



Lebensmittel - zu kostbar für den Müll!

„Greifen Sie zu Lebensmitteln aus kontrolliert biologischem Anbau. Mit dem Kauf von **regionalen Bio Lebensmitteln** unterstützen Sie eine umweltschonende Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung“, so Umweltlandesrat Dr. Stephan Pernkopf. Mindesthaltbarkeitsdatum heißt nicht, dass man danach das Lebensmittel entsorgen muss. **Erst Anschauen, Riechen und Schmecken!**



Foto: Alfred Heiler/pixelio.de

So lagern Sie Ihre Lebensmittel richtig:

- ✓ **Käse oder fertige Speisen** abgedeckt in den obersten Bereich legen.
- ✓ **Milchprodukte** gehören in den mittleren Bereich.
- ✓ **Verderbliche Lebensmittel** (Fisch, Fleisch und Wurst) an der kältesten Stelle im Kühlschrank lagern - also ganz unten.
- ✓ **Obst, Gemüse und Salate** halten am längsten im Gemüsefach.
- ✓ **Getränke, Eier und Butter** kommen in die vorgesehenen Fächer der Kühlschranktür.
- ✓ **Karotten und Radieschen** nie mit Grünzeug lagern.
- ✓ Orangen, Zitronen, Mangos, Paradeiser, Gurken und Paprika **nicht in den Kühlschrank** geben.