiment



Bei Eiern kommt man mit den Sinnen nicht so weit, es sei denn, die Eier sind so weit drüber, dass der Geruch sie eindeutig verrät. Hier kann ein einfaches Glas helfen, den Zustand herauszufinden. Wenn das Ei zu Boden sinkt, ist es frisch und noch eine Weile haltbar. Wenn es mit der Spitze noch den Boden berührt, ist es noch problemlos verzehrbar, sollte aber zeitnah zubereitet werden. Wenn das Ei oben schwimmt, ist es nicht mehr gut und muss entsorgt werden.

Haltbar machen



Einfrieren

Die wohl schnellste Art, um Lebensmittel länger haltbar zu machen, ist das Einfrieren. Kurz vor dem Urlaub sind noch nicht alle Lebensmittel verbraucht? Ohne viel Vorbereitung halten die meisten Lebensmittel noch viele Wochen länger im Gefrierschrank.

Gemüse sollte am besten vorher blanchiert (kurz aufgekocht) werden. Für die leichtere Verwendung empfiehlt es sich, die Lebensmittel in Portionsgrößen einzufrieren, um nur das aufzutauen, was direkt verwendet wird: z. B. mehrere Scheiben Brot, vorgeschnittenes Obst, zubereitete Mahlzeiten in einzelnen Portionen. Auch Kräuter kann man hacken und direkt einfrieren oder mit Olivenöl in Eiswürfelformen geben und beim Kochen einfach einen Würfel ins Essen geben.



TIPP: Wenn's beim Auftauen nicht schnell gehen muss, können Sie die gefrorenen Nahrungsmittel im Kühlschrank langsam auftauen. Das spart zusätzlich Energie.

Einkochen

Ob Marmelade, in Essig eingelegtes Gemüse, Kompott oder ähnliches: Mit Hitze lässt sich vieles haltbar machen. Das wichtigste hierbei: steriles Arbeiten, damit keine Keime die Möglichkeit haben, nach dem Erhitzen noch ins Eingelegte zu kommen. Einkochen eignet sich besonders gut als Mittel gegen Lebensmittelverschwendung:



1. wenn Obst und Beeren noch gut, aber schon matschig sind
2. wenn zu viel von einer Sorte (z. B. Tomaten, Gurke) für den direkten Verzehr reif wird oder eingekauft wurde
3. um saisonales Obst und Gemüse für den Rest des Jahres haltbar zu machen (jetzt ist die perfekte Zeit dafür)
4. wenn der Platz im Kühlschrank zu knapp ist.

Fermentieren

Während beim Einkochen das Ziel ist, alle Bakterien und Mikroorganismen abzutöten, nutzt man genau diese beim Fermentieren, um die Lebensmittel haltbar zu machen. Dabei begünstigt man für bestimmte "gute" Bakterien wie Milchsäurebakterien die Wachstumsbedingungen.

Fermentierte Lebensmittel sind in unserem Alltag präsenter, als man vielleicht denkt. Dazu gehören: Joghurt, Käse, Sauerteigbrot und Wein. Besonders in asiatischen Kulturen wird Fermentation zur Haltbarmachung und Geschmacksentwicklung verwendet. Probieren Sie es mal aus: Sie haben zu viele Zitronen im Haus? Machen Sie Salzzitronen daraus und genießen Sie das ganze Jahr über frischen Zitronengeschmack. Zu viel Kohl? Stellen Sie traditionell deutsches Sauerkraut oder koreanisches Kimchi einfach zu Hause her.

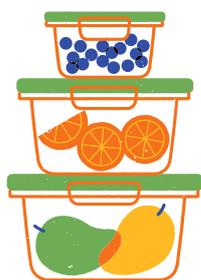


Reste verwerten



Zu gut für die Tonne

Mehr Wertschätzung, weniger Verschwendung: Mit Zu gut für die Tonne! setzt sich das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) dafür ein, Verbrauchende sowie Verantwortliche entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren und deren Verschwendung zu reduzieren. Mit einem großen Angebot an Informations-, Bildungs- und Werbematerialien sowie Tipps zur richtigen Aufbewahrung von Lebensmitteln, Rezepten und Tutorials zur Resteverwertung, Veranstaltungen, wie der bundesweiten Aktionswoche - und vielem mehr, schafft Zu gut für die Tonne! Aufmerksamkeit für das Thema Lebensmittelwertschätzung und zeigt, wie sich im Alltag Lebensmittelabfälle reduzieren lassen. Ziel ist es, langfristig unser Verhalten im Alltag zu verändern: bedarfsgerecht einkaufen und zubereiten, richtig lagern sowie unsere Lebensmittel restlos verwerten.



Rezepte

Trockenes Brot zu Croûtons, matschige Beeren zu Fruchtleder oder Möhrengrün zu Pesto - es gibt eine Vielzahl an Rezepten, die zeigen, dass Lebensmittelreste noch richtig schmackhaft werden können. Viele Ideen findet man schon bei einer kurzen Internetrecherche. Wer immer schnell passende Rezepte zu den Resten parat haben möchte, kann sich auch die App von Zu gut für die Tonne! zulegen und direkt den Kochlöffel schwingen.



Lebensmittel teilen

Wer trotz aller Bemühungen wegen spontaner Planänderung o. Ä. doch noch Lebensmittel über hat, die selbst nicht verwendet werden können, kann diese auch teilen. Am einfachsten ist es unter Bekannten oder in der Nachbarschaft. Wenn häufiger Essen über bleibt, kann sich auch das Anlegen einer Gruppe lohnen (z. B. auf Signal, Whatsapp, Threema etc.). So können auf schnellem Weg viele interessierte Personen erreicht und die Lebensmittel direkt abgeholt werden.

Eine Organisation, die sich die Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung auf die Fahne geschrieben hat, ist Foodsharing e. V.. Foodsharing (zu deutsch: Essen teilen) hat u. a. eine Plattform geschaffen, um Lebensmittel zu verteilen, die sonst weggeschmissen werden. Privatpersonen können sich als Lebensmittelrettende registrieren. Supermärkte, Restaurants etc., die mit Foodsharing kooperieren, geben an, an welchen Tagen Lebensmittel anfallen und diese können dann von den Registrierten abgeholt und weitergereicht werden. Darüber hinaus können Private einstellen, wenn sie Lebensmittel abgeben möchten. Alternativ gibt es "Fairteiler". Fairteiler sind öffentlich positionierte Schränke, in denen Lebensmittel abgelegt und von anderen abgeholt werden können.





Halloween



Am 31. Oktober ist es wieder soweit! Mit gruseligen Verkleidungen werden zu Halloween böse Geister und die Seelen der Toten vertrieben. Um das zu erreichen, verkleiden sich zahlreiche Menschen in der Nacht zu Allerheiligen möglichst gespenstisch. Ursprünglich vor allem in Irland gefeiert, gelangte der Brauch im 19. Jahrhundert nach Amerika. Seit einigen Jahren schwappt die Gruselwelle zurück nach Europa und Halloween wird vermehrt auch bei uns gefeiert. Wir zeigen einige Tipps, wie sich das Fest nachhaltiger gestalten lässt.

Nachhaltige Dekoration

Für eine gemütliche Atmosphäre mit Gruselfaktor lässt sich mit gebrauchten Einmachgläsern sorgen. Die Gläser mit einer Mullbinde oder altem Stoff umwickeln, schwarze Augen aufmalen und ein Teelicht reinstellen. Fertig ist die leuchtende Tischmumie. Alternativ lassen sich die Gläser auf der Außenseite mit Laub verzieren und schaffen so ein schummriges Licht.



Grüne für den Verzehr ungeeignete Kartoffeln eignen sich hervorragend zur Herstellung schauriger Stempel. Einfach Knollen halbieren, gruselige Motive wie Spinnen oder Gespenster in die glatte Oberfläche schnitzen, die Farbe der Wahl auftragen und danach mit dem selbst gebastelten Kartoffelstempeln alte Kartonage oder Altpapier bedrucken. Gut trocknen lassen und aufstellen.

Sie haben noch Wollreste übrig? Perfekt – [online](#) finden sich vielfältige Bastelideen zur Herstellung von schaurig-schönen Spinnennetzen. Eine klasse Mitmachaktion für Kinder. Damit haben Sie nicht nur eine tolle Dekoration für den Kita-Gruppenraum, das Klassenzimmer oder zu Hause, sondern sparen gleichzeitig Ressourcen. Ein schöner Nebeneffekt der Bastelaktion: Die Kinder trainieren ihre Feinmotorik.



Teuflich grinsende Kürbisfratzen sind am schönsten, wenn sie im Dunkeln leuchten. Jedoch sind herkömmliche Kerzen in der Regel schlecht für die Umwelt, denn sie bestehen meist aus dem Erdölprodukt Paraffin. Kerzen aus nachwachsender Biomasse, oft als "Bio-Kerzen" bezeichnet sowie Kerzen aus Bienen- oder Sojawachs, Raps- oder Sonnenblumenöl sind daher als die deutlich bessere Variante zu empfehlen, um Licht ins Dunkel der Nacht zu bringen.

Aus leeren Klopapier-Rollen und etwas Bastelkarton lassen sich im Handumdrehen Fledermäuse als Deko basteln. So geht's: Zwei Seiten der Klopapier-Rolle so zueinander falten, dass spitze "Ohren" entstehen. Fledermaus-Flügel aus schwarzem Bastelkarton ausschneiden und auf den "Rücken" der Klopapier-Rolle kleben. Zum Schluss malen Sie der Fledermaus ein Gesicht. Mit ähnlich wenig Aufwand lassen sich kleine Halloween Geister herstellen. Ein Stück alten Stoff um eine Kastanie, einen Flummi oder einen kleinen Ball legen. Den Stoff unterhalb der Kugel fest zusammenbinden. Gesichter malen – fertig!



Halloween



An Halloween nicht fehlen darf das Superfood Kürbis.

Der Kürbis spielt an Halloween und zum Erntedankfest sowie im Herbst generell eine besondere Rolle. Überall sieht man ihn als Deko-Element, findet ihn in Restaurantmenüs und sogar Café-Spezialitäten arbeiten mittlerweile mit dem Gemüse (Pumpkin Spice Latte). Die etwa 800 verschiedene Sorten der ursprünglich aus Süd- und Mittelamerika stammenden und seit mehr als 8000 Jahren genutzten Kulturpflanze sind mittlerweile zu großen Teilen auch bei uns heimisch geworden.

Pflegeleicht im heimischen Garten angebaut, überdauert ein Kürbis im Keller eingelagert problemlos den Winter. Kaum ein Gemüse ist so vielfältig in der Küche verwendbar wie der Kürbis. Früher als Viehfutter und Arme-Leute-Essen geschmäht, haben Kürbisgerichte mittlerweile in den Gourmetküchen Einzug gehalten.



Ob Suppen, Eintöpfe, Marmeladen, Salate oder Brote – Kürbis-Gerichte sind nicht nur lecker, sondern auch gesund. Kürbisse enthalten, neben rund 90 Prozent Wasser, jede Menge Ballaststoffe, Vitamine und Mineralien. Besonders reich ist die Nutzpflanze an Calcium, Eisen, Phosphor, Carotin sowie Vitamin E.

Nehmen Sie daher beim nächsten Kürbisschnitzen deshalb gerne einen essbaren Kürbis. Das rausgekratzte Fruchtfleisch kann wie bekannt weiterverarbeitet werden und sogar die Kerne sind essbar. Dazu die Kerne von den "Fäden" befreien, am besten geht dies in einer Schüssel mit Wasser. Sind die Kerne gewaschen, brauchen Sie nur noch ein bisschen Olivenöl und nach Belieben Gewürze dazugeben und die Kerne im Backofen rösten: Fertig ist der abendliche Knabbergenuss.



Auch als Deko kommt das vielfältige Gewächs nicht zu kurz: Farbenfrohe Zierkürbisse schmücken das Wohnzimmer und der dickbauchige Gartenkürbis grinst uns an Halloween, mit feurigem Innenleben bestückt, frech an. In Afrika und Indien wurden Kürbisschalen zudem auch genutzt, um Geschirr und Musikinstrumente herzustellen, zum Beispiel die Sitar.



Abfallprodukt Kürbis

Das US-Energieministerium schätzt, dass jedes Jahr nach Halloween 600 Millionen Kilogramm Kürbis auf herkömmlichen Mülldeponien landen. Bei der anschließenden anaeroben Zersetzung werden große Mengen des Treibhausgases Methan freigesetzt, welches 25-100 mal schädlicher wirkt als CO₂. Bitte entsorgen Sie Ihre organischen Abfälle daher in der Bio-Tonne!

Anmeldung & Engagement

Sie engagieren sich schon für den Klimaschutz in Schenefeld oder haben eine Idee, wie Sie das zukünftig tun möchten? Sie möchten regelmäßig Neues über den Klimaschutz der Stadt erfahren und den Newsletter abonnieren? Dann melden Sie sich [hier](#) zum Newsletter an.

Weitere Informationen

Dieser Newsletter ist ein Kooperationsprojekt der Klimaschutzmanagements der Städte Pinneberg, Quickborn und Schenefeld. Die Klimaschutz-Vorhaben werden gefördert über die Nationale Klimaschutzinitiative, die unter der Verwaltung des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz steht. Diese und alle weiteren Ausgaben der Schenefelder Klimaschutz News finden Sie auch auf der Website unter: www.stadt-schenefeld.de

Weiterführende Links

[Verbraucherzentrale zur Lebensmittelverschwendung](#)

[Ratgeber für Notfallvorsorge und richtiges Handeln in Notsituation \(BBK\)](#)

[Veranstaltungen Verbraucherzentrale](#)

Nationale Klimaschutzinitiative

Mit der Nationalen Klimaschutzinitiative initiiert und fördert das Bundesumweltministerium seit 2008 zahlreiche Projekte, die einen Beitrag zur Senkung der Treibhausgasemissionen leisten. Ihre Programme und Projekte decken ein breites Spektrum an Klimaschutzaktivitäten ab: Von der Entwicklung langfristiger Strategien bis hin zu konkreten Hilfestellungen und investiven Fördermaßnahmen. Diese Vielfalt ist Garant für gute Ideen. Die Nationale Klimaschutzinitiative trägt zu einer Verankerung des Klimaschutzes vor Ort bei. Von ihr profitieren Verbraucherinnen und Verbraucher ebenso wie Unternehmen, Kommunen oder Bildungseinrichtungen.

Impressum

Stadt Schenefeld
Die Bürgermeisterin
Holstenplatz 3-5
22869 Schenefeld



Kontakt:

Telefon: 040 83037 -211

E-Mail: umwelt@stadt-schenefeld.de

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages