

Wussten Sie schon?

Joghurt ist ungeöffnet und gekühlt häufig mehr als zwei Monate über das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar.*



*Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist kein Wegwerfdatum. Es gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem ein Lebensmittel unter geeigneten Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften (z. B. Geschmack und Farbe) behält. Nach Ablauf des MHDs ist ein Lebensmittel nicht automatisch verdorben oder zum Verzehr nicht mehr geeignet.

gefördert vom:



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



FONA
Forschung für Nachhaltige
Entwicklung
BMBF



NAHGAST

www.nahgast.de

**Wussten Sie schon?
Mit einer kleineren
Portion beim
Mittagessen starten Sie
fitter in den Nachmittag!**

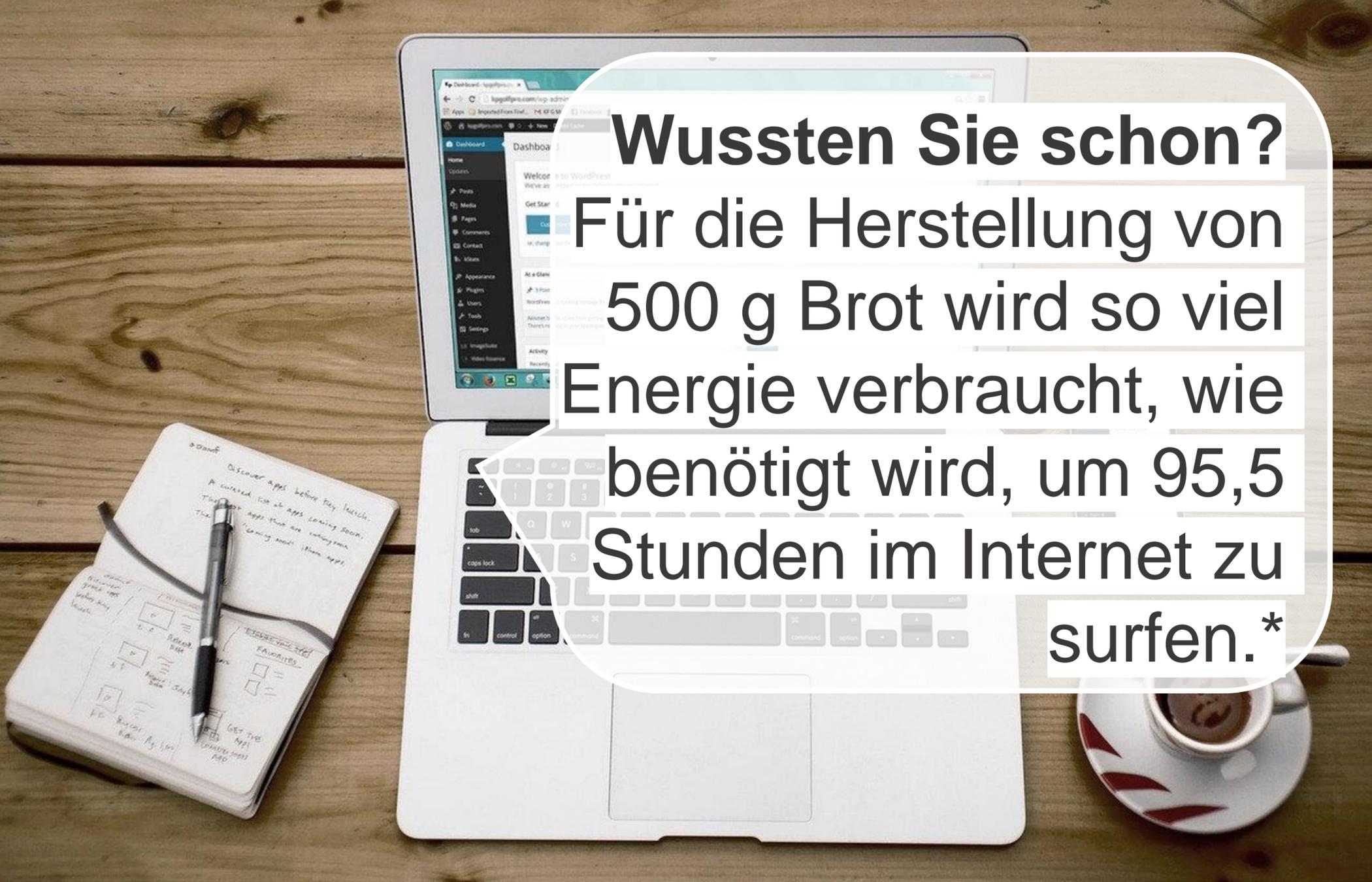


gefördert vom:

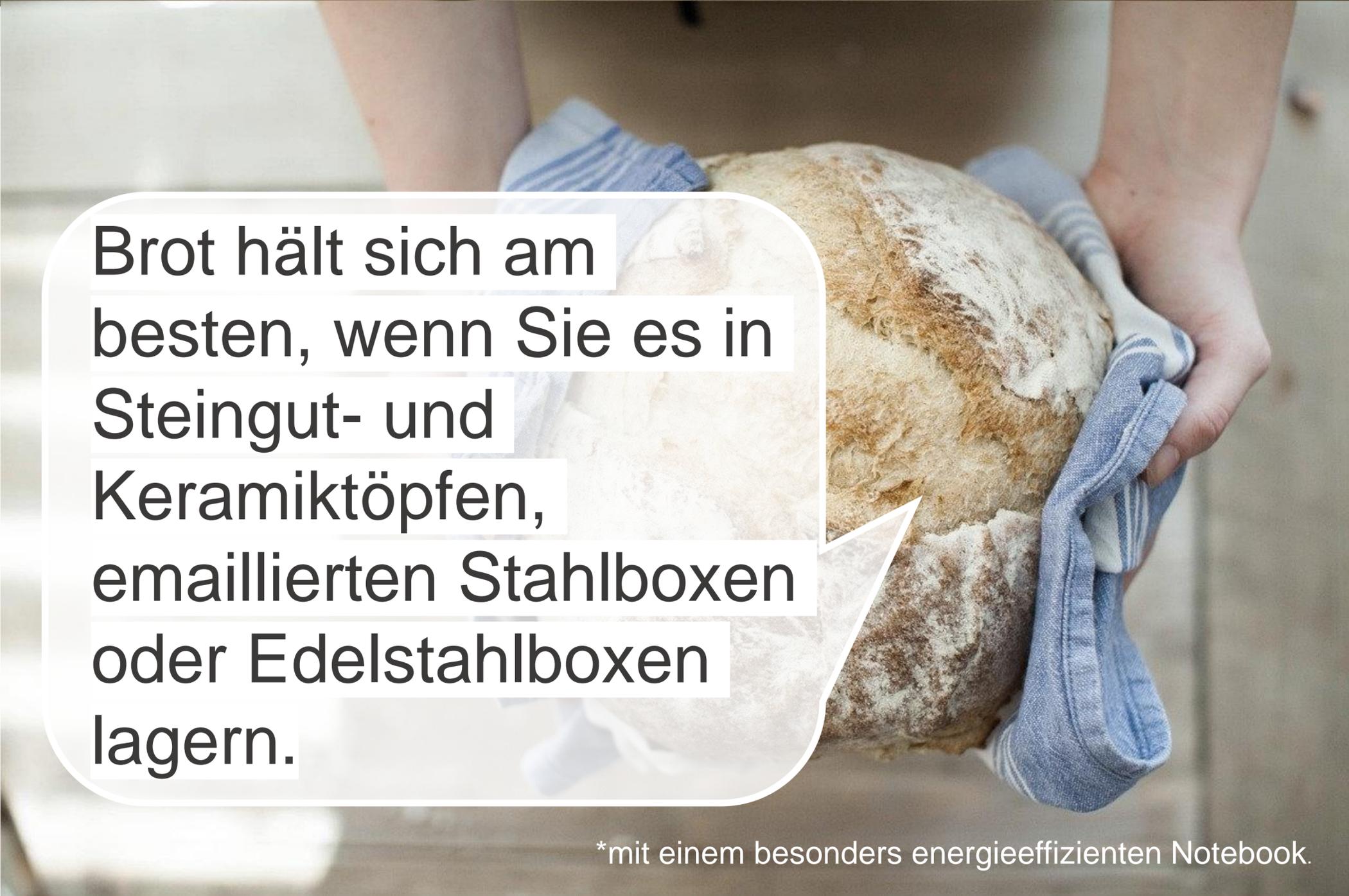


NAHGAST

www.nahgast.de



Wussten Sie schon?
Für die Herstellung von
500 g Brot wird so viel
Energie verbraucht, wie
benötigt wird, um 95,5
Stunden im Internet zu
surfen.*



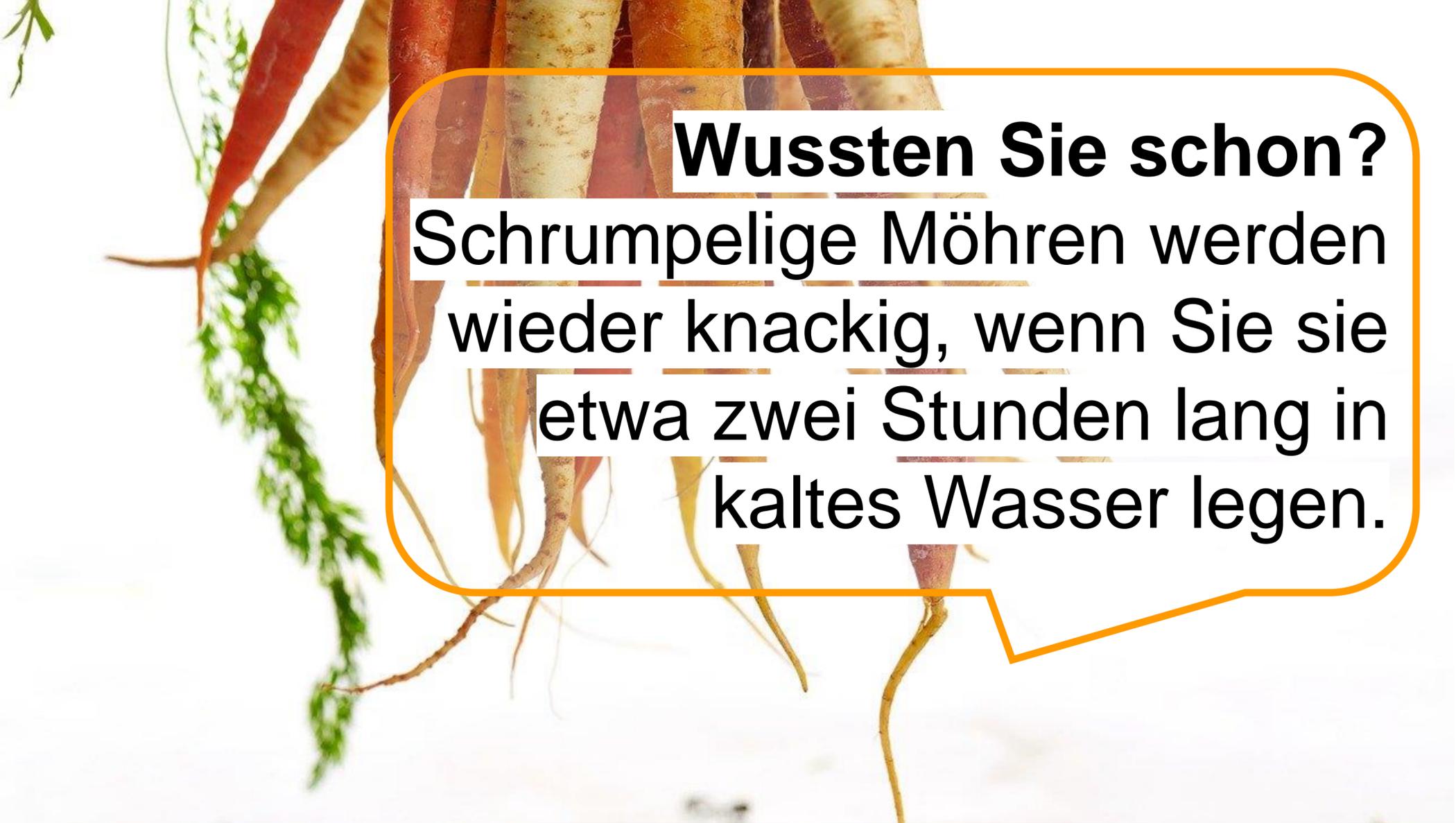
Brot hält sich am
besten, wenn Sie es in
Steingut- und
Keramiktöpfen,
emaillierten Stahlboxen
oder Edelstahlboxen
lagern.

*mit einem besonders energieeffizienten Notebook.

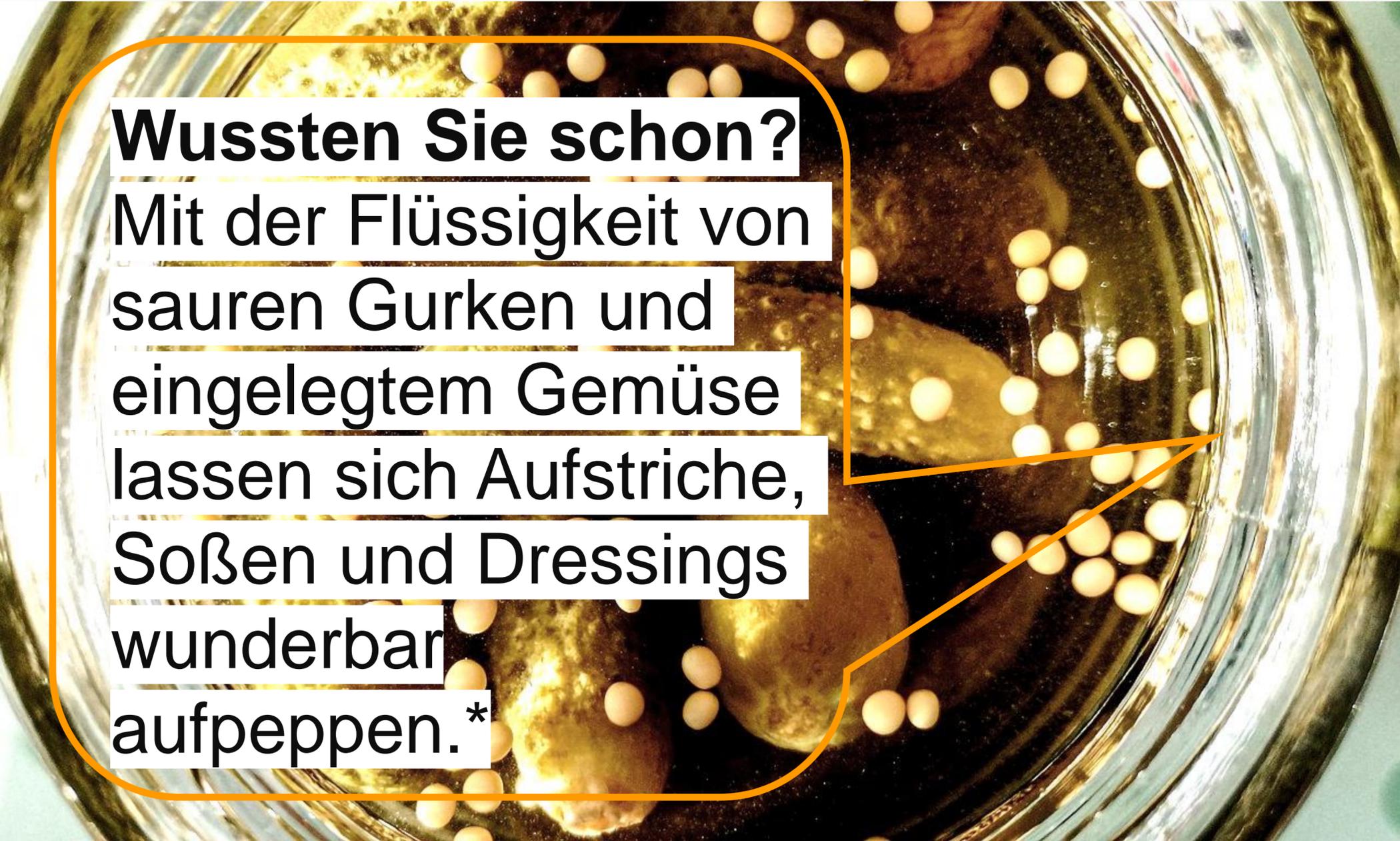
gefördert vom:



NAHGAST
www.nahgast.de



Wussten Sie schon?
Schrumpelige Möhren werden wieder knackig, wenn Sie sie etwa zwei Stunden lang in kaltes Wasser legen.



Wussten Sie schon?
Mit der Flüssigkeit von sauren Gurken und eingelegtem Gemüse lassen sich Aufstriche, Soßen und Dressings wunderbar aufpeppen.*

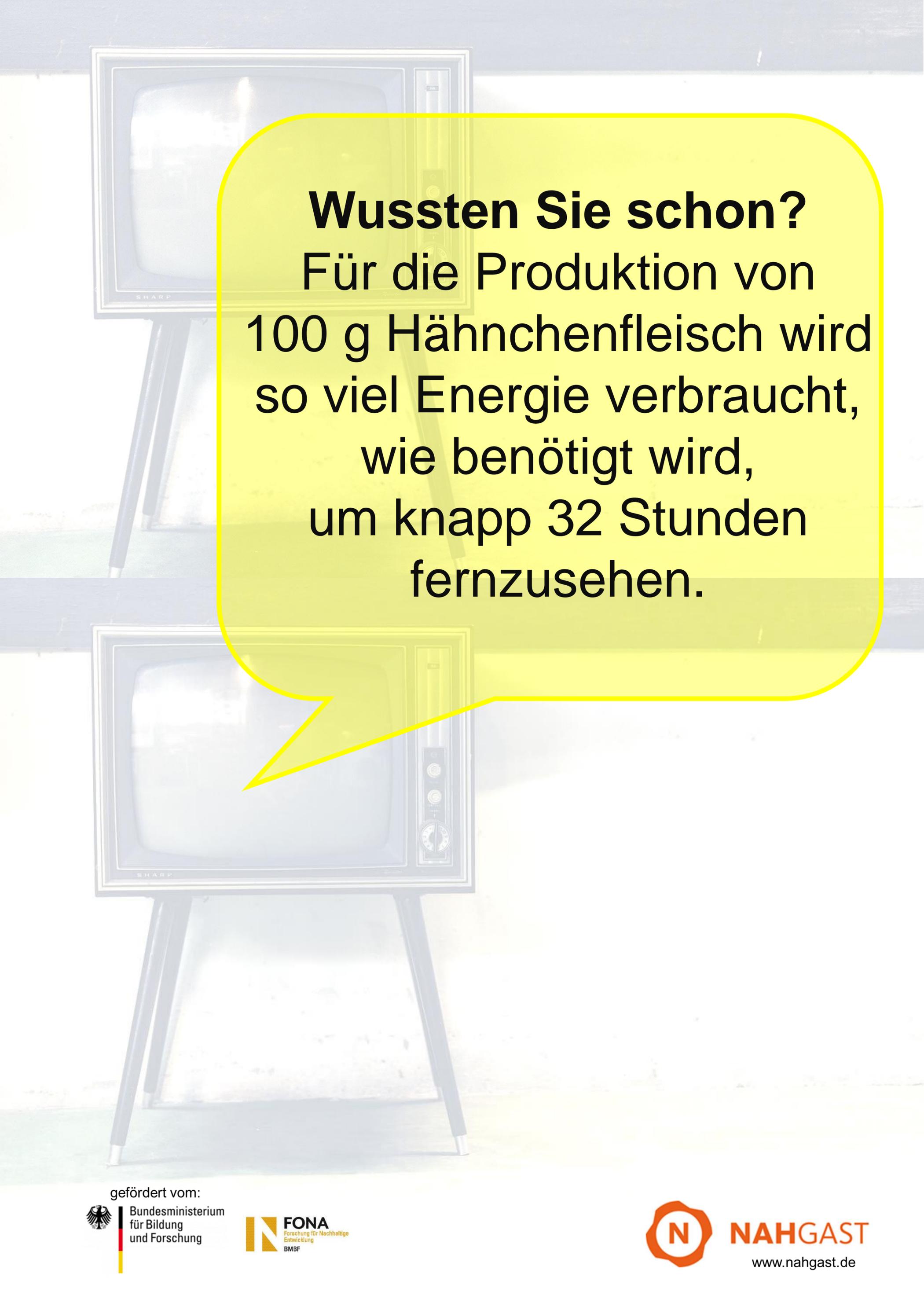
*Gurkensaft kann in der Salatsoße als Ersatz für Essig verwendet oder mit Joghurt gemischt werden, um ein cremiges Salatdressing für grünen Salat, Eiersalat oder Kartoffeln zu kreieren.

gefördert vom:



NAHGAST

www.nahgast.de



Wussten Sie schon?
Für die Produktion von
100 g Hähnchenfleisch wird
so viel Energie verbraucht,
wie benötigt wird,
um knapp 32 Stunden
fernzusehen.

gefördert vom:



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

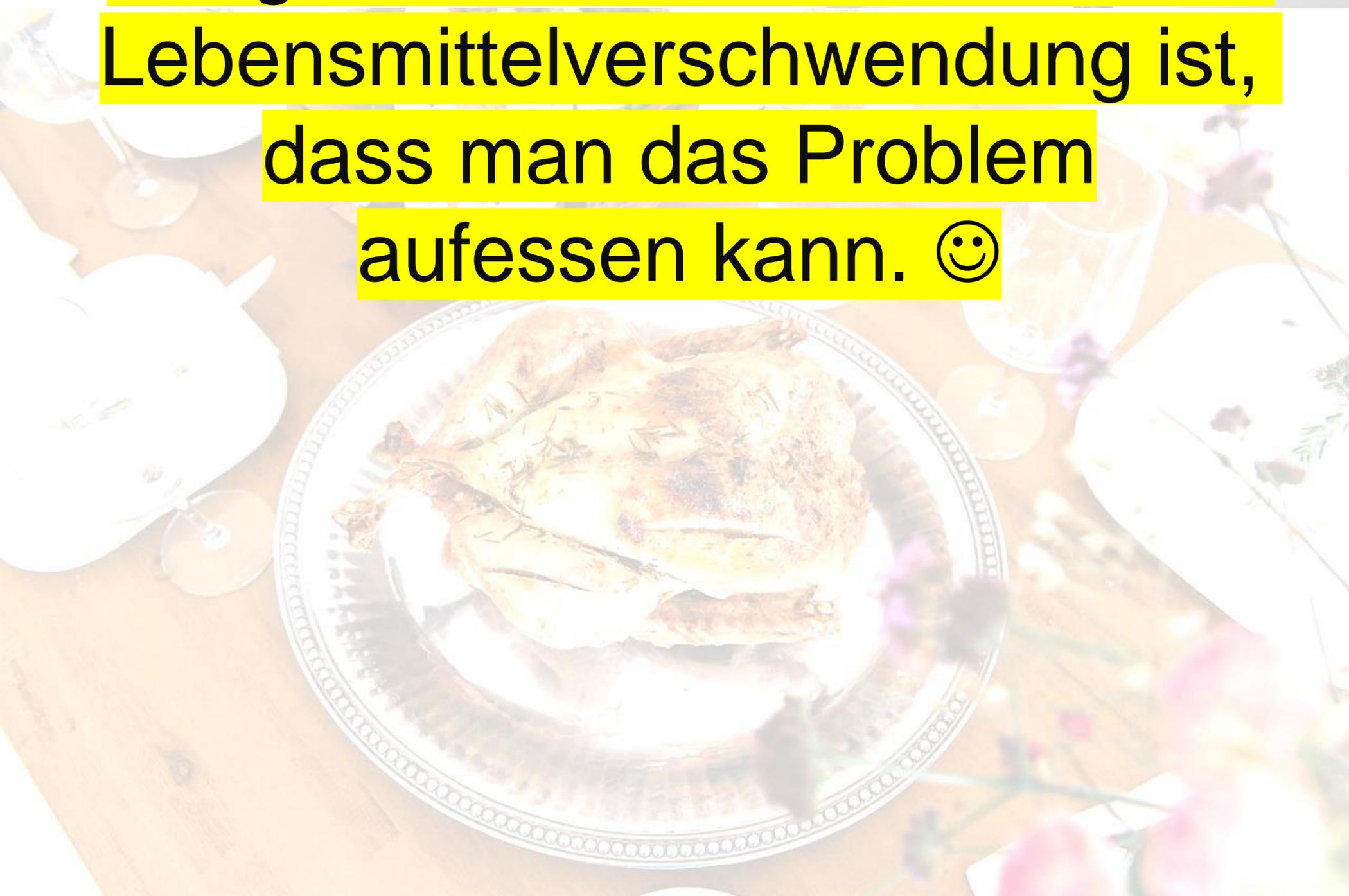


NAHGAST

www.nahgast.de



Die gute Nachricht beim Thema
Lebensmittelverschwendung ist,
dass man das Problem
aufessen kann. 😊



gefördert vom:



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



NAHGAST

www.nahgast.de