

Pressemitteilung
Nr. 085/2021

Zubeißen statt wegschmeißen: Warum Food Waste ein echtes Problem ist – und was Miele dagegen tut

- ▶ In Deutschland wirft jeder Mensch im Schnitt 75 kg Lebensmittel pro Jahr weg.
- ▶ Innovative Hausgeräte und digitale Features von Miele unterstützen dabei, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren

Gütersloh, 27. Oktober 2021. – Jedes Jahr landen in Deutschland etwa 12 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll, so eine Studie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft von 2019. Andere Schätzungen erreichen sogar bis zu 18 Millionen Tonnen. Die erfreuliche Nachricht ist: Jeder Einzelne kann dazu beitragen, der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken – und Miele bietet hierfür gleich eine ganze Reihe innovativer Lösungen.

Der Salat hat welke Stellen, die Zucchini eine kleine Delle, der Joghurt ist gestern abgelaufen – für viele Menschen ist das Grund genug, diese Produkte in den Müll zu werfen. Auch wenn man sie noch hätte essen können. In Deutschland wirft jeder Mensch im Durchschnitt 75 Kilogramm Lebensmittel pro Jahr weg. Die Verbraucherzentrale hat ausgerechnet: „Um die Lebensmittel zu transportieren, die in Deutschland jährlich auf dem Müll landen, sind 480.000 Sattelschlepper notwendig. In eine Reihe gestellt, ergibt das die Strecke von Lissabon nach St. Petersburg.“

Aber warum ist das überhaupt ein Problem – schließlich sind Lebensmittel ja gewissermaßen „nachwachsende Rohstoffe“? Dazu muss man sich anschauen, welche Ressourcen notwendig sind, um Lebensmittel zu produzieren: jede Menge Wasser, Energie, Arbeitskraft und landwirtschaftliche Flächen. Hinzu kommen noch andere negative Effekte der Lebensmittelproduktion, wie der Ausstoß von CO₂ beim Transport vom Feld in den Supermarkt. All das fällt vergebens an, wenn Lebensmittel nicht gegessen, sondern weggeworfen werden. Abgesehen davon ist es auch moralisch schwierig, Essbares zu entsorgen, während Menschen anderswo an Hunger leiden.

Zugleich kommt eine aktuelle Studie des „UN Environment Programme“ zu dem Ergebnis, dass acht bis zehn Prozent der weltweiten Treibhausgasemissionen auf Lebensmittel zurückgehen, die nicht verzehrt wurden, sondern bei der Verarbeitung, im Handel oder beim Verbraucher entsorgt wurden. Etwa ein Drittel davon geht auf das Konto der privaten

Haushalte. Lebensmittel vor dem Wegwerfen zu retten, ist also eine wichtige Form von Klimaschutz.

Mit innovativen Lösungen für die Küche gegen die Verschwendung – was Miele tut

Miele ist mit seinen Hausgeräten in den Haushalten vieler Menschen zuhause und liefert gute Hebel, um Food Waste zu verhindern. Mit dem Frischesystem PerfectFresh Pro von Miele bleiben Lebensmittel bis zu fünfmal länger frisch als im klassischen Gemüsefach. Der Temperaturbereich zwischen 0 und +3 °C bietet ideale Bedingungen, um die Haltbarkeit von Fleisch, Fisch oder Milchprodukten zu verlängern. Mit PerfectFresh Active geht Miele noch einen Schritt weiter: Alle 90 Minuten und bei jeder Türöffnung wird ein feiner Sprühnebel direkt in die Frischeschublade abgegeben. Die Kombination von Kälte und Feuchtigkeit hilft, frühzeitiges Verderben von Lebensmitteln zu vermeiden. Ein zusätzlicher Frischekick, der bei Obst und Gemüse Qualität und Vitamine schützt.

Das Feature TasteControl verhindert im Backofen das Übergaren oder Austrocknen von Speisen. Ist die voreingestellte Garzeit erreicht, öffnet sich die Tür einen Spalt, und das Kühlgebläse transportiert die heiße Luft nach draußen. So sinkt innerhalb von fünf Minuten die Temperatur um rund 100°C. Danach schließt sich die Backofentür automatisch wieder und kann in Verbindung mit der Warmhaltefunktion die Garraumtemperatur dann auf dem gewünschten Niveau halten.

Moderne Technik kommt bei dem Feature Smart Food ID zum Einsatz. Hier erkennt eine Kamera die Lebensmittel im Backofen und steuert dann über ein Automatikprogramm den Garprozess. Ein Feature, das auch in puncto Food Waste nützliche Dienste leistet. Denn mit Smart Food ID passiert es viel seltener, dass Lebensmittel versehentlich anbrennen und dann weggeworfen werden müssen. Eine ähnliche Funktion erfüllt CookAssist von Miele: Ständiges Nachregulieren oder gar Anbrennen gehört mit dem smarten Helfer der Vergangenheit an. Dank schrittweiser Anleitung auf dem Smartphone gelingen Speisen immer auf den Punkt. Für die konstant richtige Temperatur sorgt der intelligente TempControl-Sensor im Kochfeld, der die Temperatur des Kochgeschirrs erkennt und automatisch konstant hält.

Auch die Miele Combi-Dampfgarer, haben eine Spezialanwendung, die Reste oder Food Waste vermeiden kann: Mix & Match. In weniger als einer halben Stunde ermöglicht diese Funktion die Zubereitung köstlicher Gerichte. Bis zu drei verschiedene Lebensmittel, frisch oder bereits vorgegart (vom Vortag) können miteinander kombiniert und gleichzeitig in einem Vorgang zubereitet werden. Entweder direkt auf einem Teller oder für mehrere hungrige

Esser auf einem Backblech. Die Auswahl und Vorschläge bekommt man ganz einfach über die Miele App.

Weitere Beispiele sind: die Apps KptnCook und Plant Jammer, an denen Miele beteiligt ist. Plant Jammer kreiert personalisierte Rezeptvorschläge mit Hilfe von künstlicher Intelligenz. Grundlage sind die individuellen Vorlieben der Nutzer und das, was er oder sie gerade im Kühlschrank hat. Lebensmittel, die übrig geblieben sind oder zu viel gekauft wurden, können so verbraucht und müssen nicht vernichtet werden. Praktisch sind auch die Rezepte von KptnCook, die gesunde und bewusste Ernährung besonders einfach machen. Über die App lässt sich der Einkauf genau planen – und auf Wunsch können die Lebensmittel direkt in der App bestellt werden. So kaufen die Nutzerinnen und Nutzer nur, was sie wirklich brauchen. Wichtig ist in diesem Zusammenhang auch die „Meal-Preparation“ – also die bewusste Planung und Vorbereitung der Mahlzeiten über die Woche hinweg. Und auch hier unterstützt KptnCook mit geeigneten Rezepten und einem Wochenplaner.

Und wer Kräuter, Salate und Co. am liebsten selbst anbaut, kann das mit dem Plantcube der Miele-Tochter Agrilution tun. Bei dieser modernen Art von Indoor-Farming lassen sich das ganze Jahr über frische Kräuter und Gemüse ernten – in der eigenen Küche. Im Vergleich zur klassischen Landwirtschaft braucht es dazu zum Beispiel weniger Erde und Wasser.

Fazit: In puncto Lebensmittelverschwendung sind wir alle gefragt

Innovative Lösungen, wie sie Miele entwickelt, sind ein wirksames Mittel im Kampf gegen die Verschwendung. Es benötigt aber einen Bewusstseinswandel bei den Menschen, denn hier ist der Hebel am größten. Zum Beispiel: wirklich nur so viel einkaufen, wie man auch verbraucht, Lebensmittel richtig lagern und das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht mit dem Verfallsdatum verwechseln. Je mehr Menschen sich an diese einfachen Prinzipien halten, umso weniger Essen landet in der Tonne. Eine rundum gute Sache – auch für das Klima.

Medienkontakt:

Carsten Nagel

Telefon: +49 (0)5241/89-1009

E-Mail: carsten.nagel@miele.com

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Bereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Luftreiniger, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore (Geschäftsbereich Professional). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in

Deutschland, je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen sowie die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2020 rund 4,5 Milliarden Euro (davon in Deutschland: 29,5 Prozent). In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 20.900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, etwa 11.050 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es drei Fotos



Foto 1: PerfectFresh Active von Miele für den extra Frischekick: Ein feiner Sprühnebel verteilt sich gleichmäßig in der Frischeschublade. Im Zusammenspiel mit niedrigen Temperaturen bleiben Obst und Gemüse bis zu fünf Mal länger frisch. (Foto: Miele)



Foto 2: Dank geschlossenem Wasserkreislauf mit integriertem Tank spart der Plantcube über 90 Prozent Wasser, verglichen mit herkömmlicher Landwirtschaft. (Foto: Miele)



Foto 3: Mithilfe des Wochenplan-Features bei KptnCook können die Nutzerinnen und Nutzer ihren Einkauf mehrere Wochen im Voraus planen und die Gerichte so aufeinander abstimmen, sodass keine Lebensmittel verschwendet werden müssen. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns:

 @Miele_Presse

 @Miele.DE

 @mieleddeutschland

 Miele