

## Medienmitteilung

---

# Erlebnisparkours zur längeren Haltbarkeit von Lebensmitteln an der LUGA 2023

Lebensmittel sind meistens über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus ohne Risiko geniessbar. Dies können die Besucher:innen der LUGA vom 28. April bis 7. Mai 2023 in der Messe Luzern innerhalb der Sonderschau «Energie & Klima» (Halle 2 / B233) auf unterhaltsame Weise erleben und ausprobieren.

Im Schnitt geht jedes dritte Lebensmittel zwischen Feld und Teller verloren. Das sind allein in der Schweiz jährlich 2,8 Millionen Tonnen. Food Waste hat weitreichende Auswirkungen auf Klima und Umwelt. Darum gehört die Halbierung der Lebensmittelverschwendung zur Agenda 2030 des Bundes für eine nachhaltige, klimaschonende Entwicklung der Schweiz. Diese Agenda basiert auf den Nachhaltigkeitszielen (SDG), zu deren Umsetzung sich alle UNO-Mitgliedstaaten verpflichtet haben. Der Kanton Luzern und die Umwelt Zentralschweiz haben sich als Ziel gesetzt, den Food Waste in der Zentralschweiz zu reduzieren. Ein Kernelement ist dabei, die Bürgerinnen und Bürger über die Neuerungen rund um die Haltbarkeitsverlängerungen «MHD+» zu informieren und zu sensibilisieren.



**Smarte Foodsaver:innen nutzen ihre Sinne:  
So sparen Sie Geld und schützen die Umwelt.**

## «Mindestens haltbar bis...» kein Grund zum Wegwerfen

Viele verpackte Lebensmittel werden weggeworfen, obwohl sie noch einwandfrei sind – nur weil das aufgedruckte Datum abgelaufen ist. Dabei müsste man nur seinen Augen, seiner Nase und Zunge trauen: Lebensmittel sind nämlich bei korrekter Lagerung grundsätzlich bedenkenlos über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) hinaus konsumierbar – teilweise bis zu einem Jahr. Und rasch verderbliche Ware kann bis zum aufgedruckten Verbrauchsdatum (VD) für drei Monate eingefroren und nach dem Auftauen ohne Risiko aufgetischt werden. Diese Wahrnehmung wird seit Ende 2021 durch zwei im Auftrag des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen erstellten wissenschaftlichen Leitfäden gestützt.



Zwei einfache Regeln einhalten, und der Genuss von Lebensmitteln ist ohne Risiko über die aufgedruckten Daten hinaus möglich ([foodwaste.ch](http://foodwaste.ch))

## Genuss ohne Risiko an der LUGA 2023 erleben

Vom 28. April bis 7. Mai 2023 lernen die LUGA-Besucher:innen an der Sonderschau «Energie und Klima» (Halle 2 / B233), wie sie einzelne Lebensmittel auf ihre Haltbarkeit beurteilen können. Sie erfahren, wo Vorsicht geboten ist und welche Produkte weit über das Datum hinaus geniessbar sind. Bei einer Blinddegustation mit Waren von Emmi, Claro und Secend kann die Probe aufs Exempel gemacht werden: Wer findet mit seinen Sinnen heraus, welches der beiden identischen Produkte frisch produziert ist und welches ein abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum hat? Wer die familienfreundlichen, kurzweiligen Posten absolviert hat, erhält ein kleines, nützliches Präsent, mit dem in der Küche Food Waste noch einfacher vermieden werden kann. Der Parcours wurde von foodwaste.ch und der Agentur Umsicht im Auftrag des Kantons Luzern entwickelt.

## Roadshow und Informations-Plattform

Geplant ist, dass die Sonderschau zur verlängerten Haltbarkeit nach der LUGA auf eine Tournee durch den Kanton Luzern geht. Die Gemeinden erhalten zu gegebener Zeit weitere Informationen. Auch andere interessierte Gemeinden und Kantone können sie Sonderschau im Anschluss an die LUGA mieten. Unter [www.foodwaste.ch/haltbarkeit-lebensmittel/](http://www.foodwaste.ch/haltbarkeit-lebensmittel/) ist auf die Eröffnung der LUGA hin eine Informations-Plattform zur verlängerten Haltbarkeit aufgeschaltet worden. Herzstück dieses Webtools ist ein Eingabefeld, in dem direkt am Kühlschrank oder Vorratsschrank ein Produktname wie Knäckebrot, Butter oder Poulet eingegeben werden kann: Ein Ampelsystem verrät einem, wie man mit seinen Sinnen herausfindet, ob dieses Lebensmittel noch bedenkenlos konsumiert werden kann bzw. ob es noch eingefroren werden darf.

## Rückfragen und Interviews

- **Zum Thema verlängerte Haltbarkeit:**  
Annekathrin Jezler, Projektleiterin, [aj@foodwaste.ch](mailto:aj@foodwaste.ch), 031 306 17 65  
Stefan Bosshardt, Leiter Kommunikation, [sb@foodwaste.ch](mailto:sb@foodwaste.ch), 031 306 17 62
- **Zur Ausstellung:**  
Vera Geissbühler, Projektleiterin, [vg@foodwaste.ch](mailto:vg@foodwaste.ch), 031 306 17 63
- **Zum Projektauftrag Food-Waste-Vermeidung des Kantons Luzern:**  
Johanna Otto, [johanna.otto@lu.ch](mailto:johanna.otto@lu.ch) 041 226 60 76

## Weitere Infos zur verlängerten Haltbarkeit von Lebensmitteln:

<https://foodwaste.ch/haltbarkeit-lebensmittel/>

**foodwaste.ch** informiert und sensibilisiert seit 2012 in der ganzen Schweiz die Bevölkerung zum Thema Lebensmittelverschwendung. Die Non-Profit-Organisation fördert und unterstützt den gesellschaftlichen Dialog unter den Akteur:innen. foodwaste.ch liefert konkrete Lösungen, die zu einer Verminderung von Food Waste in der ganzen Lebensmittelkette führen – beispielsweise mit den Programmen «Foodsaving mit Schulklassen», «Null-Resten-Küche», «Deine Stadt tischt auf», «foodsave-bankette.ch» und einer interaktiven Wanderausstellung.

Weiter Infos: [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch)