



## LEBENSMITTEL-HALTBARKEITEN

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

### KURZE HALTBARKEIT

 **BROT UND KLEINGEBÄCK** +2 TAGE

 **FRISCHMILCH** +2 TAGE

### BESCHRÄNKTE HALTBARKEIT

 **HARTKÄSE** +21 TAGE

 **EIER** (NUR VOLLSTÄNDIG DURCHERHITZT) +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!“*

– Landesobfrau LR<sup>in</sup> Michaela Langer-Weninger

**Lebensmittelabfälle vermeiden schon das Klima**

Neben dem immensen finanziellen Wert, der hierbei tagtäglich entsorgt wird, leidet auch das Klima darunter. Die Produktion von Lebensmitteln verursacht Kohlendioxid, 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/](http://www.ooe.bauernbund.at/broschueren/) zum Download bereit.



Foto: OÖ Bauernbund