



Rendsburg, 22.09.2020

„Kieken – rieken – smecken!“

Milchprodukte aus dem Norden sind oft länger genießbar

Heute beginnt Aktionswoche des BMEL „Zu gut für die Tonne (22. bis 29.09.2020). Die schleswig-holsteinische Milchwirtschaft beteiligt sich.

Molkereien haben ihre Prozesse bei Transport und Lagerung von Rohmilch und deren Verarbeitung zu Pulver, Käse, Trinkmilch, Joghurt, Quark und weiteren Produkten optimiert. Der Verlust von Lebensmitteln kommt hier nur in sehr geringem Maße vor. Der Großteil der Lebensmittelabfälle in Deutschland entsteht hingegen mit 52 % in privaten Haushalten, wie eine [Studie des Thünen-Instituts zu Lebensmittelabfällen](#) aus dem Jahr 2015 ergeben hat.

Ein Grund hierfür ist, dass viele Verbraucher und Verbraucherinnen das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) als „Wegwerfdatum“ verstehen. Dabei sind viele dieser Lebensmittel noch ohne Weiteres genießbar. Jeder Einzelne kann etwas tun, um diese Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Und zwar ganz einfach: „Schauen, riechen, probieren!“ oder wie es auf platt-deutsch heißt: **„Kieken, rieken, smecken!“**.

Damit Verbraucher und Verbraucherinnen ermutigt werden ihre Sinne zur Beurteilung der Haltbarkeit von Produkten einzusetzen, haben auch Molkereien aus Norddeutschland auf der Verpackung ausgewählter Milchprodukte einen Hinweis platziert und machen deutlich, dass ihr Produkt auch nach Ablauf des MHD [oft länger gut](#) ist. Dazu gehören:

- Ausgewählte Milram-Produkte des [DMK Deutsches Milchkontor](#)
- Ausgewählte Trinkmilchprodukte der [NordseeMilch eG](#)
- Ausgewählte Milchprodukte der [Meierei Horst eG](#)

Auf diese Initiative der Milchwirtschaft im „echten Norden“ möchte die Milcherzeugervereinigung Schleswig-Holstein e.V. anlässlich der bundesweiten Aktionswoche [Zu gut für die Tonne](#) (22. bis 29.09.2020) hinweisen und beteiligt sich [mit anderen Akteuren aus Schleswig-Holstein](#). Auch andere Unternehmen der Milchwirtschaft machen mit, denn Lebensmittelverschwendung ist ein wichtiges Thema.

Mehr Klarheit um das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) führt zu weniger Lebensmittelverschwendung. Wissenswerte Infos rund um das Thema MHD gibt es auf unserer Homepage www.milch-wirtschaft.sh.