



Bestens aufgehoben!

Lebensmittel sind kostbar. Hier sind einige Tipps, damit weniger Essen weggeworfen werden muss!

4 Kinder Griaß di

In Österreich landen täglich viele Tonnen Lebensmittel im Müll. Im Schnitt wirft jeder Einzelne im Jahr ungefähr vierzig Kilogramm davon einfach weg. Darunter sind Reste wie Kartoffelschalen oder Kaffeesud. Aber anderes ist schlecht geworden. So verschwendest du weniger Lebensmittel:



Richtig einkaufen

Oft wird einfach schon zu viel eingekauft. Nimm also nur das mit, was du sicher verbrauchen wirst!

Keller statt Kühlschrank

Manche Dinge gehören eigentlich gar nicht in den Kühlschrank. Sie verlieren da ihren Duft und ihren Geschmack und schimmeln schneller. Dazu gehören Paradieser und alle Zitrusfrüchte wie Orangen und Mandarinen. Sie behalten ihr Aroma am besten in einem kühlen Raum oder sogar bei Zimmertemperatur.

Brot nicht in Plastik

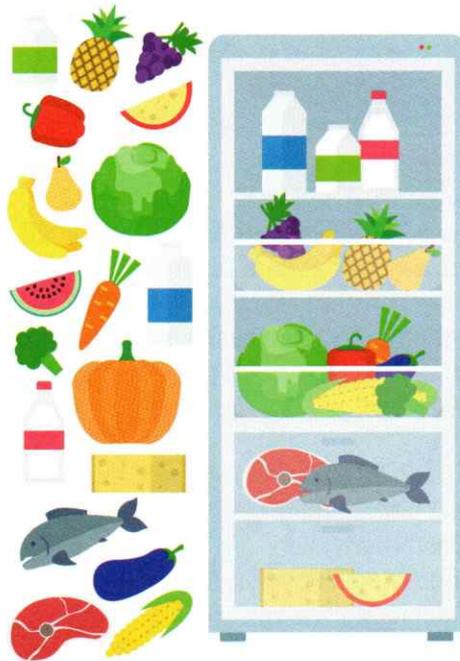
Brot und Gebäck sind am besten in einem luftdurchlässigen Behälter aufgehoben. In Plastik verschimmeln sie leicht.

Ordnung im Kühlschrank

Auf der Glasplatte oberhalb des Gemüsefachs ist es am kältesten. Hier gehört alles hin, was leicht verderbt. Dazu zählen Fleisch und Wurst. Milch und übrig gebliebenes Essen gehören in die Mitte. So bleiben sie länger frisch. Auf der obersten Ablage ist es am wärmsten. Da kommen die unempfindlichen Lebensmittel hin.

Jetzt du!

Schau genau! Zwei der Lebensmittel links haben es nicht in den Kühlschrank geschafft. Welche?



Die Lösung findest du auf Seite 22.