

Durch richtige Lagerung Ihrer Lebensmittel können Sie:

- ein vorzeitiges Verderben verhindern
- die Entstehung von Schimmelpilzen vermeiden
- verschiedenes Obst und Gemüse länger haltbar machen
- Fette und Öle vor dem Ranzigwerden bewahren
- Geruchsabgabe an andere Lebensmittel verhindern
- leicht Verderbliches besser frischhalten

Beim Einkauf an die Lagerung denken:

- Verkaufsdatum: Bis zu diesem Datum darf das Produkt verkauft werden.
- Mindesthaltbarkeitsdatum: Info bis wann das Produkt bei sachgemäßer Lagerung nicht verdorben ist.
- Was jedoch nicht bedeutet, dass das Lebensmittel noch unbedenklich genießbar ist (prüfen durch Schauen, Riechen, Kosten).
- Verbrauchsdatum: nach Überschreiten stellt das Lebensmittel eine unmittelbare Gefahr für die Gesundheit dar.
- Ablaufdatum: umgangssprachliche Verwendung für Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum.

Tipps:

Ist ein Lebensmittel vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums offensichtlich verdorben, muss das Geschäft den Warenwert, gegen Vorlage des Kassabons, ersetzen.

So werden Lebensmittel richtig gelagert:

- Der Kühlschrank ist der wichtigste Aufbewahrungsort für frische Lebensmittel.
- Die meisten Lebensmittel werden kühl und trocken gelagert.
- Die Vorratslager sollten stets äußerst sauber sein.
- Die richtige Temperatur sollte regelmäßig kontrolliert werden.
- Auf gut verschlossene Verpackungen und Behältnisse achten.
- Richtige Benutzung der im Kühlschrank dafür vorgesehenen Fächer.
- Manches Obst und Gemüse soll nicht gemeinsam gelagert werden.
- Küchenschrank, Speisekammer und Kellerregale regelmäßig auf Mottenbefall prüfen.
- Beachten Sie Lagerhinweise auf verpackten Lebensmitteln.

Tipps:

Achten Sie auf den Unterschied zwischen Verkaufsdatum, Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum.

Achtung! Sind Lebensmittel von Schimmelpilzen befallen, sollten Sie diese aus gesundheitlichen Gründen nicht essen. Pilzgifte wirken auf Menschen toxisch und werden durch Erhitzen nicht unschädlich!

Das macht Sinn:

Frische Lebensmittel sollten möglichst rasch verbraucht werden, dadurch gehen Vitamine und Mineralstoffe nicht verloren.

Tipps:

Durch gute Menüplanung können Sie Ihre Lebensmittel rechtzeitig einer gesunden Verwertung zuführen. Auch lange haltbare Lebensmittel haben ein Ablaufdatum.

Diese halten oft länger, als ihr Ablaufdatum vorgibt. Trotzdem sollten Sie vor Gebrauch eines abgelaufenen Lebensmittels überprüfen, ob es noch in Ordnung ist.

Stellen Sie Lebensmittel mit kürzerem Ablaufdatum immer griffbereit nach vorne. Im Alltag passiert es oft genug, dass der Einkauf einfach dort in den Kühlschrank geräumt wird, wo gerade Platz ist. So, falsch gelagert, können Lebensmittel trotz Kühlung rascher verderben als notwendig.

Achten Sie beim Lagern Ihrer Lebensmittel im Kühlschrank auf Sauberkeit, die richtige Temperatur und dass diese in der richtigen Kühlzone landen.

Vermeidung:

Durch richtig geplanten Einkauf und in der Folge durch fachgerechte Lagerung können Sie vermeiden, dass Ihre Lebensmittel vorzeitig verderben und in den Abfall wandern.

Durch Verzicht auf Plastiksackerl (bei Obst und Gemüse), Plastiktragtaschen u.Ä. helfen Sie mit, zusätzliche Abfallberge zu vermeiden.

Lebensmittelabfälle für die Biotonne:

- Gemüse- und Obstabfälle
- Küchenabfälle
- Speisereste
- verdorbene Lebensmittel
- Lebensmittel nach Mottenbefall

Nicht für die Biotonne:

- Plastiksackerl und -tragtaschen
- Speiseöle und -fett
- Verpackungen aus Verbund-/Kunststoff
- Verpackungen aus Glas
- Tetrapackungen
- Kartons und Papier
- Alu- und Konservendosen

Das tut Ihren Lebensmitteln gut:

- Lagern Sie verderbliche Lebensmittel, wie Fisch, Fleisch und Wurst, im Kühlschrank an der kältesten Stelle.
- Milchprodukte gehören in den mittleren Bereich.
- Käse, fertige Speisen oder Geräuchertes abgedeckt in den obersten Bereich legen.
- Getränke, Eier und Butter kommen in die vorgesehenen Fächer der Kühlschranktür.
- Obst, Gemüse und Salate halten am längsten im Gemüsefach. Nie Karotten und Radieschen mit Grünzeug lagern.
- Orangen, Zitronen, Mangos, Paradeiser, Gurken, Paprika nicht in den Kühlschrank geben.
- Die richtige Lagerung von Trockenwaren (z.B. Teigwaren, Mehl, Zucker etc.) und konservierten Lebensmitteln (Essiggurkerl, Marmeladen etc.) ist auf deren Verpackung angegeben.
- Frischwaren (z.B. Obst, Gemüse etc.) sollen vor allem kühl und dunkel gelagert werden.

Achtung trennen! Paradeiser erzeugen Ethylen-Gas, wodurch anderes Gemüse schneller verdirbt. Durch Aromastoffe der Äpfel reifen (verderben) Bananen rascher. Neben Schimmelkäse beginnt anderer Käse auch zu schimmeln.

Weitere Infos zum Thema Lebensmittel erhalten Sie bei Ihrem Abfallverband!

www.abfallverband.at