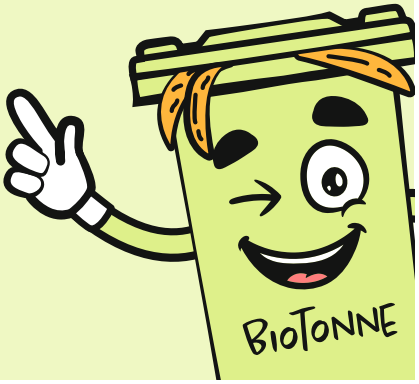
FAMILIE GSCHAIDER MACHT'S GSCHEIDER!

Spartipp: Lebensmittel richtig lagern

Familie Gschaider hat ihre Lebensmittelabfälle bereits fast halbiert. Durch die richtige Lagerung ihrer Lebensmittel merkten sie schnell, dass ihr Essen dadurch länger genießbar ist.



EIN ZENTRALES THEMA: DIE RICHTIGE LAGERUNG

So bleiben unsere Lebensmittel möglichst lange frisch und wir können länger von ihnen profitieren. Auch im Kühlschrank gibt es einiges zu beachten: Kühlschränke haben unterschiedliche Temperaturzonen und jedes Lebensmittel hat einen eigenen Platz zur optimalen Lagerung. Einige Lebensmittel wie Öle, Mehl und Kartoffeln haben es gerne trocken und dunkel – ein verschlossener Vorratsschrank ist ideal. Generell sollte Familie Gschaider darauf achten, dass sie geöffnete Lebensmittel gut sichtbar lagert und möglichst rasch verbraucht.

DER MYTHOS „ABLAUFDATUM"

Das „Ablaufdatum" ist ein umgangssprachlicher und irreführender Ausdruck. Seine falsche Anwendung verleitet dazu, dass Lebensmittel oft zu früh weggeworfen werden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt an, bis wann der Hersteller bestimmte Eigenschaften eines Produkts wie Farbe, Geschmack und Geruch garantiert. Viele Lebensmittel sind danach noch einwandfrei genießbar.

Ordnung im Kühlschrank

HAUPTFACH OBEN +5 bis +8°C
- Kuchen
- Fertiggerichte
- Speisereste

HAUPTFACH MITTE +4°C
- Milch
- Joghurt
- Topfen
- Käse

GLASPLATTE 0 bis +2°C
- Fleisch
- Fisch
- Wurst

GEMÜSELADE +8 bis +10°C
- Gemüse
- Obst

TÜRE +10 bis +12°C
- Butter
- Eier
- Saucen
- Marmeladen
- Getränke

ARGE-S Kommunale Abfallwirtschaft Salzburg
Gefördert von LAND SALZBURG
SIR