

Presseinformation



Berlin/Bonn, 02.09.2016 / Seite 1 von 2

Pausenbrot ist zu gut für die Tonne!

Zum Schulstart in Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern und Schleswig-Holstein gibt die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) Tipps, damit Pausenbrot und Belag nicht im Abfall landen.

Insgesamt 6,7 Millionen Tonnen Lebensmittel entsorgen Haushalte in Deutschland jedes Jahr. Gegen diese Verschwendung kann jeder etwas tun. Die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des BMEL zeigt, wie man beim Pausenbrotschmieren damit anfangen kann.

Was schmeckt, bleibt nicht übrig

Warum nicht die Kinder beim Belegen der Brote einbeziehen? Worauf sie Lust haben, essen sie meist auch. Oder man stellt den Brotbelag gemeinsam mit dem Nachwuchs her, indem man zum Beispiel gehobelte Möhren mit Nüssen und Frischkäse vermischt. Wer keine Möhren mag, nimmt andere klein geschnittene Gemüsereste. Damit Pausenbrote nicht durchweichen, kann man ein Salatblatt zwischen Brotscheibe und Belag legen. Wer wenig Zeit hat, schmirt Brote auf Vorrat. Sie lassen sich in einem fest verschlossenen Gefrierbeutel bis zu zwei Wochen lang einfrieren – allerdings ohne Frisches wie Salat und Tomaten.

Darf das noch aufs Pausenbrot?

Hartkäse wie Parmesan mit leicht weißlicher Oberfläche oder Flecken: Meist ist das Weiße nur kristallisiertes Salz oder Eiweiß. Die Stellen lassen sich einfach abreiben. Schimmel hingegen hat eine pelzige Oberfläche. Man kann ihn von Hartkäsestücken großzügig wegschneiden und den Rest des Käses essen. Denn Hartkäse enthält wenig Flüssigkeit, sodass sich Schimmelsporen nicht so einfach ausbreiten können. Wenn aber geriebener Hartkäse schimmelt, muss er genauso weg wie der feuchtigkeitshaltige Weichkäse. Frischkäse schimmelt übrigens nicht unbedingt, wenn er schlecht ist. Er kann auch bitter schmecken oder komisch riechen.

Camembert und andere Edelschimmelkäse mit Schimmel an den Schnittkanten: Sie dürfen mit ihrem eigenen, essbaren Schimmel überzogen sein – auch an den Schnittflächen. Andersfarbige Schimmelsorten machen sie aber ungenießbar. Verdorbenen Edelschimmelkäse erkennt man außerdem am muffigen Geschmack und Geruch. Edelschimmel sollte übrigens keine anderen Käsesorten befallen. Auf ihnen kann er nämlich Gifte bilden. Deshalb lagert man Edelschimmelkäse möglichst separat.

Stücke von Serrano, Schwarzwälder und Parmaschinken mit weißlichen Krümeln an der Oberfläche: Meist handelt es sich um Salzkristalle, die man einfach abreiben kann. Verdorbenen Schinken erkennt man an gräulichen Stellen und einer schmierigen Oberfläche. Er riecht und schmeckt dumpf und sauer. Wenn er schimmelt, muss er leider in den Abfall. Aufschnitt kann

schon nach wenigen Tagen schmierig werden, schlecht riechen und säuerlich schmecken. Dann ist er ungenießbar.

Richtig verpacken

Marmeladebrot mit Leberwurstgeschmack mag keiner – da sind Kinder keine Ausnahme. Genauso wenig kommen durchgeweichte Salzstangen mit labberigen Gemüse-Sticks gut an. Süßes und Salziges, Knackiges und Saftiges sollten deshalb in getrennten Behältern transportiert werden: Knabbereien und Knäckebrot mögen es trocken, Gemüse-Sticks sind in Plastikboxen vor dem Austrocknen geschützt. Bröckelnde Brote bleiben mit ein wenig Cellophan umwickelt ganz. Alle Pausenbrotboxen sollten gut schließen und eventuell mit einem Gummiband fixiert sein. Sonst landen Joghurt, Brot und Co. schnell zwischen Heften und Schulbüchern.

Wohin mit den Resten?

Bleibt das Pausenbrot doch einmal übrig, schmeckt es auch als kleine Zwischenmahlzeit. Zum Beispiel als Belegte-Brote-Spießchen mit Salat. Diese und mehr Ideen für Brot-, Wurst- und Käsereste gibt es unter www.zugutfuerdietonne.de/praktische-helfer/rezepte-fuer-reste/.

Schulmaterial *Zu gut für die Tonne!*

Wer Kinder über das Thema Lebensmittelverschwendung aufklären will, findet Ideen und Informationen im kostenlosen [Schulmaterial](#) von *Zu gut für die Tonne!* für Klasse 3 – 6 und Klasse 7 – 9 unter www.zugutfuerdietonne.de.

Initiative *Zu gut für die Tonne!*

Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg. Pro Person und Jahr sind das rund 82 Kilogramm Lebensmittelabfall. Rund zwei Drittel davon wären vermeidbar. Wie sich Lebensmittelabfälle reduzieren lassen, zeigt die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Akteure aus Industrie, Handel, Gastronomie und Landwirtschaft sowie Verbraucherverbände, Kirchen und NGOs unterstützen die Initiative. Unter www.zugutfuerdietonne.de finden sich Tipps zu Lebensmittellagerung und -haltbarkeit, Fakten zur Lebensmittelverschwendung sowie Rezepte für beste Reste. Der „*Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung“ im Rahmen der Initiative prämiiert Ideen und Projekte aus vielen Bereichen. Bewerbungen sind noch bis zum 30. September 2016 unter www.zugutfuerdietonne.de/bundespreis möglich.

Pressekontakt

Zu gut für die Tonne!

Eine Initiative des BMEL

Sarah Hermges

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

Telefon: +49 (0)228 996845-7340

E-Mail: kontakt@zugutfuerdietonne.de

Weitere Presseinformationen und Bildmaterial unter: <https://www.zugutfuerdietonne.de/presse/>