



## Lebensmittel richtig lagern

Dann halten sie länger und du musst weniger wegwerfen.

### Das gehört in den Kühlschrank:

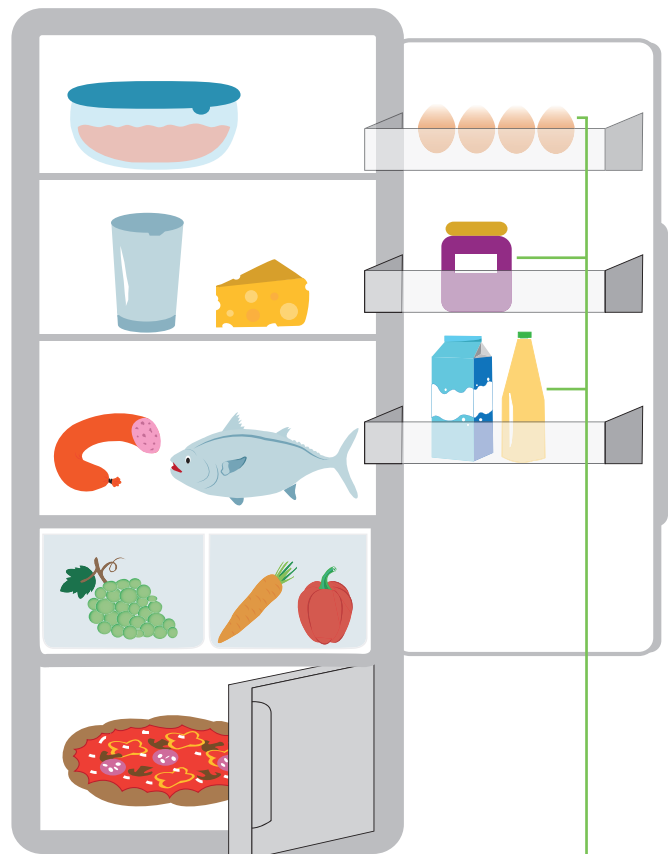
Ganz oben wird Gekochtes  
sowie Eingemachtes abgestellt.

In die Mitte gehören  
Käse und Milchprodukte.

Im unteren Bereich sind Wurst,  
Fleisch und Fisch gut aufgehoben.

Salat und Gemüse  
kommen ins Gemüsefach.

Tiefkühlware gehört  
ins Tiefkühlfach.

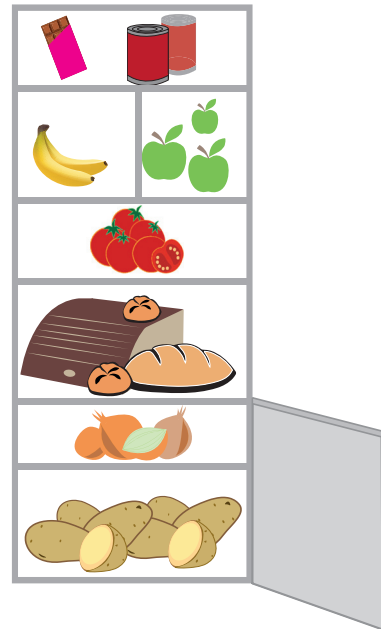


In der Tür werden oben Eier,  
Butter und Marmeladen abgestellt,  
unten Milch und offene Säfte.

Verschlossene Konserven,  
exotisches Obst, Bananen, Äpfel  
und Tomaten bei Zimmertemperatur  
aufbewahren.

Brot und Brötchen in einen  
Brotkasten oder Tontopf legen.

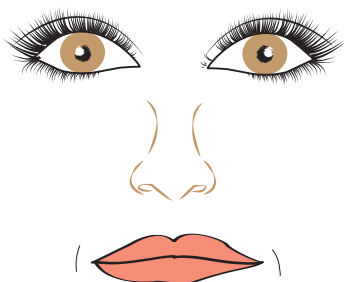
Kartoffeln und Zwiebeln  
kühl und dunkel lagern.



Oft schmeißen wir Lebensmittel weg, obwohl sie noch gut sind.  
Wenn wir Produkte richtig lagern, sind viele auch nach dem Mindest-  
Haltbarkeits-Datum noch sehr gut.

### Mindest-Haltbarkeits-Datum:

Bis zu diesem Datum ist das Produkt ganz sicher frisch. Meistens ist  
es aber noch viel länger haltbar. Wenn du das Produkt richtig lagerst,  
musst du es nicht wegwerfen.



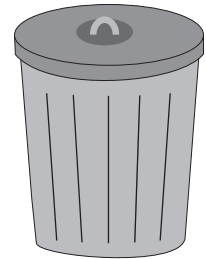
Sieh dir das Produkt genau an.

Rieche daran.

Probiere ein ganz kleines bisschen. Ist alles gut,  
kannst du das Produkt essen, auch nach Ablauf  
des Mindest-Haltbarkeits-Datums!

**Verbrauchs-Datum:**

Bis zu diesem Datum sollst du das Produkt aufessen.  
Danach ist das Produkt nicht mehr gut.  
Schmeiße es dann weg.



Quelle – Bilder: vdek / Jörg Hafemeister & LWB - Lichtenberger Werkstätten gemeinnützige GmbH; LWB - Lichtenberger Werkstätten gemeinnützige GmbH

Quellen – daher wissen wir das: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2018). Aufgetischt! Wegweiser für Ernährung, Einkauf & Lebensmittel. Zugriff am 31.10.2022.

Verfügbar unter [https://www.ble-medianservice.de/frontend/esddownload/index/id/1188/on/6662\\_DL/act/dl](https://www.ble-medianservice.de/frontend/esddownload/index/id/1188/on/6662_DL/act/dl)

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2019): 10 Goldene Regeln gegen Lebensmittel-Verschwendung. Zugriff am 30.06.2021.

Verfügbar unter <https://www.ble-medianservice.de/7777/10-goldene-regeln-gegen-lebensmittelverschwendung-zu-gut-fuer-die-tonne>