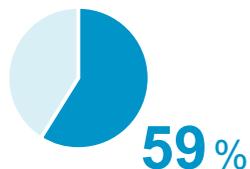


Schon gewusst ...?

11.000.000
Tonnen
Lebensmittel

landen jährlich in
Deutschland im Abfall.



dieser Lebensmittel
fallen in privaten
Haushalten an

78 kg
wirft jede/r
Verbraucher*in
pro Jahr weg

Quelle: www.bmel.de

Tipps und Tricks gegen Lebensmittelverschwendung Weniger Abfall – auch an Ostern

Wir Deutschen werfen laut Angaben der Deutschen Umwelthilfe etwa ein Drittel unserer Lebensmittel weg. Das ist angesichts der weltweit 828 Millionen hungernden Menschen inakzeptabel. Vor allem an den Feiertagen landet eine große Menge an Lebensmitteln in der Tonne. Zeit, etwas zu verändern. Die AWSH liefert Tipps und Tricks zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zum Osterfest.

Ostereier für die Tonne

Jeder kennt es: Ostern bedeutet Eierzeit. Ob bunt oder einfarbig, überall gibt es Eier. Nach Angaben von Greenpeace Österreich werden 20 Prozent aller Eier, die zu Ostern über die Ladentheke gehen, nicht verbraucht, sondern landen in der Tonne. Was für eine Verschwendung. Dabei bedarf es nur weniger Tricks, um Abfälle zu vermeiden.

Clever Speisen und Reste verwerten

Ein Osterbrunch mit der Familie wird schnell zur Tragödie, wenn die Hälfte der köstlichen Speisen im Abfall landen. Zeit, Geld und wertvolle Lebensmittel gehen verloren. Das ersparen Sie sich, wenn Sie achtsam planen, einkaufen, und kochen. Zunächst einmal hilft der gute alte Einkaufszettel für einen bewussten Einkauf. Bleibt doch mal etwas übrig, gehören die Reste nicht sofort in die Tonne.

Lebensmittelreste lassen sich im Kühlschrank aufbewahren, oder einfrieren. So sind die leckeren Speisen problemlos noch weitere Tage haltbar.

Ist es zu viel für die eigene Familie, freut sich mit Sicherheit der Nachbar. Oder Sie laden Ihre Freunde zu einem Resteessen ein, bei dem jeder etwas mitbringen kann.

Natürlich gehören Eier zu Ostern dazu. Und auch das Bemalen oder Einfärben gekochter Eier ist ein Vergnügen für die ganze Familie. Unser Tipp für zu viele Eier nach Ostern: Ein Eiersalat ist schnell und einfach zubereitet. Auch ein klassisches Senf-Ei mit Kartoffeln schmeckt.

Mindehaltbarkeitsdatum: Nicht das Maß aller Dinge

Viele Lebensmittel werden keines zweiten Blickes gewürdigt, sobald sie ihr Haltbarkeitsdatum

erreicht haben. Sie landen oft noch am selben Tag in der Tonne. Ein Fehler, denn „haltbar bis ...“ bedeutet nicht automatisch „tödlich ab“.

Nicht geöffnete Lebensmittel sind weit länger essbar als die angegebene Mindesthaltbarkeit besagt. Bevor Sie einen Joghurt oder eine ganze Milch wegwerfen, öffnen Sie in Zukunft vorsichtig die Verpackung und führen Sie einen Geruchstest durch. Riecht es angenehm, hilft ein kleiner Blick. Im Anschluss können Sie vorsichtig schmecken. Scheint auch beim Schmecken alles gut zu sein, hat das Lebensmittel sicher eine zweite Chance verdient. Oder was meinen Sie?

Die AWSH wünscht Ihnen und Ihren Lieben ein frohes und spannendes Osterfest.



20%
der Eier, die an Ostern verkauft
werden, landen im Abfall.*



*Greenpeace Österreich.

Abfuhrverschiebungen rund um Ostern



Rund um Ostern verschieben sich die Leerungstermine für die Abfallbehälter jeweils um einen Tag nach vorne, bzw. hinten. Hier bitte besonders beachten: die eigentlich für Montag (25.03.) vorgesehenen Termine werden auf den Samstag in der Vorwoche (23.03.) vorgezogen. Mehr Informationen zu den Abfuhrterminen über die Feiertage finden Sie unter awsh.de/service/abfuhrtermine – oder Sie nutzen einfach unsere kostenlose App „AWSH – wertvolle Termine“.