

## Teller statt Tonne 1\_WDR 2012-06-25

Der Große Haushaltscheck extra - Teller statt Tonne  
Der Große Haushaltscheck extra - Teller statt Tonne!  
Ratgeber; D 2012  
Montag, 25.06.2012; 20:15 WDR 21:00

20:15 Der Große Haushaltscheck extra  
Folge 1: Teller statt Tonne!  
Eine fünfteilige Reihe mit Yvonne Willicks  
VT-Untertitel für Hörgeschädigte

- Yvonne Willicks im Spezialeinsatz: Was braucht man wirklich im Haushalt?

Zwei Jahre lang hat Yvonne Willicks in ihrer WDR-Sendung "Der Große Haushaltscheck" Familien in NRW besucht und deren Finanzen, Einkaufs- und Ernährungsgewohnheiten untersucht. Nun kämpft sich die Hauswirtschaftsmeisterin stellvertretend für den Verbraucher durch den Produkte-Dschungel im Haushaltsbereich. In ihrem Alltagscheck erkundet Yvonne Willicks den Ist-Zustand in Privathaushalten. Welche Probleme tauchen beim täglichen Gebrauch von Alltagsgegenständen auf? Was wissen die Menschen über eine sparsame und nachhaltige Haushaltsführung, z.B. bei der Lebensmittelaufbewahrung? Und welche Tricks und Tipps kann Yvonne den Familien für ihren Haushaltsalltag verraten?

- Folge 1: Teller statt Tonne! Yvonne Willicks sagt der Lebensmittelverschwendung den Kampf an - mit modernen und traditionellen Aufbewahrungsmethoden.

82 Kilo Lebensmittel landen durchschnittlich pro Jahr bei jedem Deutschen in der Tonne. Eine vierköpfige Familie wirft einen Gegenwert von rund 1.000 Euro - also quasi einen Urlaub - auf den Müll! Was sind die Ursachen? Der erfolgreiche Dokumentarfilm "Taste the Waste" hat gezeigt: Es wird zuviel eingekauft und falsch gelagert. Seit dem Kühlschrankszeitalter in den 60er Jahren wissen viele Menschen nicht mehr, wie man Lebensmittel möglichst lange haltbar hält. In drei Haushalten in NRW forscht die Hauswirtschaftsmeisterin nach. Wie sieht es in den Kühl- und Vorratsschränken aus? Der Mülltonnencheck zeigt: Oft landen Lebensmittel im Müll, die noch problemlos essbar wären. Die Expertin zeigt den Familien wie Lebensmittelaufbewahrung funktioniert - vom richtigen Einfrieren über Plastik- und Frischhaltedosen bis zum Einsatz von Haushaltsfolien. Aber wie steht es um gesundheitsgefährdende Stoffe in Plastikdosen, Aluminium- und Plastikfolien? Auch dieser Frage geht Yvonne nach und untersucht das glänzende Allroundmaterial in den Neußer Walzwerken auf seine CO<sub>2</sub>-Bilanz und Recyclingfähigkeit. Schließlich kaufen die Deutschen elf Millionen Rollen à 30 Meter im Jahr. Damit könnte man den Erdball neunmal umwickeln! Im Generationencheck zeigen zwei Haushaltsexpertinnen älteren Semesters längst verloren geglaubte Aufbewahrungsmethoden zum Nachmachen. Das junge Team staunt. Doch auch heute bringt der technische Fortschritt einige Neuerungen hervor, wie sogenannte Mehrzonen-Kühlschränke.

Grundlagen für diese Technologie findet Yvonne Willicks auf einer Apfelplantage. Dort wird das Obst, das im Spätsommer geerntet wird, durch eine ausgeklügelte Lagerung mit Sauerstoff und Feuchtigkeit bis ins nächste Jahr knackig und frisch gehalten.

Yvonne Willicks Fazit: Jeder Einzelne sollte umdenken und die Verschwendung von Lebensmitteln drastisch reduzieren. Mit den gezeigten Methoden sollte dies eigentlich spielend gelingen.

URL: WDR Programm

<http://www.wdr.de/epg/download/dl/26wdr-fs.txt>

Mediathek

<http://www.wdr.de/mediathek/html/regional/ergebnisse/sendung.xml?rankingtype=sendung&rankingvalue=Der+gro%DFe+Haushaltscheck>

Teller statt Tonne 1\_Kühlschrank\_20120625-2036(WDR)



## ENERGIEAUFWAND IN DER HERSTELLUNG / VERGLEICH

Alufolie	ca. 14 kWh pro Kilogramm
Frischhaltefolie	ca. 1,4 kWh pro Kilogramm
Frischhaltedose	ca. 0,7 kWh pro Kilogramm