

Zeitschrift: Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendant pour les logisticiens

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 92 (2019)

Heft: 11-12

Rubrik: Herausgegriffen

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

ARMEE-LOGISTIK

92. Jahrgang. Erscheint 10-mal jährlich (monatlich, Doppelnummern 7/8 und 11/12).
ISSN 1423-7008.
Beglaubigte Auflage 3285 (WEMF 2019).

Offizielles Organ:

Schweizerischer Fourierverband (SFV) /
Verband Schweizerischer Militärköchenchefs (VSMK) /
Schweizerischer Feldweibelverband (SFwV)

Jährlicher Abonnementspreis: Für Sektionsmitglieder im Mitgliederbeitrag inbegriffen. Für nicht dem Verband angeschlossene Angehörige der Armee und übrige Abonnenten Fr. 32.–, Einzelnummer Fr. 3.80.
Postkonto 80-18 908-2

Verlag/Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband, Zeitungskommission, Präsident Four Stefan Walder (sw), Aufdorfstrasse 193, 8708 Männedorf, Telefon Privat: 079 346 76 70, Telefon Geschäft: 044 752 35 35, Fax: 044 752 35 49, E-Mail: swalder@bluewin.ch

Redaktion: Armee-Logistik
Telefon Geschäft: 044 752 35 35
Fax: 044 752 35 49,
E-Mail: redaktion@armee-logistik.ch

Chefredaktor:

Oberst Roland Haudenschild (rh)
Mitarbeiter: Hartmut Schauer (Deutschland/Amerika).
Oberst Heinrich Wirz (Bundeshaus/Mitglied EMPA);
Member of the European Military Press Association (EMPA).
Freier Mitarbeiter: Oberst i Gst Alois Schwarzenberger (as), E-Mail: schwarzenberger.alois@bluewin.ch,
Telefon 078 746 75 75

Redaktionsschluss:

Nr. 1 – 05.12.2019, Nr. 2 – 05.01.2020,
Nr. 3 – 05.02.2020, Nr. 4 – 05.03.2020,
Grundsätzlich immer am 5. des Monats für die Ausgabe des kommenden Monats.

Adress- und Gradänderungen:

SFV und freie Abonnenten:
Zentrale Mutationsstelle SFV, Postfach,
5036 Oberentfelden, Telefon 062 723 80 53,
E-Mail: mut@fourier.ch

VSMK-Mitglieder: Verband Schweizerischer Militärköchenchefs, Zentrale Mutationsstelle VSMK,
Four Markus Wiesendanger, Schönaustrasse 4,
8717 Benken; mutationen.vsmk@bluewin.ch

Inserate: Anzeigenverwaltung Armee-Logistik,
Telefon Geschäft: 044 752 35 35
(Hr. Walder), Fax: 044 752 35 49,
E-Mail: swalder@bluewin.ch
Inseratenschluss: am 1. des Vormonats

Druck: Triner Media + Print, Schmiedgasse 7, 6431 Schwyz, Telefon 041 819 08 10, Fax 041 819 08 53

Satz: Triner Media + Print

Vertrieb/Beilagen: Schär Druckverarbeitung AG,
Industriestrasse 14, 4806 Wikon,
Telefon 062 785 10 30, Fax 062 785 10 33

Der Nachdruck sämtlicher Artikel und Illustrationen – auch teilweise – ist nur mit Quellenangabe gestattet. Für den Verlust nicht einverlangter Beiträge kann die Redaktion keine Verantwortung übernehmen.

Die irgendwie geartete Verwertung von in diesem Titel abgedruckten Anzeigen oder Teilen davon, insbesondere durch Einspeisung in einen Online-Dienst, durch dazu nicht autorisierte Dritte ist untersagt. Jeder Verstoß wird gerichtlich verfolgt.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum von Lebensmitteln

Wie lange können Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum verzehrt werden?

Zu gross, zu klein, zu unförmig: In Deutschland landen Unmengen der produzierten Lebensmittel auf dem Müll. Das meiste davon, bevor es unsern Esstisch erreicht. Der WWF spricht allein in Deutschland von 18 Mio. Tonnen geniessbarer Lebensmittel, die jährlich vernichtet werden. Um eine Halbierung dieser Mengen und somit das Ziel 12.3 der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung erreichen zu können, spricht sich die Tafel Deutschland für einen verstärkten gesellschaftlichen und politischen Einsatz besonders aus. Dazu zählen eine Weiterführung von Aufklärungsmassnahmen über das Mindesthaltbarkeitsdatum, die Einführung von Ernährungsbildung in Lehrplänen, der Abbau von rechtlichen Unsicherheiten bei Lebensmittelspenden sowie eine Verbesserung der Datenlage.

In Deutschland werden Unmengen an geniessbaren Lebensmitteln entsorgt. Dafür gibt es zahlreiche Gründe wie gesetzliche Vorschriften und Handelsnormen, die vor allem auf der Angebotsseite für vermeidbaren Ausschuss sorgen. Andererseits werden viele Lebensmittel aussortiert, weil sie nicht der optischen Norm entsprechen oder das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) überschritten haben. 82 Kilo geniessbare Lebensmittel sind es, die in Deutschland jährlich pro Kopf weggeworfen werden.

Ein Grund für Lebensmittelverschwendung ist das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD): Sowohl Händler als auch Verbraucher lassen sich durch das MHD oft in die Irre führen. Sie geben Lebensmittel z.B. nicht mehr an soziale Einrichtungen wie die Tafeln ab und werfen sie ohne weitere Prüfung in den Müll.

Doch das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verbrauchsdatum! Es gibt lediglich an, bis zu welchem Zeitpunkt ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften wie Geruch, Farbe und Geschmack behält. Es bedeutet also keineswegs, dass das Lebensmittel anschliessend verdorbt.

Leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch sind dagegen mit einem Verfallsdatum gekennzeichnet («zu verbrauchen bis...»). Lebensmittel mit erreichtem Verbrauchsdatum dürfen nicht mehr verzehrt oder in Umlauf gebracht werden.

Für Lebensmittel mit überschrittenem MHD dagegen gilt: Verlassen Sie sich auf ihre Sinne! Prüfen Sie Aussehen, Geruch, Konsistenz und Geschmack selbst. Viele Lebensmittel sind noch Tage, Wochen oder gar Monate über das MHD hinaus geniessbar. Die Tafeln setzen sich für einen informierten und selbstbewussten Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum ein, um unnötige Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

Die Kette der Verschwendung. Die Gründe dafür, dass qualitativ einwandfreie Lebensmittel im Müll landen, sind vielfältig und betreffen den gesamten Lebensweg der Waren.

Auf dem Weg von der Produktion zum Verbraucher sind in erster Linie Gesetzes- und Handelsnormen sowie Ernte- und Transportverluste die Ursache für die Vernichtung wertvoller Lebensmittel. Sie zwingen z.B. Hersteller dazu, qualitativ einwandfreie Waren auszusortieren, weil diese optisch nicht der Norm entsprechen – so wie etwa die berühmte krumme Gurke. Entstehen während des Transports an einzelnen Früchten Druckstellen, wird häufig die ganze Palette entsorgt, weil es sich nicht lohnt, eine einzelne Frucht auszusortieren.

Auf Seiten der Verbraucher werden zu viel eingekaufte oder gekochte Ware und vergessene Lebensmittel in Kühlschränken und Vorratskammern weggeworfen; vor allem Obst und Gemüse, Backwaren und Reste gekochter Speisen wandern in die Tonne.

Ein weiterer Grund für die Vernichtung geniessbarer Lebensmittel ist das überschrittene MHD (vgl. oben); mit Ablauf des MHD ist ein Produkt jedoch nicht automatisch verdorben.

Anders beim Verbrauchsdatum; damit gekennzeichnete Ware darf nach dessen Ablauf nicht mehr gegessen werden.

Inzwischen hat auch die Politik erkannt, dass es Zeit ist, gegen das Ausmass der Lebensmittelverschwendung anzugehen. Bis diese Massnahmen jedoch tatsächlich greifen, dürfte noch etwas Zeit vergehen. Umso wichtiger ist es, dass das Bewusstsein in der Bevölkerung für diese Thematik geschärft wird und jeder Einzelne die Verschwendung von Lebensmitteln minimiert.

Quelle: www.tafel.de/mhd; vgl. Tafel auf Umschlagseite 2.

(rh)