# REIN IN DEN KÜHLSCHRANK!

Oberes Fach:
**Selbst Gekochtes**

Mittleres Fach:
**Käse- und Milchprodukte**

Unteres Fach:
**Rohes Fleisch, Fisch, Wurst & Schinken**

Gemüsefach:
**Kälteverträgliches Gemüse und Obst**

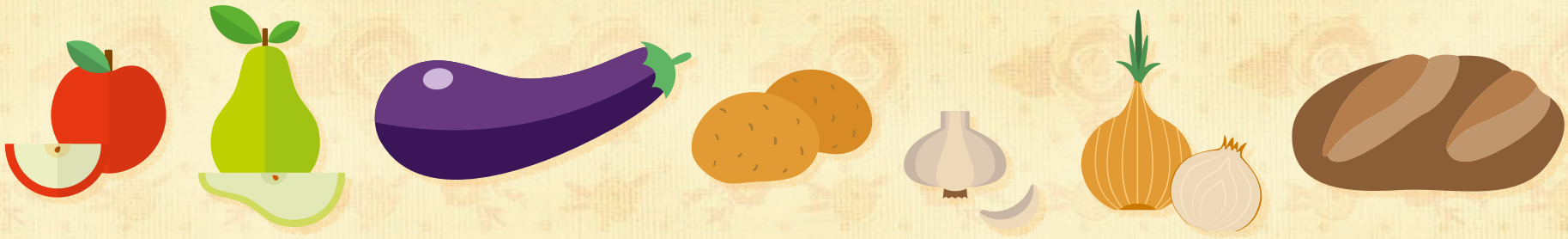




Kühlschranktür:
**Eier, Getränke, Butter, Dressings**

## FÜHLEN SICH AUCH BEI ZIMMERTEMPERATUR WOHL:

**Äpfel, Birnen, Melanzani, Erdäpfel, Knoblauch, Zwiebeln, Brot**



In Österreichs Haushalten entstehen jedes Jahr rund 338.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle – das sind rund 37 Kilogramm pro Person im Jahr. Doch das muss nicht sein: Mit der richtigen Einkaufsplanung, optimaler Lagerung, dem Einsatz deiner Sinne und kreativer Verarbeitung oder Haltbarmachung kannst du ganz einfach Lebensmittel retten. Weitere Infos unter **www.rette-lebensmittel.at**

© ILLUSTRATION: BMLUK/MIRA ZENZ

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR!