

# GEMEINDE MÜNSTER



## Information AMTLICHE MITTEILUNG

### **Impfquote**

Mit Stand Mitte August hat Münster eine Impfquote von 59,67%.

### **Asphalt Landesstraße**

Im Bereich der neu verlegten Wasserleitungen in Asten und vom Dorf bis zum „Salmer“ wird im September die Landesstraße von der Gemeinde neu asphaltiert.

### **TIGAS**

In den Ortsteilen Haus und Entgasse verlegt die TIGAS eine neue Gasleitung. Von der Gemeinde wird im gesamten Bereich ein

Leerrohr für die Straßenbeleuchtung mitverlegt. Anschließend können dann alle neuen Straßenlaterne mit dem „Normabstand“ montiert werden.

### **Wohnung Gröben**

Freie Wohnung ab 01. November in Münster, Gröben 701/Top A16: 2. Obergeschoss, Wohnnutzfläche netto ca. 50m<sup>2</sup>, Balkon, Kellerabteil und 1 Tiefgaragenabstellplatz als Zubehör in Miete inkludiert. Miete pro Monat ca. € 425,- inkl. Betriebs- und Heizkosten - Kaution:

ca € 1.300,-. Bei Interesse bitte den ausgefüllten Bewerbungsbogen (Wohnungsansuchen unter [www.muenster.at](http://www.muenster.at)) herunterladen und bis spätestens 30. September 2021 an die Wohnungseigentum, Tiroler gemeinnützige Wohnbau GmbH, Südtiroler Platz 8, 6020 Innsbruck, übermitteln.

**WE-Ansprechpartner  
Cedric Klose  
T +43 512 5393-153  
[cedric.klose@we-tirol.at](mailto:cedric.klose@we-tirol.at)**

### **Infoabend Wohnungseigentum - Wohnungen Pfarranger**



Beste Lage in Münster. Die Wohnungseigentum errichtet im Dorfzentrum ein Wohnprojekt mit 38 geförderten Mietwohnungen. In Eigenplanung der WE entsteht eine hochwertige Wohnanlage mit 2-, 3- und 4-Zimmer Wohnungen in Miete. Besonders hervorzuheben ist die Ausrichtung der Wohnanlage nach Westen, mit einem weiten Ausblick ins Inntal. Am 28. September findet im Veranstaltungszentrum der Gemeinde Münster eine Projektvorstellung statt. Es werden die Planung, die Kosten sowie weitere Rahmenbedingungen wie Wohnbauförderung und Vergabe der Einheiten präsentiert.

**Eine Bewerbung für dieses Projekt ist erst nach dem Informationsabend am 28. September 2021 mit dem hierfür aufgelegten oder online gestellten Formular möglich. Für die Veranstaltung ist eine Anmeldung bei der Wohnungseigentum notwendig, eine Teilnahme ist nur unter Einhaltung der aktuellen 3G-Regel möglich!**

#### **Details zur Projektvorstellung & Anmeldung:**

28. September 2021 - Termin 1 um 18:30 Uhr      Termin 2 um 19:30 Uhr  
max. 100 Teilnehmer pro Termin                      3G-Nachweis erforderlich

Anmeldung erforderlich unter [pv.muenster@we-tirol.at](mailto:pv.muenster@we-tirol.at) mit Bekanntgabe:

- Termin 1 oder 2
- Vor- und Nachname
- Teilnehmerzahl aus dem gemeinsamen Haushalt

Wir bitten aus epidemiologischer Sicht um max. 2 Teilnehmer pro Haushalt, um die Gesamtteilnehmerzahl im Rahmen zu halten.

**bitte wenden!**

**Mit freundlichen Grüßen**

**Euer Bürgermeister**

**Werner Entner**

## Schmeckt lecker bis – eine Analyse des gefürchteten Mindesthaltbarkeitsdatums

Es ist kein Geheimnis mehr, dass in Industrieländern wie Österreich viele Lebensmittel weggeworfen oder gar nicht erst geerntet werden, weil sie in Form und Aussehen nicht der erwarteten Norm entsprechen. Fehlende Einkaufsplanung oder übertriebene Vorsicht bei Mindesthaltbarkeitsdaten gelten als weitere Hauptursachen.

### Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Todesdatum

*Verderb bezeichnet den Prozess des Verfalls von Lebensmitteln, der dazu führt, dass Lebensmittel nicht mehr genießbar oder sogar gesundheitsschädlich sind. Verderb von Lebensmitteln zeichnet sich aus durch Veränderungen in Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack.*

KonsumentInnen verlassen sich heute zu wenig auf ihre eingebauten Kontrollorgane: Augen, Nase und Mund. **Wenn ein Lebensmittel gut aussieht, gut riecht und gut schmeckt gibt es keinen Grund es nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht zu essen.**

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** ist ein vorgeschriebenes Kennzeichnungselement, das angibt, bis zu welchem Termin ein Lebensmittel, bei sachgerechter Aufbewahrung, auf jeden Fall ohne wesentliche Geschmacks- und Qualitätseinbußen sowie gesundheitliches Risiko zu konsumieren ist.

Gerade beim Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), „mindestens haltbar bis“ bestehen viele Missverständnisse: **Anders als beim Verbrauchsdatum ist das Mindesthaltbarkeitsdatum kein „empfohlenes Wegwerfdatum“.**

Es ist vergleichbar mit einer Garantie bei einem Elektrogerät, kaum jemand würde nach Ablauf der Garantie seinen Fernseher entsorgen.

Beim Essen liegt die Sachlage anders: Studien zeigen, dass **ein Drittel der Lebensmittel schon vor Ablauf des MHD weggeworfen werden.**

Da es sich um ein *Mindesthaltbarkeitsdatum* – und nicht um ein *Verfalldatum* wie bei Medikamenten oder ein *Verbrauchsdatum* handelt, ist das Lebensmittel in der Regel auch nach dem angegebenen Datum noch verzehrbar, **bei optimaler Lagerung oft auch noch sehr viel später.** Wurde die original verschlossene Verpackung richtig gelagert, sind Lebensmittel mit überschrittenem MHD **häufig noch gut zu genießen und nicht automatisch verdorben.** Allerdings sollte man sich grundsätzlich – auch vor Ablauf des MHD – davon überzeugen, dass sie noch nicht verdorben sind. Bei untypischem Aussehen, Geruch, Geschmack oder Konsistenz sollten Sie das Produkt wegwerfen.

Im Handel löst ein abgelaufenes MHD **kein Verkaufsverbot** aus. Der Händler ist dann aber für die Sicherheit und Qualität des Lebensmittels verantwortlich. Er muss sich davon zu überzeugen, dass das betreffende Lebensmittel einwandfrei ist. Gerichtsurteilen zufolge muss er einen Hinweis auf das abgelaufene MHD anbringen, den Preis muss er nicht reduzieren. Häufig ist das aber der Fall, weil die Produkte schnell abverkauft werden sollen.

Nicht alle Lebensmittel müssen ein Mindesthaltbarkeitsdatum tragen. Ausnahmen bestehen unter anderem für frisches, unverarbeitetes Obst und Gemüse sowie für Essig, Salz, Zucker oder Getränke ab einem gewissen Alkoholgehalt.

### MHD und Verbrauchsdatum sind nicht dasselbe

Anders als das Mindesthaltbarkeitsdatum steht auf leicht verderblichen Lebensmitteln ein **Verbrauchsdatum „zu verbrauchen bis...“** und ist auch wörtlich gemeint: Nach Ablauf des Verbrauchsdatums ist das Risiko einer gefährlich hohen Keimbelastung hoch. Das Lebensmittel darf dann nicht mehr verkauft werden und es gehört tatsächlich in den Abfall.

### Verbrauchsdatum und MHD bitte nicht verwechseln.

#### Zu viele Lebensmittel landen im Müll

Als Vorsichtsmaßnahme und möglicherweise auch, weil viele Konsumenten das MHD falsch verstehen, werfen wir wertvolle Nahrung einfach in den Müll, Produkte, die noch gut verzehrt werden könnten. Das ist nicht nur „rausgeworfenes“ Geld, sondern auch ökologisch und ethisch problematisch:

- ⊗ Lebensmittel werden produziert, verarbeitet, verpackt, transportiert und gelagert – **und dann vernichtet.**
- ⊗ 30% der Fische sterben umsonst. Besonders dramatisch denn bereits für 1kg Fisch auf unseren Tellern werden bis zu 10 kg Meereslebewesen tot oder sterbend zurück ins Meer geworfen.
- ⊗ 45% vom geernteten Gemüse wird wieder weggeworfen.
- ⊗ Weniger als 6% der nicht verkauften Lebensmittel aus dem Handel werden sozialen Zwecken zugeführt.
- ⊗ Jeder neunte Mensch leidet an Hunger.

Mehr als 1/3 unserer Lebensmittel enden im besten Fall als Tierfutter, im schlechtesten als Biogas, Kompost oder werden schlicht am Feld eingeackert.

- Um die Ursache der Verschwendung bei der Wurzel anzugehen sollte zu allererst die VERMEIDUNG endlich wieder mehr in den Fokus unseres Denkens rücken. **Die Vermeidung von überflüssigem Lebensmitteleinkauf.**

- Wenn es dennoch passiert und Lebensmittel verderben oder nicht mehr verwertet werden können, sollte bitte zumindest besonderes Augenmerk auf die **richtige Entsorgung** gelegt werden.

#### In der Restmülltonne sind Lebensmittel doppelt verschwendet.

Essen, zu Beginn oftmals mit viel Energie und Mühe erzeugt, vielleicht danach noch aufwändig verpackt und um die halbe Welt transportiert, landet, teilweise noch verpackt, bei vielen Haushalten achtlos in der dafür absolut ungeeigneten Restmülltonne.

➔ Weggeworfene Lebensmittel gehören, ebenso wie alles andere, was wir von der Natur geschenkt bekommen (zB Gartenschnitt und Laub) in die Biotonne. Dort widmen sich Nützlinge und Bakterien dem Abbau zu wertvollem Hummus.

Schon heute übersteigt unser ökologischer Fußabdruck die Grenzen des Planeten um die Hälfte. Würden alle Menschen so leben wie wir Österreicher, bräuchten wir sogar **3 Erden**, um unsere Bedürfnisse in den Bereichen Ernährung, Wohnen, Mobilität und Konsum zu decken.

Dennoch, Forscher sind sich einig: es ist möglich die wachsende Weltbevölkerung zu ernähren.

Funktionieren kann dies aber nur mit einer ökologisch nachhaltigen Landwirtschaft und **einem großen Umdenken** in Bezug auf Lebensmittelverschwendung.