



LEBENSMITTEL-HALTBARKEITEN

BEI RICHTIGER LAGERUNG SIND VIELE LEBENSMITTEL AUCH NACH ABLAUF DES MINDESTHALTBARKEITSDATUMS NOCH LÄNGER GIESSBAR.

KURZE HALTBARKEIT



BROT UND KLEINGEBÄCK

+2 TAGE



FRISCHMILCH

+2 TAGE

BESCHRÄNKTE HALTBARKEIT



HARTKÄSE

+21 TAGE



EIER

(NUR VOLLSTÄNDIG DURCHGERÜHRT)

+21 TAGE



Infografik © Land schafft Leben 2021
Quelle: Wiener Tafel

LANGE HALTBARKEIT



PFLANZLICHE ÖLE & FETTE

+28 TAGE

SEHR LANGE HALTBARKEIT



ZUCKER, SALZ

+1 JAHR



MEHL

+1 JAHR



KONSERVEN

+1 JAHR

Fotos: stock.adobe.com/highwaystarz; Land schafft Leben 2021

800 € werden jedes Jahr weggeworfen

Von der Saat über verschiedene Pflegemaßnahmen bis hin zur Ernte: Für beste Lebensmittel sind viele aufwendige Schritte notwendig. Oberösterreichs Bäuerinnen und Bauern arbeiten tagtäglich für gedeckte Tische in unserem Land, doch allzu oft finden sich die Lebensmittel im Müll wieder. Das kostet nicht nur, sondern belastet auch unser Klima!

Wo früher Achtsamkeit und Wertschätzung gelebt wurde, gilt heute ungesunder Überfluss. Mittlerweile wird jedes dritte (!) Lebensmittel weltweit weggeworfen und auch in Österreich können rund eine Million Tonnen an Lebensmittelabfällen vermieden werden.

Neben der Verarbeitung, dem Supermarkt und dem Außer-Haus-

Verzehr, welche Lebensmittelabfälle verursachen, ist der einzelne Privathaushalt für nahezu 60% der vermeidbaren Abfälle verantwortlich. Dabei handelt es sich nicht nur um Lebensmittel die ungenießbar wurden, sondern allzu oft um einwandfreie.

Zu viele Konsumentinnen und Konsumenten vertauschen offensichtlich die Bezeichnung „Mindestens haltbar bis“ mit „Tödlich ab“. Durch dieses Unwissen wirft jeder Haushalt im Schnitt 800 Euro pro Jahr in den Mülleimer!

„Es soll allen bewusst sein, welche harte Arbeit hinter jedem einzelnen Lebensmittel steckt!“

– Ing. Wolfgang Wallner
Bauernbund-Direktor

Lebensmittelabfälle vermeiden schont das Klima

Neben dem immensen finanziellen Wert, der hierbei tagtäglich entsorgt wird, leidet auch das Klima darunter. Die Produktion von Lebensmitteln als auch die Verrottung verursachen CO₂, welches vermieden werden könnte. Gemeinsam können wir hier gegensteuern und damit den Lebensmitteln den Wert geben, den sie sich verdient haben.

Bäuerinnen im Bauernbund geben praktische Tipps

Wertvolle Tipps zum Thema „Lebensmittel wertschätzen“ finden Sie in der „heimisch, frisch und gesund“ Broschüre und in der „Brotfibel“ der Bäuerinnen im OÖ Bauernbund. Diese stehen unter: www.ooe.bauernbund.at/broschueren/ zum Download bereit.

Bauernbund-
Direktor Ing.
Wolfgang
Wallner



Foto: OÖ Bauernbund

Bauernbund