

WIE VIEL Food Waste

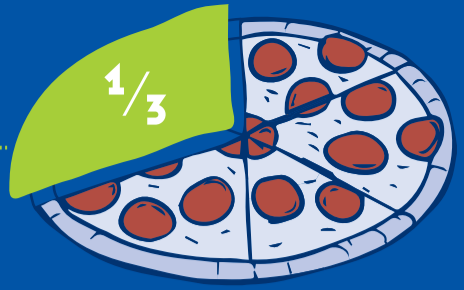
Ein Drittel aller Lebensmittel geht verloren.
In der EU entspricht das:

180 kg/Person/Jahr x 500.000.000 Einwohnerinnen =
90.000.000.000 kg

Das entspricht der Ladung von 3,6 Mio. Lastwagen, die aneinandergereiht eine Kolonne rund um die Erde ergeben

Das entspricht einer geschätzten Verschwendung von 6 Mia. €

In Luxemburg sind das 3 gefüllte Müllwagen pro Tag



In Luxemburg verschwendet jeder und jede von uns allein im Haushalt durchschnittlich **124 kg** Lebensmittel pro Jahr.

Wodurch wird Food Waste VERURSACHT

zu HAUSE

wir gehen einkaufen bevor der Kühlschrank leer ist

wir halten uns nicht an eine Einkaufsliste

wir schauen nicht in den Kühlschrank bevor wir einkaufen

hungrig kaufen wir oft mehr als wir brauchen

wir vertrauen nicht auf unsere Sinne und halten uns nur an die Mindesthaltbarkeitsdaten



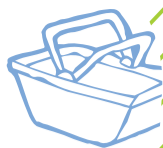
ZUSAMMEN GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG





CLEVER EINKAUFEN

und nur so viel du brauchst



PLANE deinen Wochenbedarf und erstelle eine **Einkaufsliste**. Bevor du einkaufen gehst, wirf einen Blick in den Kühlschrank um zu sehen, was noch da ist.

KAUFE nur was du brauchst. Gib kleinen oder unverpackten Portionen den Vorzug und sei vorsichtig mit Sonderangeboten – **nur kaufen, wenn du sie auch wirklich konsumieren wirst.**

KAUFE wenn immer möglich **lokal und saisonal.**

ISS etwas Kleines **vor dem Einkauf** - ein knurrender Magen wird dich dazu verleiten, mehr zu kaufen als du brauchst!



OPTIMAL LAGERN

verlängere die Haltbarkeit deiner Lebensmittel



„Zu verbrauchen bis“, „Zu verkaufen bis“ und „Mindestens haltbar bis“ haben unterschiedliche Bedeutungen! Wenn das Datum „zu verbrauchen bis“ überschritten wurde, solltest du die Lebensmittel nicht mehr konsumieren. Ansonsten gilt: Orientiere dich nicht nur an den Daten, sondern vertraue auf deine Sinne - sehen, riechen, schmecken - um herauszufinden, ob die Lebensmittel noch genießbar sind.

STELLE die Temperatur deines Kühlschranks auf **5° C** ein - bei wärmeren Temperaturen wird das Wachstum schädlicher Bakterien begünstigt.

BEWAHRE Essensreste in durchsichtigen Behältern auf. Platziere sie so, dass du sie nicht vergisst und konsumiere sie innerhalb von **1 bis 3 Tagen.**

HAST du zu viel eingekauft und kannst nicht alles davon essen? Die meisten Lebensmittel können eingefroren werden! Brot bis zu drei Monaten, gewisse tierische Produkte bis zu einem Jahr! **Achte bei tierischen Produkten darauf, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird.**

ORGANISIERE dich gut - verwende das **first-in-first-out-Prinzip** für verderbliche Lebensmittel wie Früchte und Gemüse: Ältere Produkte kommen nach vorne, was neu in den Kühlschrank kommt, geht nach hinten.



RICHTIG PORTIONIEREN

kleinere Mengen kochen und servieren



HIER eine Kartoffel zu viel, dort ein kleiner Rest Pasta im Topf – häufig sind es kleine Portionen, die übrig bleiben und dann entsorgt werden. Der beste Trick, dies zu umgehen: **Schon vor dem Kochen richtig portionieren!**

SERVIERE kleinere Portionen und schöpfe nach, falls du noch immer hungrig bist.

WENN dennoch etwas übrig bleibt: **Richtig lagern**, dann kannst du es zu einem späteren Zeitpunkt genießen oder daraus ein neues Menü zaubern. Oder nimm die Reste deines Abendessens am nächsten Tag mit **zur Arbeit.**



SPASS AM KOCHEN

mit einfachen und kreativen Ideen



WEISST du nicht, was du kochen sollst? Viele Rezeptideen findest du online. Fehlt dir für dein Rezept eine Zutat? Bestimmt lässt es sich umwandeln - lass deiner **Kreativität** freien Lauf!

WIDME einen Tag pro Woche der **Resteverwertung**, z.B. den Montag, wenn du Reste hast vom Wochenende und keine Lust, lange in der Küche zu stehen.

KEINE LUST, nochmals die gleichen Reste zu Essen? **Verwandle die Reste in ein neues Menü** - hast du zum Beispiel schon einmal daran gedacht, aus Kräuterresten ein leckeres Pesto zu zaubern?



GEMEINSAM GENIESSEN

WEIL DU DEIN ESSEN LIEBST



TEILE deine Liebe zum Essen mit **Freunden und Familie**, damit die Reduktion von Food Waste auch in deinem Umfeld zur Ehrensache wird.

Respektiere die Goldenen Regeln! ... und werde auch du „antigaspi“!

KENNE deine Lebensmittel - und wie du sie am besten lagerst, portionierst und zubereitest. Nützliche Tipps findest du unter **antigaspi.lu.**

ZUSAMMEN GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

