



Bonn/Berlin, 30.06.2023 / Seite 1 von 2

## Obst im Sommer: Kein Verderben – einfach Beeren retten

Verschiedene Beersorten sind reif und versüßen den Sommer. Die Sommerfrüchte sind beliebt, aber verderben bei Hitze schnell. *Zu gut für die Tonne!* gibt zum Internationalen Tag der Früchte Tipps zu Kauf, Lagerung und Weiterverarbeitung von Beeren.

### Internationaler Tag der Früchte

Am 1. Juli ist Internationaler Tag der Früchte. Obst wie Aprikosen, Kirschen, Brombeeren und Himbeeren macht 17 Prozent der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Deutschland aus. Mit ein paar einfachen Tricks können Sie reife [Sommerfrüchte vom Verderben retten](#).

### Kaufen, transportieren, lagern

Als Faustregel können Sie sich merken: Reif geerntet schmecken Beeren am besten. Denn mit Ausnahme von Stachelbeeren und Heidelbeeren werden die Früchte nach dem Pflücken nicht mehr süßer. Kurze Transportwege sind von Vorteil, damit Sie die Beeren möglichst schnell verzehren oder weiterverarbeiten können. Kaufen Sie deshalb Beeren möglichst aus der Region.

Beeren sind äußerst empfindlich, durch Druckstellen können die Früchte besonders bei Wärme schnell faulen. Legen Sie Beerenobst beim Einkauf deshalb ganz oben in die Tasche oder den Korb. Im Gemüsefach des Kühlschranks können flache Schalen die Früchte vor Druck schützen. Darin liegen sie locker nebeneinander. Sortieren Sie schimmelige Beeren sofort aus: Nicht nur das sichtbar befallene Obst, sondern auch die umliegenden Beeren müssen leider entsorgt werden, weil sich die Sporen bei den saftigen Früchten bereits ausgebreitet haben können.

### Einfriertrick gegen Verklumpen

Frische Beeren können Sie auch hervorragend selbst für mehrere Monate einfrieren. Zuerst breiten Sie die Früchte auf einem kleinen Tablett aus und stellen sie zum Vorgefrieren kurz in den Tiefkühler – erst dann geht es in den Gefrierbeutel. So verhindern Sie, dass die Beeren zu dicken eisigen Klumpen zusammenkleben.

## **Tiefkühlbeeren unbedingt gründlich durcherhitzen**

Erhitzen Sie gefrorene Beeren aus dem Supermarkt vor dem Verzehr unbedingt gleichmäßig und vollständig auf eine Kerntemperatur von mindestens 90 Grad Celsius. Falls in den Früchten Noroviren enthalten sind, reduzieren Sie so mit großer Wahrscheinlichkeit das Risiko einer viralen Lebensmittelinfektion. Weitere Informationen hierzu finden Sie beim [Bundesinstitut für Risikobewertung](#).

## **Beeren retten mit Rezepten**

Was tun mit übriggebliebenen Beeren? Verarbeiten Sie die süßen Reste doch ganz einfach weiter zu sommerlichen Leckereien, wie [Beerencreme](#) und [schnellem Sorbet](#). Weitere Ideen zur kreativen Resteverwertung finden Sie in der [Zu gut für die Tonne! – App](#).

## **Hintergrund**

### ***Zu gut für die Tonne!***

Jährlich fallen in Deutschland entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette circa elf Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an, sechseinhalb Millionen Tonnen davon allein in Privathaushalten. Dazu zählt auch Unvermeidbares wie z. B. Obst- und Nusschalen, Kaffeesatz und Blätter. Wie Verbraucher\*innen die Lebensmittelverschwendung reduzieren können, zeigt *Zu gut für die Tonne!* bereits seit 2012.

Mit der [Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung](#) rückt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) neben den Privaten Haushalten auch die Sektoren Primärproduktion, Verarbeitung, Groß- und Einzelhandel sowie Außer-Haus-Verpflegung stärker in den Fokus. Ziel des BMEL ist es, bis 2030 die Lebensmittelabfälle in Deutschland entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette zu halbieren und Lebensmittelverluste zu reduzieren. Dazu ist das BMEL mit den Wirtschaftsbeteiligten im stetigen Austausch. Ein Pakt gegen Lebensmittelverschwendung mit dem Handel und eine Zielvereinbarung für die Außer-Haus-Verpflegung wurden bereits abgeschlossen. Weitere Maßnahmen, auch gesetzliche, werden geprüft.

## **Pressekontakt**

*Zu gut für die Tonne!*

Telefon: +49 (0)228 996845-7340

E-Mail: [kontakt@zugutfuertonne.de](mailto:kontakt@zugutfuertonne.de)

Weitere Presseinformationen unter:

[www.zugutfuertonne.de](http://www.zugutfuertonne.de)

<https://twitter.com/zgfdt>