

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).



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.



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!

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

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.

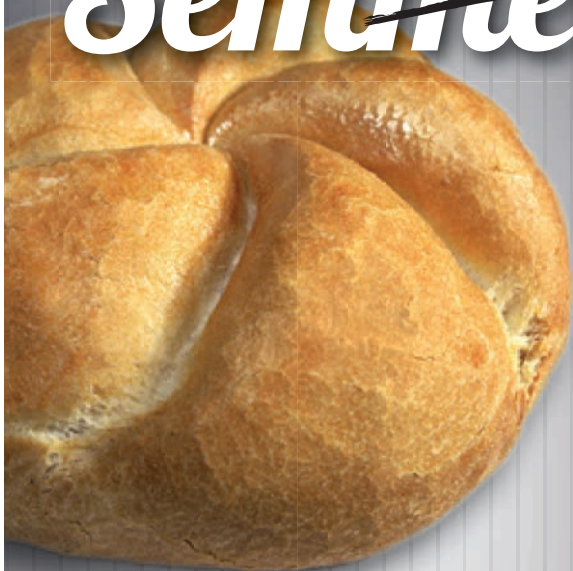
Alles etwa 15 min zu einer dicken Suppe kochen. Vor dem Servieren je 1 EL gehackte glatte Petersilie und gehacktes Basilikum unterrühren.

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



Heute
knackige

~~MÜLL~~
Semmel?



Mehr als 500.000 Tonnen Brot

landen jährlich in Deutschland auf dem Müll...
Deins auch?

DON ´ T WASTE FOOD

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!

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!



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**

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!

SCHON GEWUSST? AUS ALT MACH NEU...

Bei der Herstellung von Brot dürfen je nach Getreidezusammensetzung bis zu 20 Prozent „Restbrot“ verwendet werden.

Voraussetzung ist natürlich, dass es hygienisch einwandfrei ist.

Im fertigen Produkt fällt uns das mitverwendete Brot gar nicht auf. Bäcker bezeichnen dieses Vorgehen als „Rework“.

Durch Rework werden die Frischhaltung des Brotes, die Bestreichbarkeit der Krume und auch der Brotgeschmack verbessert.

Institut für nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft (iSuN)
der Fachhochschule Münster

Projekt:

Reduktion der Lebensmittelabfälle bei Brot und Backwaren:

Entwicklung eines Konzeptes für Handel, Handwerk und Verbraucher

Gefördert durch das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Stand: Oktober 2014

Nähere Informationen zum Projekt unter
„Link zur Studie“

Heute
leckerer

~~ABFALL-~~ *Apfel-* kuchen?



11 Millionen Tonnen Lebensmittel

landen jährlich in Deutschland auf dem Müll...
Deine auch?

DON ´ T WASTE FOOD

Heute
gesundes

SCHROTT ~~Schrot~~ & Korn?



Mehr als 500.000 Tonnen Brot

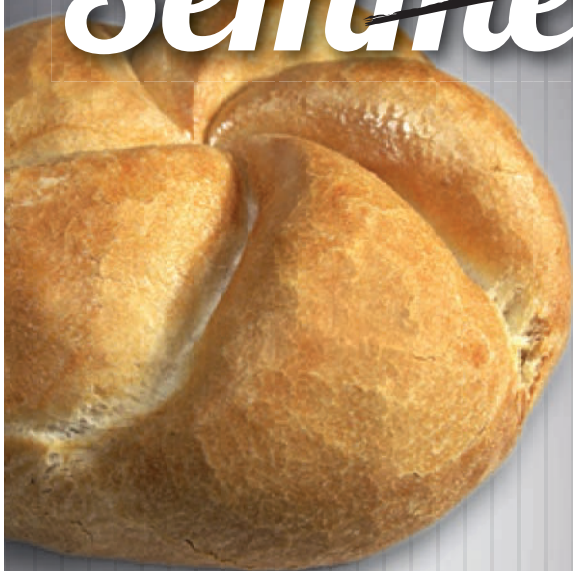
landen jährlich in Deutschland auf dem Müll...

Deins auch?

DON ´ T WASTE FOOD

Heute
knusprige

~~MÜLL~~
Semmel?



Mehr als 500.000 Tonnen Brot

landen jährlich in Deutschland auf dem Müll...
Deins auch?

DON ´ T WASTE FOOD