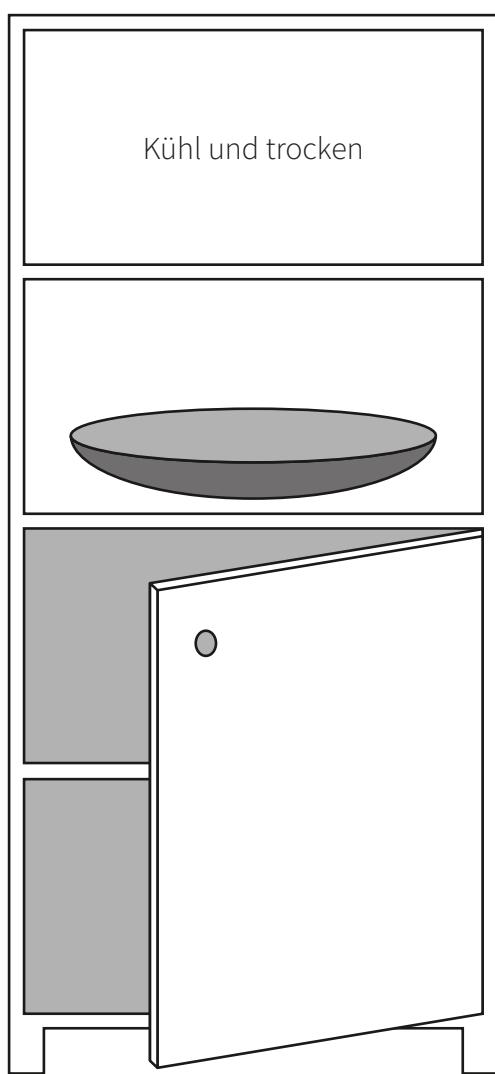


Wie lagern wir Lebensmittel richtig?

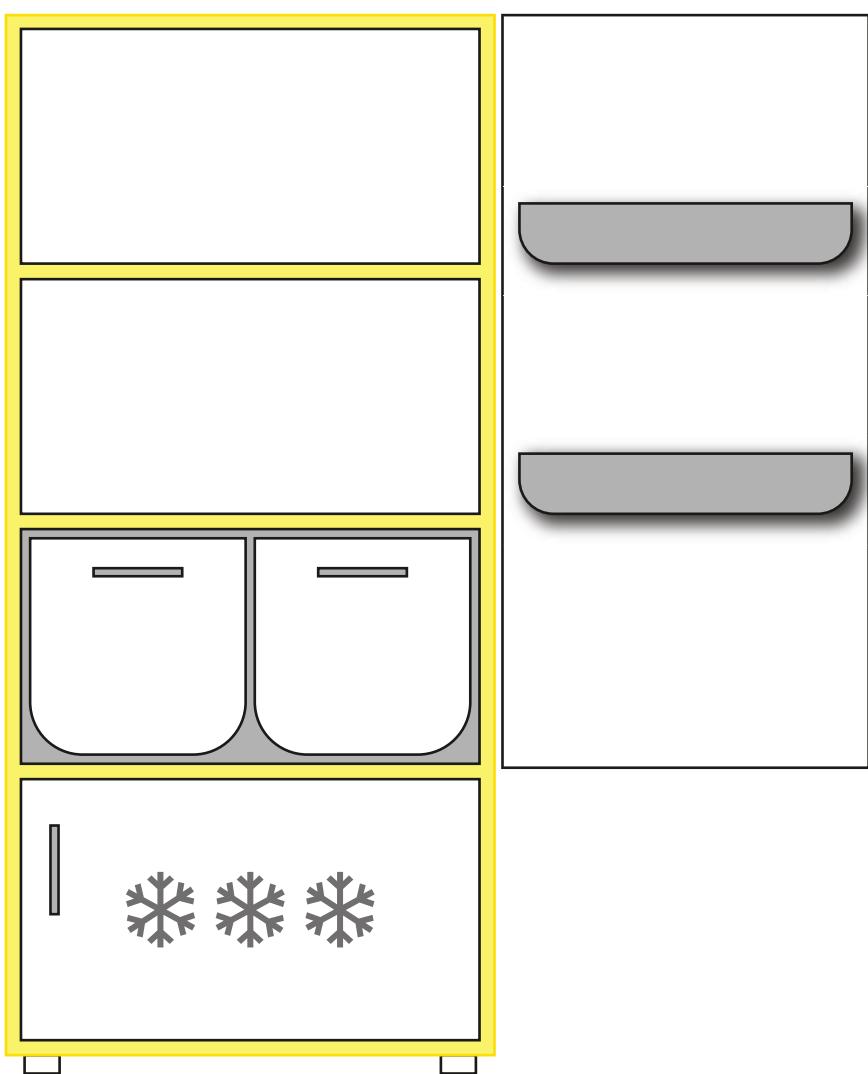
Lagerfehler gehören zu den wichtigsten Gründen, dass im Mittel von Privathaushalten pro Jahr mindestens 75 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen werden. Weisst du, wo du die Produkte am besten aufbewahrst? Schreibe oder klebe sie an die Stelle im Vorratsschrank, Kühlschrank oder Gefrierfach, die du für die richtige hältst.

Beachte, der Kühlschrank hat unterschiedliche Temperaturen. Die Lagerfähigkeit deiner Lebensmittel wird bei den idealen Temperaturen am längsten sein.

DEIN VORRATSSCHRANK

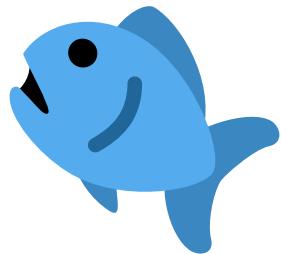


DEIN KÜHLSCHRANK
UND TIEFKÜHLFACH

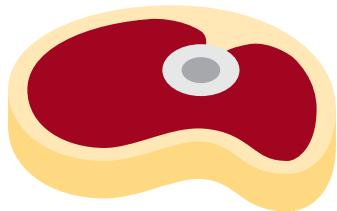


Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL):
Schüler:innenheft «Zu gut für die Tonne!», Klasse 7–9, 3. Auflage, 2022.

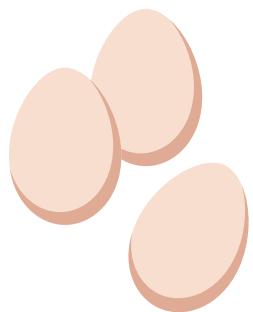
Lebensmittel



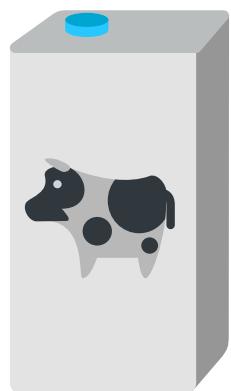
Fisch



Rindfleisch



Eier



Kuhmilch



Haferdrink



Joghurt



Käse

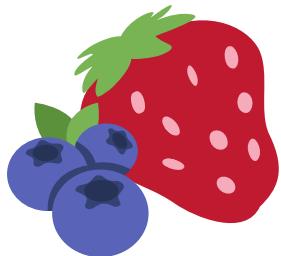


Apfel

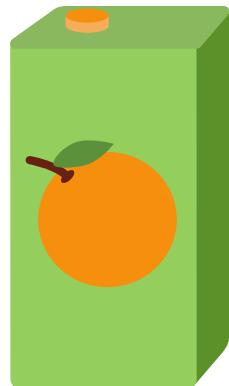


Banane

Lebensmittel



Beeren



Orangensaft



Zitrone



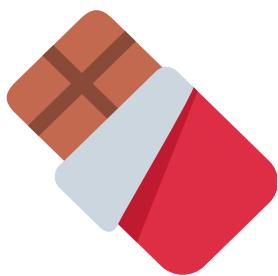
geöffnete Konfitüre



geöffnetes Pesto



Tupperware mit Resten



Schokolade



Konserven

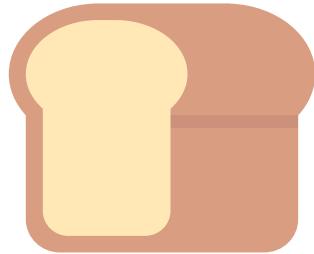


Reis

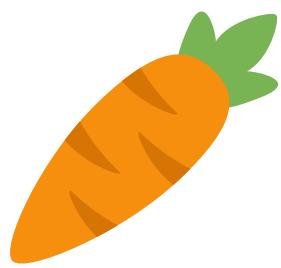
Lebensmittel



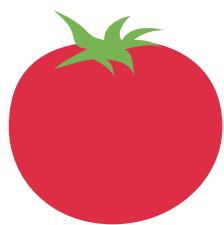
Pasta



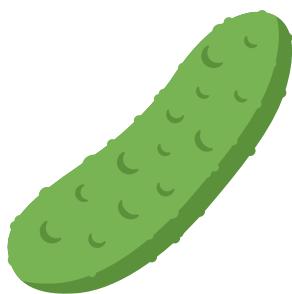
Brot



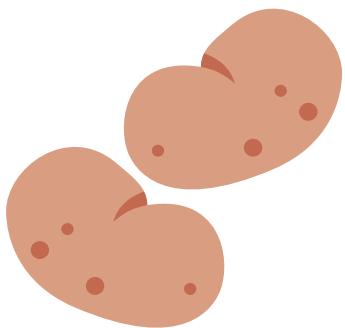
Rüebli



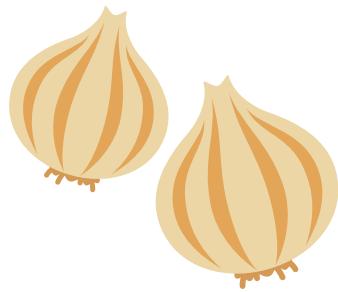
Tomate



Gurke



Kartoffeln



Zwiebeln