

# LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

## Wegwerfware Brot

Schau den Film „Brotkorb oder Mülltonne? Wegwerfware Brot“ aufmerksam an. Du findest das Video auf der Website von **Land schafft Leben** unter dem folgenden Link:  
<https://youtu.be/I0bhS4xnPfw>



### 1 INFOGRAFIK - TRAGE EIN

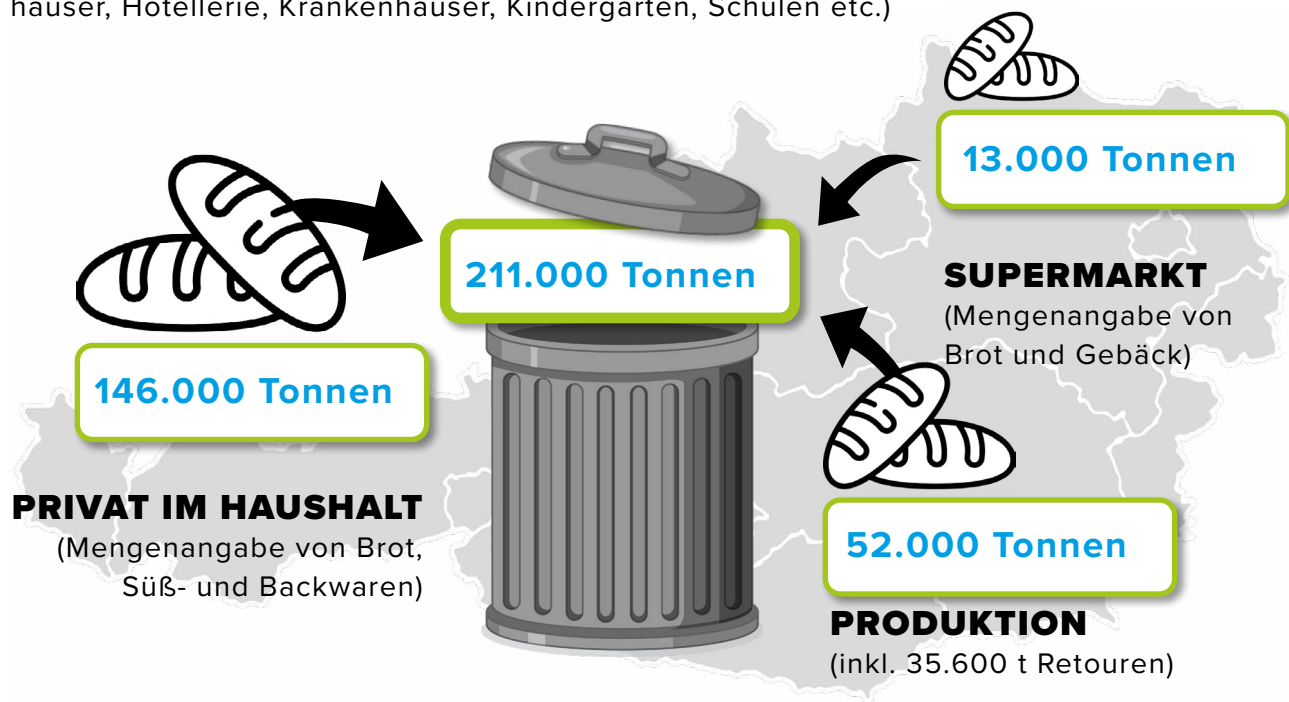
## WIE VIEL BROT UND GEBÄCK LANDET IM MÜLL?

**IN ÖSTERREICH LANDET JÄHRLICH CA.  
BROT UND GEBÄCK IM MÜLL**

**211.000**

**TONNEN**

(exkl. vermeidbare Lebensmittelabfälle im Außer-Haus-Verzehr (Gastronomie inkl. Kaffeehäuser, Hotellerie, Krankenhäuser, Kindergärten, Schulen etc.))



Infografik © Land schafft Leben 2022 Quelle PRIVAT IM HAUSHALT: Obersteiner, G.; Luck, S. (2020); Quelle SUPERMARKT: Lebersorger, S. (2014); Quelle PRODUKTION: Österreichisches Ökologie-Institut (2017); Werte gerundet

<https://www.landschafttleben.at/infografiken/brot>



## 2 ÜBERLEGE

Wie lange ist Brot und Gebäck bei richtiger Lagerung haltbar?



	1-3 Tage	7 Tage	9 Tage
Semmel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Roggenbrot	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vollkornbrot	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Baguette	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sauerteigbrot	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 3 WÄHLE UND BEGRÜNDE

Wie lagert man nun Brot richtig? Kreuze die richtigen Möglichkeiten an!  
Begründe deine Auswahl!

- ☐ Plastiksackerl Das Brot kann zu schwitzen beginnen, da die Feuchtigkeit nicht entweichen kann. Die Gefahr des Schimmels ist hoch!
- ☒ Tontopf Der Tontopf kann die Feuchtigkeit des Brotes aufnehmen, sodass es nicht schimmelig wird.
- ☒ Brotdose aus Holz Hier herrscht ein optimaler Luftaustausch, der das Brot nicht so schnell austrocknen lässt.
- ☒ Leinensack Leinen ist luftdurchlässig, speichert aber auch die Feuchtigkeit. Daher eignet sich ein Leinensack optimal für das Aufbewahren. Bei kühlen Temperaturen trocknet das Brot schnell aus und der frische Geschmack geht schnell verloren.
- ☐ Kühlschrank

## 4 GIB DEINE EXPERTENMEINUNG AB



Eine Freundin erzählt dir, dass bei ihr zu Hause Brot schimmelig geworden ist. Was rätst du ihr? Soll sie es noch essen, oder nicht? Begründe deine Aussage! Welche Empfehlung kannst du ihr noch hinsichtlich Reinigung des Gefäßes geben?

Schimmelig gewordenes Brot muss entsorgt werden. Bitte auch nicht nur den Schimmel wegschneiden. Denn die Schimmelsporen sind meist schon im ganzen Brot verteilt. Diese

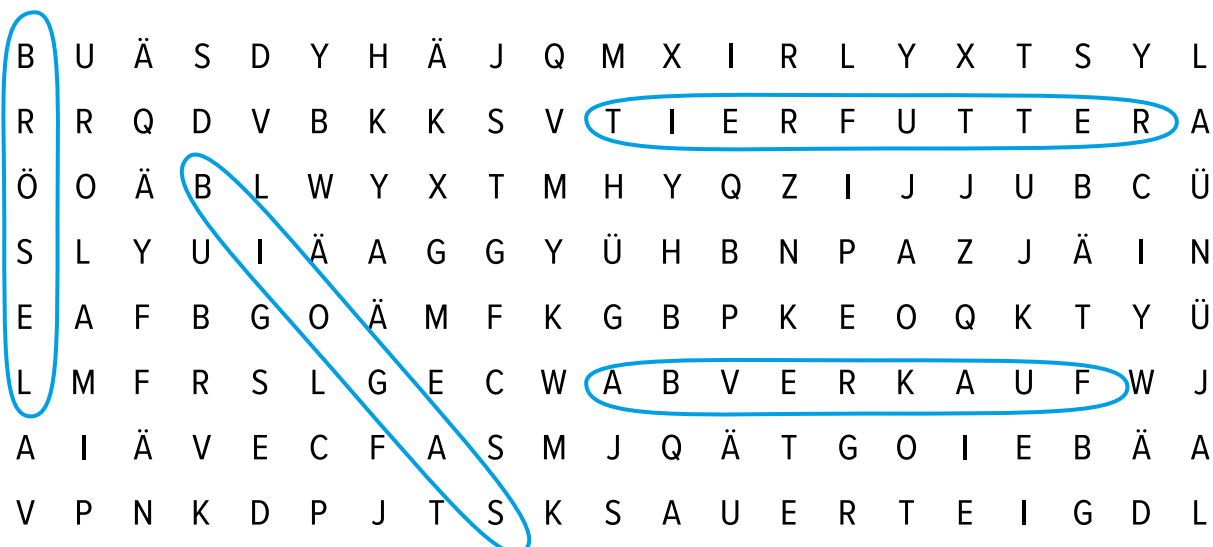


Art von Schimmel ist gesundheitsschädlich. Das Gefäß (Brotdose) reinigst du am besten mit Essigwasser. Essig ist ein natürliches Desinfektionsmittel.

## 4 FINDE

Wie verwerten Bäckereien Brot und Gebäck, das zu viel produziert wurde? Finde passende Möglichkeiten.

TIPP: Die Wörter können sich diagonal, waagrecht oder senkrecht verstecken!



## 5 ÜBERLEGE

Was kannst du tun, um die Verschwendung von Brot und Gebäck zu vermeiden?  
Trage hier deine Ideen ein!

Brösel, Brot-Chips, Knödelbrot

Beispiele für Speisen: Scheiterhaufen, heiße Brote, Kaspressknödel, Brotauflauf



Wenn du auf der Suche nach einer Rezeptidee bist, dann schau in die Broschüre der Die Tafel Österreich [„Altes Brot mit neuem Sinn“](#)