

7. Ergebnisse

Im Folgenden werden die entwickelten Konzepte für ausgewählte Medien präsentiert⁶. Die Darstellungen sind lediglich als Grundlage für eine professionelle Umsetzung durch einen externen Graphiker anzusehen. Verwendete Schrift- und Farbwahl sowie Positionierungen können dementsprechend variiert werden. Auch alle integrierten Bilder sind nur als Platzhalter aufzufassen. Die Gestaltung der Medien ist an gängige Maße angepasst; hier wird aus Platzgründen jedoch teils auf verkleinerte Ansichten zurückgegriffen.

Flyer - DIN Lang: ca. 21,0 x 10,5 cm

Beim Flyer kann das Titelmotiv variieren. Folgende drei Varianten stehen zur Auswahl (siehe Abbildung 17-19).



Abb. 17: Flyer Titelseite, Motiv „Semmel“

Quelle: Eigene Darstellung⁷

⁶ Die graphische Umsetzung der eigenen Ideen erfolgte teils in Zusammenarbeit mit Graphikdesignerin Frau Kirsten Thomas.

⁷ Unter Verwendung der Bildquelle: <http://www.kochjournal.at/rezepte/bilder/rezepte/gross/1242.jpg> [abgerufen am 20.09.2014]



Abb. 18: Flyer Titelseite, Motiv „Schrot und Korn“
Quelle: Eigene Darstellung⁸



Abb. 19: Flyer Titelseite, Motiv „Apfelkuchen“
Quelle: Eigene Darstellung⁹

⁸ Unter Verwendung der Bildquelle: http://www.dallmayr-versand.de/WebRoot/Store/Shops/Dallmayr/Products/3674/Dallmayr_3674_Vollkornbrot_geschnitten_Dallmayr_6KornPreviewlarge.jpg [abgerufen am 20.09.2014]

⁹ Unter Verwendung der Bildquelle: www.marions-kochbuch.de/rezept/2928.htm [abgerufen am 20.09.2014]

Zur Vermittlung seines Aufbaus wird der Flyer in den folgenden Abbildungen (Abb. 20, 21) in ausgeklappter Form dargestellt. Exemplarisch wird hier die Titelseite mit dem Motiv „Semmel“ verwendet; diese kann durch die beiden Alternativen „Schrot und Korn“ und „Apfelkuchen“ ausgetauscht werden. Unabhängig vom Titelmotiv stimmen die übrigen Seiten des Flyers überein.

WO LAGERE ICH BROT AM BESTEN?

Brot und Brötchen lagerst du am besten bei Raumtemperatur.

Im Kühlschrank verlieren sie an Feuchtigkeit und Geschmack und werden sehr schnell altbacken.

Nur bei besonders ungünstiger Witterung, z. B. bei großer Hitze und hoher Luftfeuchtigkeit, ist eine Kühlschranklagerung empfehlenswert. Auch hier sollte Brot gut verpackt sein.

Noch am ehesten für die Kühlschranklagerung geeignet sind Brote mit hohem Weizenanteil, z. B. Toastbrot.

GESCHNITTEN ODER AM STÜCK?

Brot am Stück ist länger haltbar.

Ganze Brote mit starker Kruste ringsherum sind am wenigsten anfällig für Schimmel; krustenlose Seitenflächen schimmeln eher. Schnittbrot ist besonders gefährdet.

EINKAUF

Am besten kaufst du Brot eher häufiger und dafür in kleineren Mengen.

Die meisten Bäcker bieten die Möglichkeit an, auch nur ein halbes Brot zu kaufen; manchmal kann sogar eine beliebige Größe angegeben werden, die dann von einem Großlaib abgeschnitten wird.

Schon vor dem Brotkauf solltest du dir die Frage stellen, ob du in den nächsten Tagen überhaupt dazu kommst, das gesamte Brot zu verbrauchen. Eventuell bist du auch viel unterwegs, isst auswärts...?

Frag doch einfach mal nach! Verkäufer beschreiben dir gern die Zusammensetzung eines Brotes – Zur Erinnerung: Brot und Brötchen mit hohem Roggenanteil halten sich länger als ihre hellen Alternativen!

Du kannst deinen Bäcker unterstützen, indem du auch mal zu einem alternativen Angebot greifst. Sollte deine erste Wahl nicht mehr vorrätig sein – nimm es doch einfach zum Anlass und probier' was Neues!

Bietet dein Bäcker Brot vom Vortag an: Greif zu und trag so dazu bei, dass weniger als Retoure zurückgehen muss. Gleichzeitig kannst du so deinen eigenen Geldbeutel schonen!

BROTRESTE ENTSORGEN?

Nein! Es gibt viele Möglichkeiten, wie du aus Brotresten, die evtl. etwas trocken geworden sind, neue schmackhafte Gerichte zaubern kann. Hier einige Ideen:

Paniermehl aus alten Brötchen

Brötchen trocknen und reiben.
Die Semmelbrösel können in einem Glas mit Schraubverschluss gelagert werden

Aprikosenaufbau aus Weißbrot

Würfel, zusammen mit in Spalten geschnittenen Aprikosen aus der Dose in eine gebutterte Auflaufform legen und mit Eiermilch (2 Eier auf 200ml Milch) und gehobelten Mandeln bei 180°C im Backofen 30 Minuten überbacken, mit Puderzucker bestäubt servieren.

Croutons aus Vollkornbrot

Würfel, in Butter rösten und auf einen deftigen Gemüseeintopf oder eine Kartoffelsuppe streuen

Tomaten-Brot-Suppe aus Mischbrot oder Roggenbrot

Brotscheiben (ca. 125g) im Toaster rösten. 400g Tomaten vierteln, vom Stielansatz befreien; 2 Knoblauchzehen fein hacken. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen; Tomaten und Knoblauch andünsten. Mit 500 ml Gemüsebrühe aufgießen und ca. 5 min köcheln, anschließend fein pürieren.
Die Brotscheiben in grobe Stücke zerschneiden und dazugeben, mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker abschmecken. Alles etwa 15 min zu einer dicken Suppe kochen. Vor dem Servieren je 1 EL gehackte glatte Petersilie und gehacktes Basilikum unterrühren.

Weitere Ideen zur Verwertung von Restbrot - erstellt von Sternköchen, Prominenten und Hobbyköchen - findest du auf www.zugutfuertdientonne.de

Restbrotanfrage aus „Kocher Restküche: Entsch. schnell - günstig“ (Verbraucherzeitschrift NÖK, 2012)

BROT EINFRIEREN?

Einfrieren...
... ist eine gute Möglichkeit, um Brote aller Art zu bevorraten. Dafür solltest du die Ware möglichst frisch, in einem gut geschlossenen Tiefkühlbeutel bei -18°C einfrieren.
Brot, Brötchen und Hefebrot können so bis zu 6 Monaten gelagert werden.

Auftauen...
... solltest du Brot am besten über Nacht bei Raumtemperatur.

Einzelne Brotscheiben lassen sich auch noch im gefrorenen Zustand kurzzeitig im Mikrowellenherd oder durch Toasten auftauen.

Gefrorene Brötchen kannst du in wenigen Minuten im Backofen auftauen (Am besten vorher mit etwas Wasser benetzen).

HALTBARKEIT UNTERSCHIEDLICHER BROTE

Helle Brote und Brötchen, also solche mit einem hohen Weizenmehlanteil, können nur kurz gelagert werden.
Je mehr Roggen, Schrot oder Sauerteig enthalten ist, desto länger bleibt das Brot frisch.
Zum Vergleich: Die Mindesthaltbarkeitsdauer von Weizenbrot beträgt nur 2-3 Tage, von Roggenschrotbrot hingegen 8-12 Tage.
Trockenfrüchte (z. B. Rosinen) im Brot wirken außerdem etwas schimmelverzögernd.
Und auch, wenn Ölsaaten (z.B. Leinsamen) und verquollenen Erzeugnissen von Nichtgetreidearten (z. B. Hafer) mitverarbeitet wurden, verlängert sich die Haltbarkeit.

SCHIMMELIGE STELLEN ABSCHNEIDEN?
Nein. In diesem Fall solltest du Brötchen, ganze Brotlaibe und auch Schnittbrot entsorgen!
Schimmelpilze können stark gesundheitsschädliche, z. B. krebserregende, Gifte bilden. Ist Schimmel auf der Oberfläche von Backwaren zu sehen, kann er unsichtbar bereits das gesamte Brot durchwuchert haben!

Bild Brotauslage

Heute knackige

Müll Semmel?

Mehr als 500.000 Tonnen Brot landen jährlich in Deutschland auf dem Müll... Deins auch?

DON'T WASTE FOOD

Abb. 20: Flyer, Motiv „Semmel“, Gesamtansicht Rückseite

Quelle: Eigene Darstellung¹⁰

¹⁰ Unter Verwendung der Bildquellen: http://download.fotolia.com/Content/ComplImage500/FotoliaComp_52578579_mw9vqK27dUtDy1XOEYkUEHpXlARjMowz [abgerufen am 19.09.2014], http://download.fotolia.com/Content/ComplImage500/FotoliaComp_43183167_mlgzSneodFg5lrXozoCM6P2Zg0yHRhv3 [abgerufen am 19.09.2014], <http://www.kochjournal.at/rezepte/bilder/rezepte/gross/1242.jpg> [abgerufen am 20.09.2014]

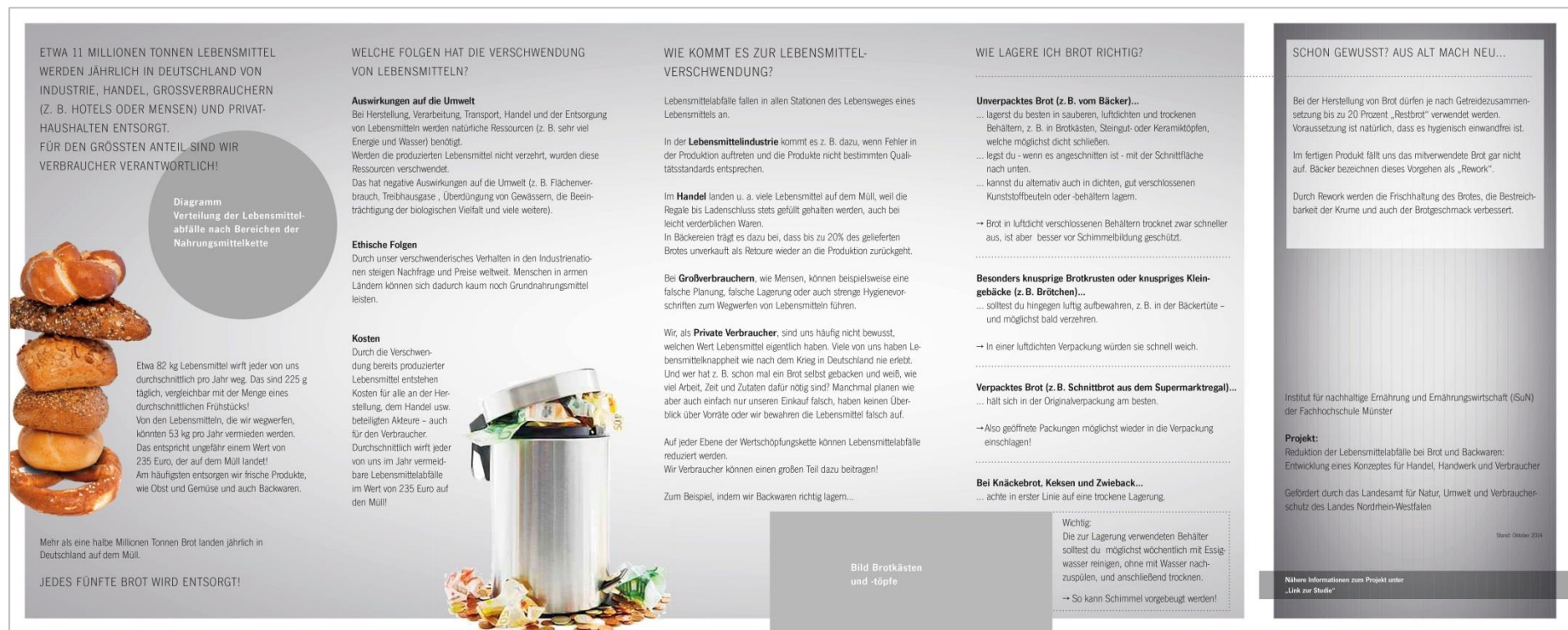


Abb. 21: Flyer, Gesamtansicht Vorderseite

Quelle: Eigene Darstellung¹¹

¹¹ Unter Verwendung der Bildquellen: http://www.welter-brot.de/fileadmin/_processed_/csm_Semmeln_Turm-02_9c762b6b9a.png [abgerufen am 18.09.2014], http://download.fotolia.com/Content/ComplImage500/FotoliaComp_48659284_9gcbUtkS9WE2wHfhenUh4EVGZZVlbnba [abgerufen am 18.09.2014]

Im Folgenden werden die Seiten des Flyers einzeln dargestellt und durch Hinweisen zur detaillierten Gestaltung ergänzt.

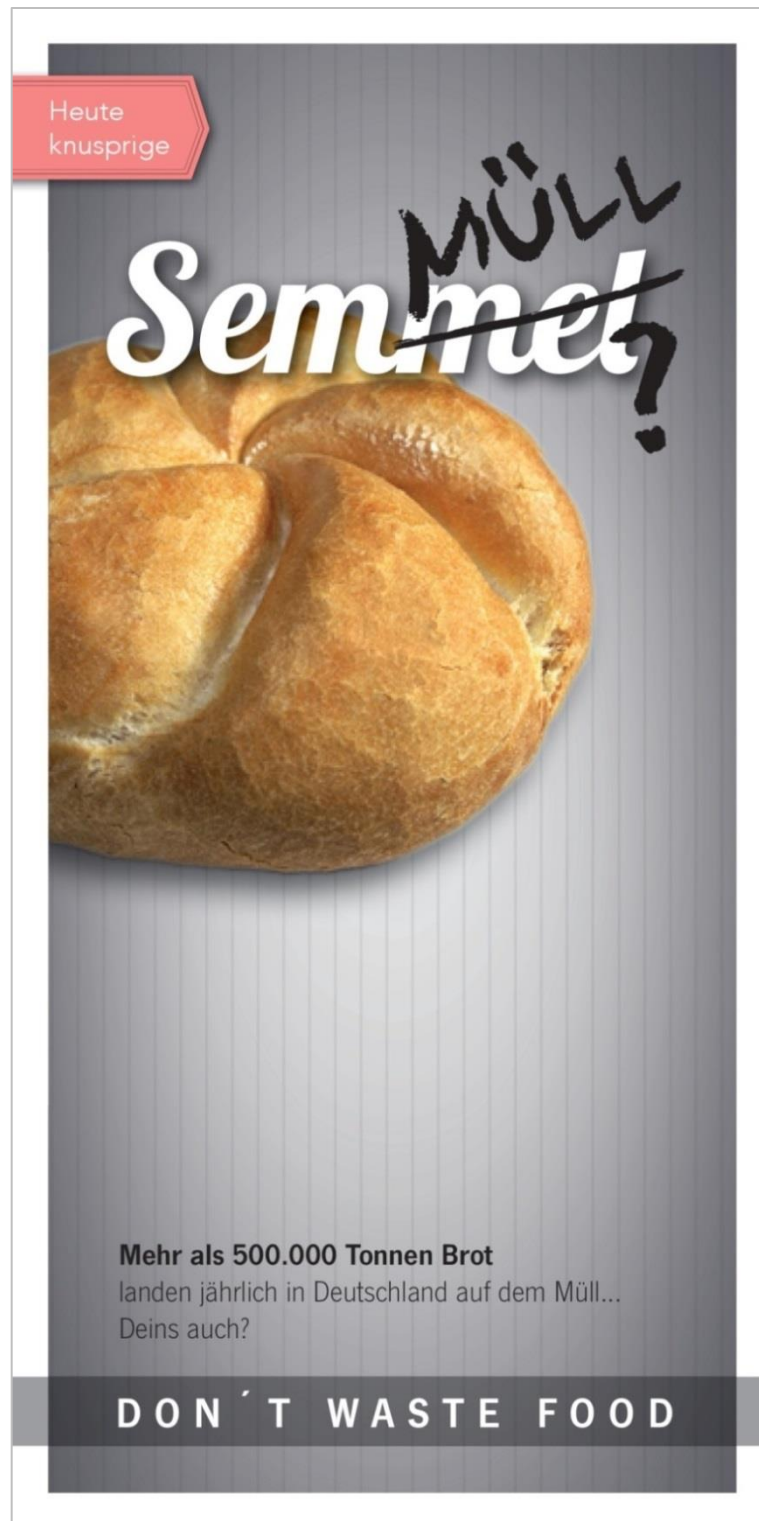


Abb. 22: Flyer, Motiv „Semmel“, Seite 1
Quelle: Eigene Darstellung¹²

¹² Unter Verwendung der Bildquelle: <http://www.kochjournal.at/rezepte/bilder/rezepte/gross/1242.jpg> [abgerufen am 20.09.2014]

ETWA 11 MILLIONEN TONNEN LEBENSMITTEL
WERDEN JÄHRLICH IN DEUTSCHLAND VON
INDUSTRIE, HANDEL, GROSSVERBRAUCHERN
(Z. B. HOTELS ODER MENSEN) UND PRIVAT-
HAUSHALTEN ENTSORGT.
FÜR DEN GRÖSSTEN ANTEIL SIND WIR
VERBRAUCHER VERANTWORTLICH!

Diagramm
Verteilung der Lebensmittel-
abfälle nach Bereichen der
Nahrungsmittelkette



Etwa 82 kg Lebensmittel wirft jeder von uns
durchschnittlich pro Jahr weg. Das sind 225 g
täglich, vergleichbar mit der Menge eines
durchschnittlichen Frühstücks!
Von den Lebensmitteln, die wir wegwerfen,
könnten 53 kg pro Jahr vermieden werden.
Das entspricht ungefähr einem Wert von
235 Euro, der auf dem Müll landet!
Am häufigsten entsorgen wir frische Produkte,
wie Obst und Gemüse und auch Backwaren.

Mehr als eine halbe Millionen Tonnen Brot landen jährlich in
Deutschland auf dem Müll.

JEDES FÜNFTE BROT WIRD ENTSORGT!

Abb. 23: Flyer, Seite 2

Das Kreisdiagramm zur Verteilung der Lebensmittelabfälle basiert auf folgenden Werten: Industrie: 17%, 1.850.000 t; Handel: 5%, 550.000 t; Großverbraucher: 17%, 1.900.000 t; Haushalte: 61%, 6.670.000 t (jeweils pro Jahr; BMEL 2012a, S. 2)

Quelle: Eigene Darstellung¹³

¹³ Unter Verwendung der Bildquelle: http://www.welter-brot.de/fileadmin/_processed_/csm_Semmeln_Turm-02_9c762b6b9a.png [abgerufen am 18.09.2014]

WELCHE FOLGEN HAT DIE VERSCHWENDUNG VON LEBENSMITTELN?

Auswirkungen auf die Umwelt

Bei Herstellung, Verarbeitung, Transport, Handel und der Entsorgung von Lebensmitteln werden natürliche Ressourcen (z. B. sehr viel Energie und Wasser) benötigt.

Werden die produzierten Lebensmittel nicht verzehrt, wurden diese Ressourcen verschwendet.

Das hat negative Auswirkungen auf die Umwelt (z. B. Flächenverbrauch, Treibhausgase, Überdüngung von Gewässern, die Beeinträchtigung der biologischen Vielfalt und viele weitere).

Ethische Folgen

Durch unser verschwenderisches Verhalten in den Industrienationen steigen Nachfrage und Preise weltweit. Menschen in armen Ländern können sich dadurch kaum noch Grundnahrungsmittel leisten.

Kosten

Durch die Verschwendung bereits produzierter Lebensmittel entstehen Kosten für alle an der Herstellung, dem Handel usw. beteiligten Akteure – auch für den Verbraucher. Durchschnittlich wirft jeder von uns im Jahr vermeidbare Lebensmittelabfälle im Wert von 235 Euro auf den Müll!



Abb. 24: Flyer, Seite 3

Quelle: Eigene Darstellung¹⁴

¹⁴ Unter Verwendung der Bildquelle: http://download.fotolia.com/Content/ComplImage500/FotoliaComp_48659284_9gcbUtkS9WE2wHfhenUh4EVGZZVlbnba [abgerufen am 18.09.2014]

WIE KOMMT ES ZUR LEBENSMITTEL- VERSCHWENDUNG?

Lebensmittelabfälle fallen in allen Stationen des Lebensweges eines Lebensmittels an.

In der **Lebensmittelindustrie** kommt es z. B. dazu, wenn Fehler in der Produktion auftreten und die Produkte nicht bestimmten Qualitätsstandards entsprechen.

Im **Handel** landen u. a. viele Lebensmittel auf dem Müll, weil die Regale bis Ladenschluss stets gefüllt gehalten werden, auch bei leicht verderblichen Waren.

In Bäckereien trägt es dazu bei, dass bis zu 20% des gelieferten Brotes unverkauft als Retoure wieder an die Produktion zurückgeht.

Bei **Großverbrauchern**, wie Mensen, können beispielsweise eine falsche Planung, falsche Lagerung oder auch strenge Hygienevorschriften zum Wegwerfen von Lebensmitteln führen.

Wir, als **Private Verbraucher**, sind uns häufig nicht bewusst, welchen Wert Lebensmittel eigentlich haben. Viele von uns haben Lebensmittelknappheit wie nach dem Krieg in Deutschland nie erlebt. Und wer hat z. B. schon mal ein Brot selbst gebacken und weiß, wie viel Arbeit, Zeit und Zutaten dafür nötig sind? Manchmal planen wir aber auch einfach nur unseren Einkauf falsch, haben keinen Überblick über Vorräte oder wir bewahren die Lebensmittel falsch auf.

Auf jeder Ebene der Wertschöpfungskette können Lebensmittelabfälle reduziert werden.

Wir Verbraucher können einen großen Teil dazu beitragen!

Zum Beispiel, indem wir Backwaren richtig lagern...



Bild Brotkästen
und -töpfe

Abb. 25: Flyer, Seite 4

Anstelle des Platzhalters sollen hier verschiedene Brotbehältnisse (Brotkästen aus unterschiedlichen Materialien, Steingut- und Keramiktöpfe) gezeigt werden.

Quelle: Eigene Darstellung

WIE LAGERE ICH BROT RICHTIG?

Unverpacktes Brot (z. B. vom Bäcker)...

- ... lagerst du besten in sauberen, luftdichten und trockenen Behältern, z. B. in Brotkästen, Steingut- oder Keramiktöpfen, welche möglichst dicht schließen.
- ... legst du - wenn es angeschnitten ist - mit der Schnittfläche nach unten.
- ... kannst du alternativ auch in dichten, gut verschlossenen Kunststoffbeuteln oder -behältern lagern.

→ Brot in luftdicht verschlossenen Behältern trocknet zwar schneller aus, ist aber besser vor Schimmelbildung geschützt.

Besonders knusprige Brotkrusten oder knuspriges Klein-gebäck (z. B. Brötchen)...

- ... solltest du hingegen luftig aufbewahren, z. B. in der Bäckertüte - und möglichst bald verzehren.

→ In einer luftdichten Verpackung würden sie schnell weich.

Verpacktes Brot (z. B. Schnittbrot aus dem Supermarktregal)...

- ... hält sich in der Originalverpackung am besten.

→ Also geöffnete Packungen möglichst wieder in die Verpackung einschlagen!

Bei Knäckebrötchen, Keksen und Zwieback...

- ... achte in erster Linie auf eine trockene Lagerung.

Wichtig:

Die zur Lagerung verwendeten Behälter solltest du möglichst wöchentlich mit Essigwasser reinigen, ohne mit Wasser nachzuspülen, und anschließend trocknen.

→ So kann Schimmel vorgebeugt werden!

Abb. 26: Flyer, Seite 5

Quelle: Eigene Darstellung

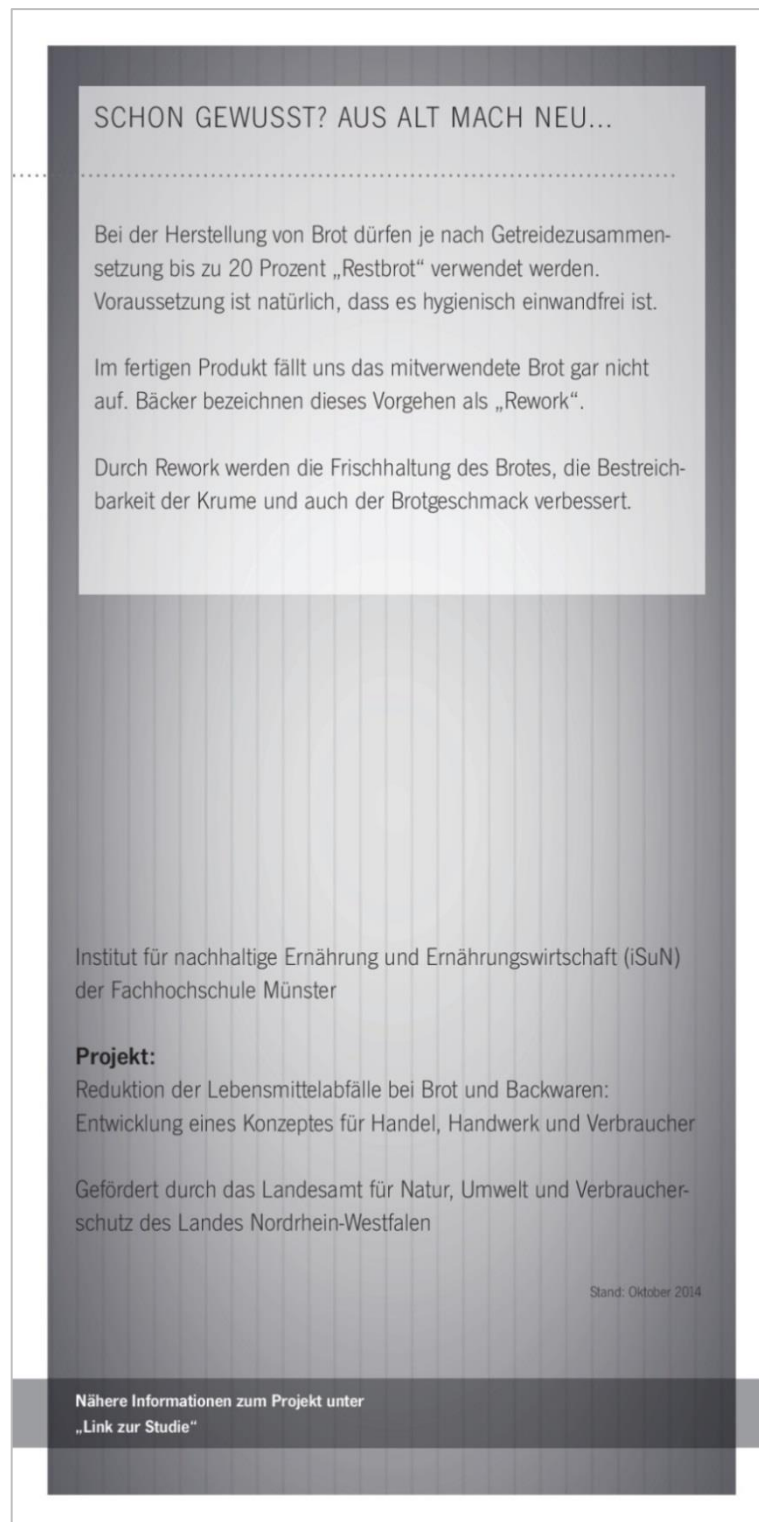


Abb. 27: Flyer, Seite 6

Nach Veröffentlichung der Ergebnisse des Forschungsprojekts „Reduktion der Lebensmittelabfälle bei Brot und Backwaren – Entwicklung eines Konzeptes für Handel, Handwerk und Verbraucher“ durch das iSuN gilt es, anstelle des Platzhalters „Link zur Studie“ eine entsprechende URL anzugeben.

Quelle: Eigene Darstellung

WO LAGERE ICH BROT AM BESTEN?

Brot und Brötchen lagerst du am besten bei Raumtemperatur.

Im Kühlschrank verlieren sie an Feuchtigkeit und Geschmack und werden sehr schnell altbacken.

Nur bei besonders ungünstiger Witterung, z. B. bei großer Hitze und hoher Luftfeuchtigkeit, ist eine Kühlschranklagerung **empfehlenswert**. Auch hier sollte Brot gut verpackt sein.

Noch am ehesten für die Kühlschranklagerung geeignet sind Brote mit hohem Weizenanteil, z. B. Toastbrot.



BROT EINFRIEREN?

Einfrieren...

... ist eine gute Möglichkeit, um Brote aller Art zu bevorraten.

Dafür solltest du die Ware möglichst frisch, in einem gut geschlossenen Tiefkühlbeutel bei -18°C einfrieren.

Brot, Brötchen und Hefengebäck können so bis zu 6 Monaten gelagert werden.

Auftauen...

... solltest du Brot am besten über Nacht bei Raumtemperatur.

Einzelne Brotscheiben lassen sich auch noch im gefrorenen Zustand kurzzeitig im Mikrowellenherd oder durch Toasten auftauen.

Gefrorene Brötchen kannst du in wenigen Minuten im Backofen aufbacken (Am besten vorher mit etwas Wasser benetzen).

Abb. 28: Flyer, Seite 7

Quelle: Eigene Darstellung



Abb. 29: Flyer, Seite 8

Quelle: Eigene Darstellung¹⁵

¹⁵ Unter Verwendung der Bildquellen: http://download.fotolia.com/Content/ComplImage500/FotoliaComp_52578579_mw9vqK27dUtDy1XOEYkUEHpxlARjMowz [abgerufen am 19.09.2014], http://download.fotolia.com/Content/ComplImage500/FotoliaComp_43183167_mlgzSneodFg5lrXozoCM6P2Zg0yHRhv3 [abgerufen am 19.09.2014]

EINKAUF

Am besten kaufst du Brot eher häufiger und dafür in kleineren Mengen.

Die meisten Bäcker bieten die Möglichkeit an, auch nur ein halbes Brot zu kaufen; manchmal kann sogar eine beliebige Größe angegeben werden, die dann von einem Großlaib abgeschnitten wird.

Schon vor dem Brotkauf solltest du dir die Frage stellen, ob du in den nächsten Tagen überhaupt dazu kommst, das gesamte Brot zu verbrauchen. Eventuell bist du auch viel unterwegs, isst auswärts...?

Frag doch einfach mal nach! Verkäufer beschreiben dir gern die Zusammensetzung eines Brotes – Zur Erinnerung: Brot und Brötchen mit hohem Roggenanteil halten sich länger als ihre hellen Alternativen!

Du kannst deinen Bäcker unterstützen, indem du auch mal zu einem alternativen Angebot greifst. Sollte deine erste Wahl nicht mehr vorrätig sein – nimm es doch einfach zum Anlass und probier' was Neues!

Bietet dein Bäcker Brot vom Vortag an: Greif zu und trag so dazu bei, dass weniger als Retoure zurückgehen muss. Gleichzeitig kannst du so deinen eigenen Geldbeutel schonen!

Bild Brotauslage

Abb. 30: Flyer, Seite 9

Der Platzhalter sollte durch ein Bild einer ansprechenden Auslagefläche einer Bäckerei ersetzt werden, die Brot und zusätzlich auch andere Backwaren zeigt.

Quelle: Eigene Darstellung

BROTRESTE ENTSORGEN?

Nein! Es gib viele Möglichkeiten, wie du aus Brotresten, die evtl. etwas trocken geworden sind, neue schmackhafte Gerichte zaubern kann.

Hier einige Ideen:

Paniermehl aus alten Brötchen

Brötchen trocknen und reiben.
Die Semmelbrösel können in einem Glas mit Schraubverschluss gelagert werden

Croutons aus Vollkornbrot

Würfeln, in Butter rösten und auf einen deftigen Gemüseeintopf oder eine Kartoffelsuppe streuen

Aprikosenauflauf aus Weißbrot

Würfeln, zusammen mit in Spalten geschnittenen Aprikosen aus der Dose in eine gebutterte Auflaufform legen und mit Eiermilch (2 Eier auf 200ml Milch) und gehobelten Mandeln bei 180°C im Backofen 30 Minuten überbacken, mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tomaten-Brot-Suppe aus Mischbrot oder Roggenbrot

Brotscheiben (ca. 125g) im Toaster rösten. 400g Tomaten vierteln, vom Stielansatz befreien; 2 Knoblauchzehen fein hacken. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen; Tomaten und Knoblauch andünsten. Mit 500 ml Gemüsebrühe aufgießen und ca. 5 min köcheln, anschließend fein pürieren. Die Brotscheiben in grobe Stücke zerschneiden und dazugeben, mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker abschmecken. Alles etwa 15 min zu einer dicken Suppe kochen. Vor dem Servieren je 1 EL gehackte glatte Petersilie und gehacktes Basilikum unterrühren.

Weitere Ideen zur Verwertung von Restbrot - erstellt von Sterneköchen, Prominenten und Hobbyköchen - findest du auf www.zugutfuerdietonne.de



Rezeptvorschläge aus „Kreative Resteküche. Einfach - schnell - günstig“ (Verbraucherzentrale NRW, 2012)

Abb. 31: Flyer, Seite 10

Zur Nutzung und damit Vervielfältigung der Rezepte aus dem Kochbuch „Kreative Resteküche: Einfach - schnell - günstig“ der Verbraucherzentrale NRW (2012) muss die Zustimmung des Vereins eingeholt werden.

Um rechtliche Folgen zu vermeiden, sollte auch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hinsichtlich der Frage kontaktiert werden, ob ein derartiger Verweis auf die Homepage und die Rezeptdatenbank zulässig ist.

Quelle: Eigene Darstellung



Heute knusprige

~~Semmel?~~ Müll

Mehr als 500.000 Tonnen Brot
landen jährlich in Deutschland auf dem Müll...
Deins auch?

DON'T WASTE FOOD

So geht's: Befestige diese Karte in direkter Nähe deines Mülleimers, damit du sie stets im Blick hast, wenn du Lebensmittel entsorgst. Trage einen Monat lang alle Lebensmittelabfälle ein.

Was landet eigentlich im Müll? Woran liegt's? Schau doch einfach mal, wie viel Geld du sparen könntest.

Ein Versuch ist's wert!

LEBENSMITTEL	MENGE (z. B. Stück, Scheiben, Gramm, Handvoll, Becher...)	GRUND (Schimmel, zu trocken...)	PREIS (grob geschätzt)
z. B. Doppelback	4 Scheiben	trocken/hart	ca. 0,70€
<p>Das hätte ich sparen können! ➡</p>			Summe =

¹⁶ Unter Verwendung der Bildquelle: <http://www.kochjournal.at/rezepte/bilder/rezepte/gross/1242.jpg> [abgerufen am 20.09.2014]

Ebenfalls möglich sind folgende Varianten; die Rückseite ist stets identisch (siehe Abb. 32).



Abb. 33: Postkarte, Motiv „Schrot und Korn“ (Vorderseite)

Quelle: Eigene Darstellung¹⁷



Abb. 34: Postkarte, Motiv „Apfelmuchen“ (Vorderseite)

Quelle: Eigene Erstellung¹⁸

¹⁷ Unter Verwendung der Bildquelle: http://www.dallmayr-versand.de/WebRoot/Store/Shops/Dallmayr/Products/3674/Dallmayr_3674_Vollkornbrot_geschnitten_Dallmayr_6KornPreviewlarge.jpg [abgerufen am 20.09.2014]

¹⁸ Unter Verwendung der Bildquelle: www.marions-kochbuch.de/rezept/2928.htm [abgerufen am 20.09.2014]

Aufkleber - Durchmesser ca. 10 cm



Abb. 35: Aufkleber, Motiv „Semmel“ (Vorder- und Rückseite)
Quelle: Eigene Erstellung¹⁹

¹⁹ Unter Verwendung der Bildquelle: <http://www.kochjournal.at/rezepte/bilder/rezepte/gross/1242.jpg> [abgerufen am 20.09.2014]



Abb. 36: Aufkleber, Motiv „Schrot und Korn“ (Vorderseite)

Quelle: Eigene Darstellung²⁰



Abb. 37: Aufkleber, Motiv „Apfelkuchen“ (Vorderseite)

Quelle: Eigene Darstellung²¹

Alle drei Motive werden für den Aufkleber verwendet. Auch die Rückseite soll variieren. Dazu stehen die folgenden Rezepte zur Verfügung; als Vorlage für die graphische Gestaltung ist Abbildung 35 heranzuziehen.

... die fruchtig, würzige Tomatensuppe

Dazu Brotscheiben von Mischbrot oder Roggenbrot (ca. 125g) im Toaster rösten. 400g Tomaten vierteln, vom Stielansatz befreien; 2 Knoblauchzehen fein hacken. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen; Tomaten und Knoblauch andünsten. Mit 500 ml Gemüsebrühe aufgießen und ca. 5 min köcheln, anschließend fein pürieren. Die Brotscheiben in grobe Stücke zerschneiden und dazugeben, mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker abschmecken. Alles etwa 15 min zu einer dicken Suppe kochen. Vor dem Servieren je 1 EL gehackte glatte Petersilie und gehacktes Basilikum unterrühren.

(Rezeptvorschlag aus „Kreative Resteküche. Einfach - schnell - günstig“ (Verbraucherzentrale NRW, 2012))

Abb. 38: Rezepte zur Gestaltung der Aufkleber-Rückseite I

Quelle: In Anlehnung an Verbraucherzentrale NRW 2012, S. 123

²⁰ Unter Verwendung der Bildquelle: http://www.dallmayr-versand.de/WebRoot/Store/Shops/Dallmayr/Products/3674/Dallmayr_3674_Vollkornbrot_geschnitten_Dallmayr_6KornPreviewlarge.jpg [abgerufen am 20.09.2014]

²¹ Unter Verwendung der Bildquelle: www.marions-kochbuch.de/rezept/2928.htm [abgerufen am 20.09.2014]

... die knusprig, buttrigen Croûtons

Einfach Reste von Vollkornbrot würfeln, in Butter rösten und auf einen deftigen Gemüse-
eintopf oder eine Kartoffelsuppe streuen.

(Rezeptvorschlag aus „Kreative Resteküche. Einfach - schnell - günstig“ (Verbraucherzentrale NRW, 2012))

Abb. 39: Rezepte zur Gestaltung der Aufkleber-Rückseite II

Quelle: In Anlehnung an Verbraucherzentrale NRW 2012, S. 60

... das kunterbunte Brot-Omelett

2 Scheiben altbackenes Brot würfeln; 2 Eier schlagen und mit dem Brot vermengen. Eine
Tomate klein schneiden, unterheben, in einer Pfanne braten und mit Salz und Pfeffer wür-
zen. Statt Tomaten können alternativ auch Pilze, Paprika, Mais oder Brokkoli verwendet
werden.

(Rezeptvorschlag der Initiative „Zu gut für die Tonne“ - www.zugutfürdietonne.de)

Abb. 40: Rezepte zur Gestaltung der Aufkleber-Rückseite III

Quelle: In Anlehnung an BMEL o. J.b

Schaufensteraufschrift

Der Schriftzug ist entsprechend der verfügbaren Fläche in seiner Größe anzupassen.

*... In Süditalien machen die Alten noch heute eine andere Geste, wenn ein Stück Brot
auf den Boden fällt:*

Sie heben es auf und küssen es, bevor es sie es wieder auf den Tisch legen.

Carlo Petrini, Gründer und Präsident der Internationalen Slow Food Bewegung

Mehr als 500.000 Tonnen Brot landen jährlich in Deutschland auf dem Müll. Deins auch?

DON'T WASTE FOOD

Abb. 41: Schaufensteraufschrift

Quelle: Eigene Darstellung