

WER WILL DER KANN SORGSAM MIT LEBENSMITTELN UMGEHEN



TIPPS und TRICKS zur Lagerung von Lebensmitteln

Folgende Lebensmittel gehören **NICHT** in den Kühlschrank:

ORANGEN, ZITRONEN, MANGOS, PARADEISER, GURKEN, PAPRIKA u. a. Vor allem achten Sie bei Paradeisern darauf, diese getrennt von anderen Gemüsesorten zu lagern. Paradeiser produzieren bei der Lagerung das Gas Ethylen, und dies kann bewirken, dass das andere, gemeinsam gelagerte Gemüse schneller verdirbt.

Der Kühlschrank ist der wichtigste Aufbewahrungsort für frische Lebensmittel. Die Haltbarkeit der aufbewahrten Lebensmittel hängt im Wesentlichen von der Sauberkeit, der richtigen Temperatur und der Aufbewahrung in der richtigen Kühlzone ab. Im Alltag passiert es oft genug, dass der Einkauf einfach in den Kühlschrank geräumt wird, wo gerade Platz ist. So können Lebensmittel trotz Kühlung früher verderben.

Tipp

Achten Sie auf den Unterschied zwischen Verkaufsdatum „**VERKAUF BIS**“, Mindesthaltbarkeitsdatum „**MINDESTENS HALTBAR BIS**“ und Verbrauchsdatum „**ZU VERBRAUCHEN BIS**“.

Das Verkaufsdatum bezeichnet den Tag, bis zu dem das Produkt verkauft werden darf. Es steht häufig auf Eiverpackungen.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum kennzeichnet den Tag, bis zu dem das Produkt bei sachgemäßer Lagerung sicher nicht verdorben ist. Sollte ein Lebensmittel vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums offensichtlich schlecht werden (Milch sauer oder bitter werden, Topfen, Joghurt schimmeln, Fetthaltiges ranzig werden, o. ä.) muss das Geschäft den Warenwert ersetzen. Meist sind Produkte noch einige Zeit nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums bestens verträglich. Man kann dies durch Schauen, Riechen und Verkosten feststellen.

Das Verbrauchsdatum steht auf heiklen, leicht verderblichen Lebensmitteln. Ist dieses überschritten, sollte man das Lebensmittel besser gleich wegwerfen (unverpackt in den Biomüll).

- 1 Beachten Sie die auf verpackten Lebensmitteln angebrachten Lagerhinweise.
- 2 Die meisten Lebensmittel werden am besten immer kühl und trocken gelagert.
- 3 Frische Lebensmittel sollen bald verbraucht werden, denn dadurch bleiben Vitamine und Mineralstoffe am längsten erhalten.
- 4 Nicht nur bei der Verarbeitung der Lebensmittel, sondern auch im Vorratsschrank ist auf Sauberkeit zu achten. Um Bakterien und Schimmelpilzen keine Chance zu geben, müssen Vorratsschränke, Brotdosen und Kühlschränke regelmäßig gereinigt werden.
- 5 Auch lang haltbare Lebensmittel haben ein Ablaufdatum. Stellen Sie die Lebensmittel mit kürzerem Ablaufdatum griffbereit nach vorne.
- 6 Bei Befall von Schimmelpilzen ist es aus gesundheitlichen Gründen nicht empfehlenswert, das jeweilige Lebensmittel zu essen. Es können sich Pilzgifte bilden, die für den Menschen toxisch sind. Diese Pilzgifte werden auch durch Erhitzen nicht unschädlich gemacht.
- 7 Leicht verderbliche Lebensmittel wie Fisch, Fleisch und Wurst sind an der kältesten Stelle im Kühlschrank zu lagern: auf der Glasplatte. Dabei sollten sie in entsprechenden, geschlossenen Verpackungen aufbewahrt werden, damit es nicht zu einer Geruchsabgabe kommt.
- 8 Im mittleren Bereich des Kühlschranks können Milchprodukte wie Joghurt gelagert werden.
- 9 Käse sowie fertige Speisen oder Geräuchertes kommen abgedeckt in den obersten Bereich des Kühlschranks. Speziell beim Käse ist es empfehlenswert, darauf zu achten, dass Schimmelpilze vom restlichen Käse getrennt abgepackt wird, damit der Schimmel nicht auf die anderen Käsesorten übergreifen kann.
- 10 Getränke sowie Eier und Butter kommen in die dafür vorgesehenen Fächer in der Kühlschranktür.
- 11 Obst, Gemüse und Salate halten sich am längsten im Gemüseschrank. Achten Sie darauf, Karotten und Radieschen ohne Grünzeug zu lagern!

Tipp

Öffnen Sie abgelaufene Milchprodukte und riechen oder schmecken Sie daran, bevor Sie diese voreilig zum Abfall werfen.

Tipp

Ein „klassischer“ Tipp: Lagern Sie auch niemals Bananen neben Äpfeln. Die von den Äpfeln abgesonderten Aromastoffe sorgen für die schnelle Reifung von Bananen, und diese verderben schneller.



die niederösterreichischen
ABFALLverbände

So macht Abfallwirtschaft Sinn.