

# Wussten Sie schon?

Joghurt ist ungeöffnet und gekühlt häufig mehr als zwei Monate über das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar.\*



\*Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist kein Wegwerfdatum. Es gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem ein Lebensmittel unter geeigneten Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften (z. B. Geschmack und Farbe) behält. Nach Ablauf des MHDs ist ein Lebensmittel nicht automatisch verdorben oder zum Verzehr nicht mehr geeignet.

gefördert vom:



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung



FONA  
Forschung für Nachhaltige  
Entwicklung  
BMBF



NAHGAST

[www.nahgast.de](http://www.nahgast.de)

**Wussten Sie schon?  
Mit einer kleineren  
Portion beim  
Mittagessen starten Sie  
fitter in den Nachmittag!**

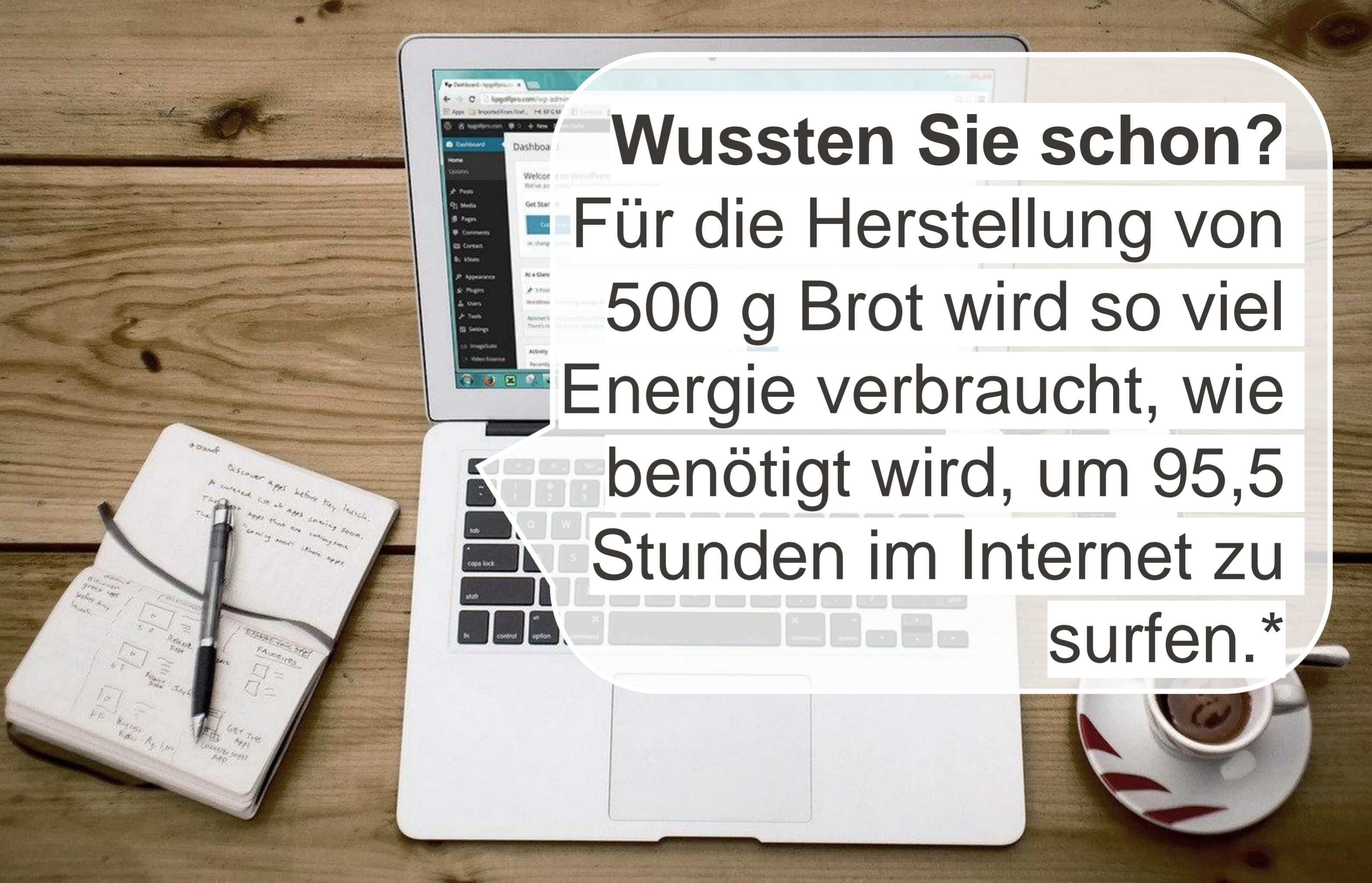


gefördert vom:

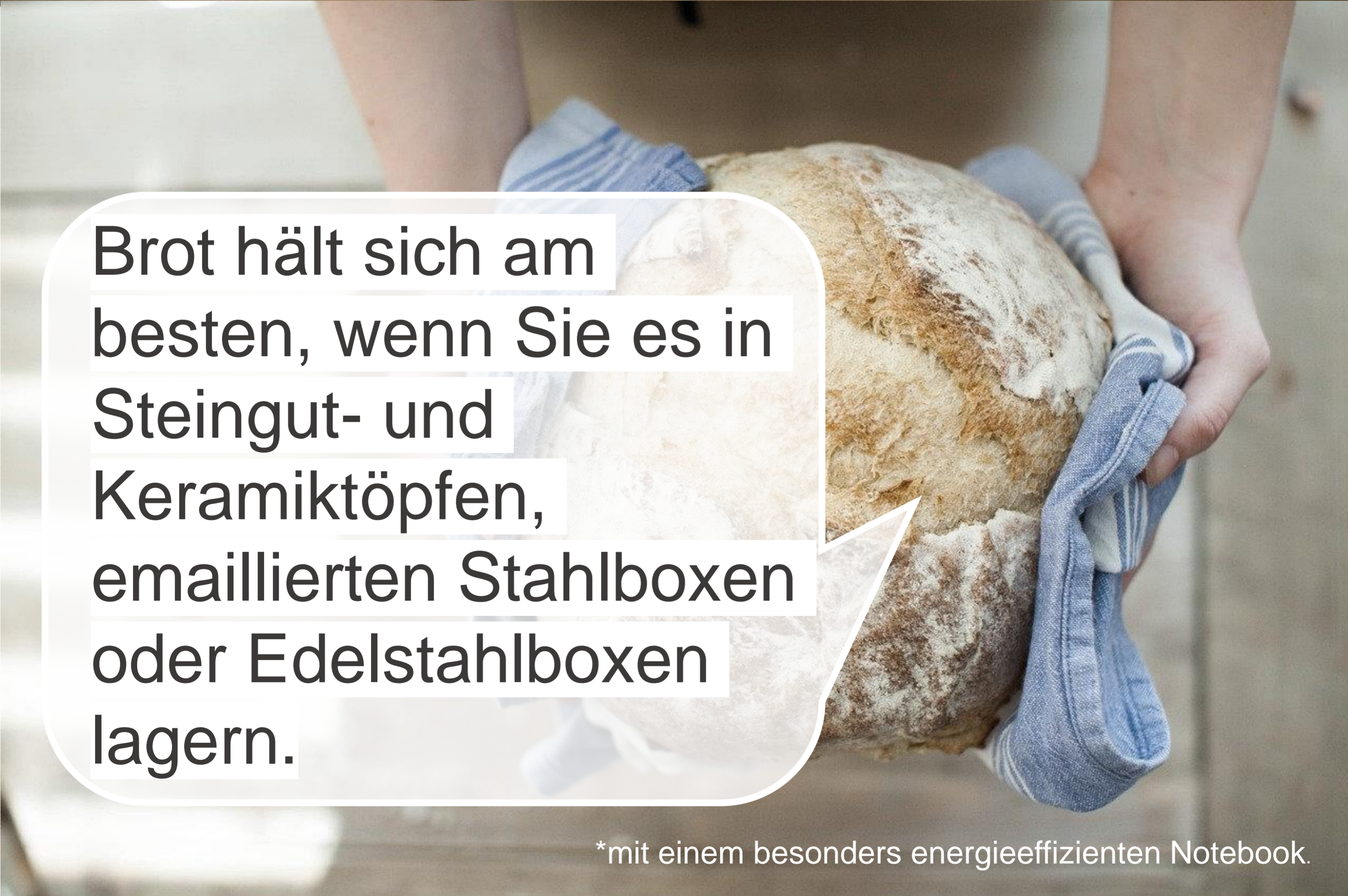


**NAHGAST**

[www.nahgast.de](http://www.nahgast.de)



**Wussten Sie schon?**  
Für die Herstellung von  
500 g Brot wird so viel  
Energie verbraucht, wie  
benötigt wird, um 95,5  
Stunden im Internet zu  
surfen.\*



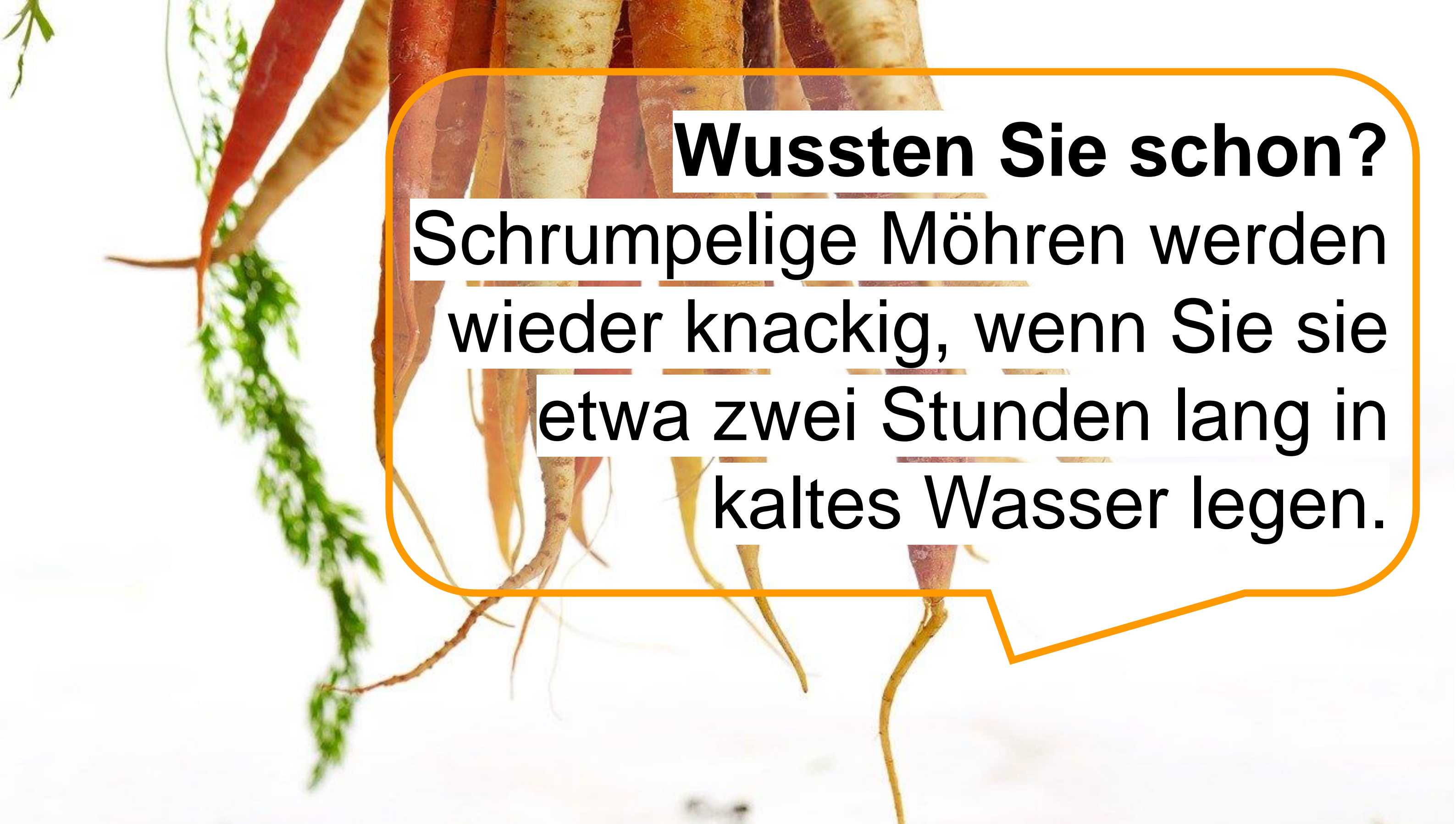
Brot hält sich am  
besten, wenn Sie es in  
Steingut- und  
Keramiktöpfen,  
emaillierten Stahlboxen  
oder Edelstahlboxen  
lagern.

\*mit einem besonders energieeffizienten Notebook.

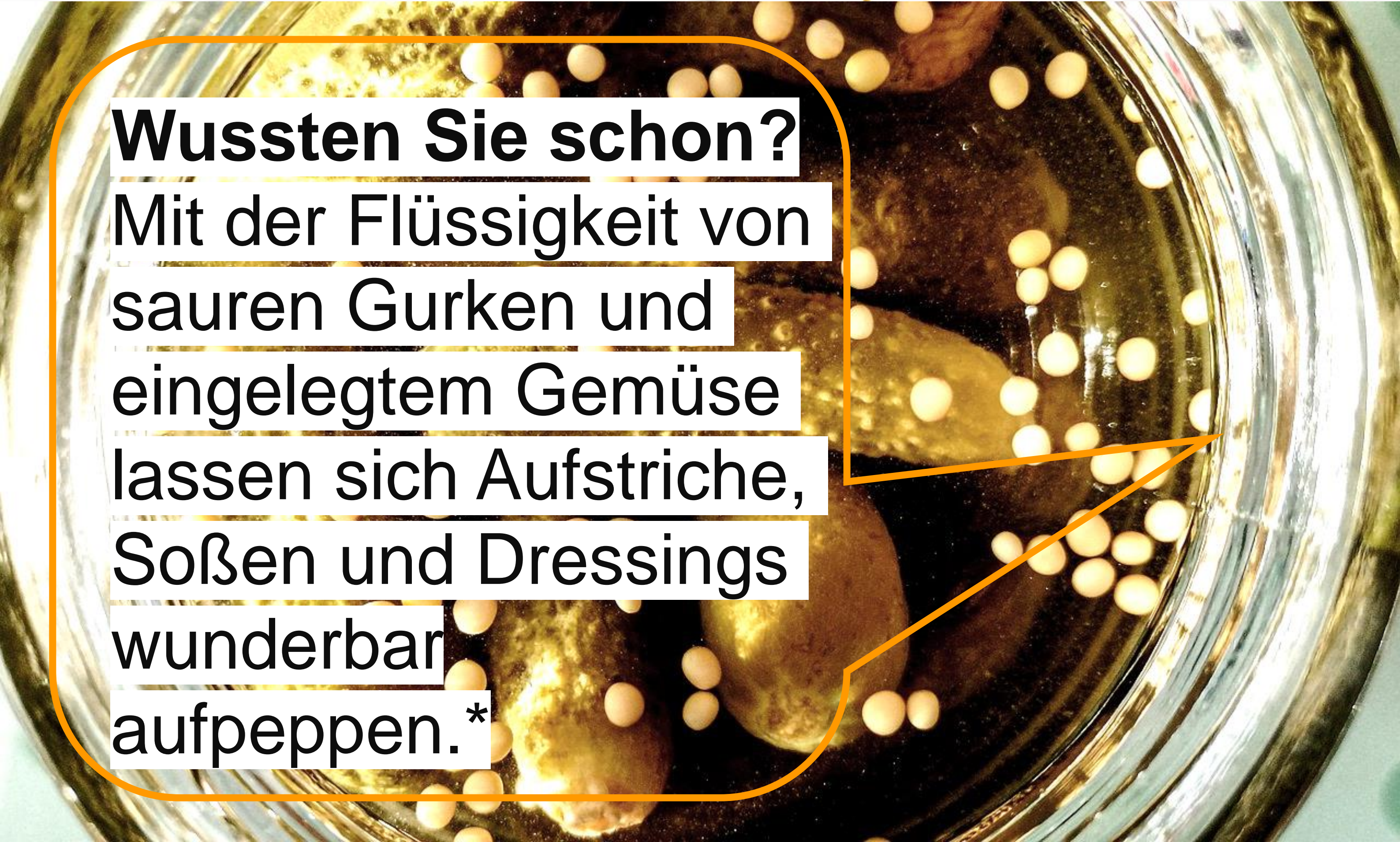
gefördert vom:



**NAHGAST**  
www.nahgast.de



**Wussten Sie schon?**  
Schrumpelige Möhren werden wieder knackig, wenn Sie sie etwa zwei Stunden lang in kaltes Wasser legen.



**Wussten Sie schon?**  
Mit der Flüssigkeit von sauren Gurken und eingelegtem Gemüse lassen sich Aufstriche, Soßen und Dressings wunderbar aufpeppen.\*

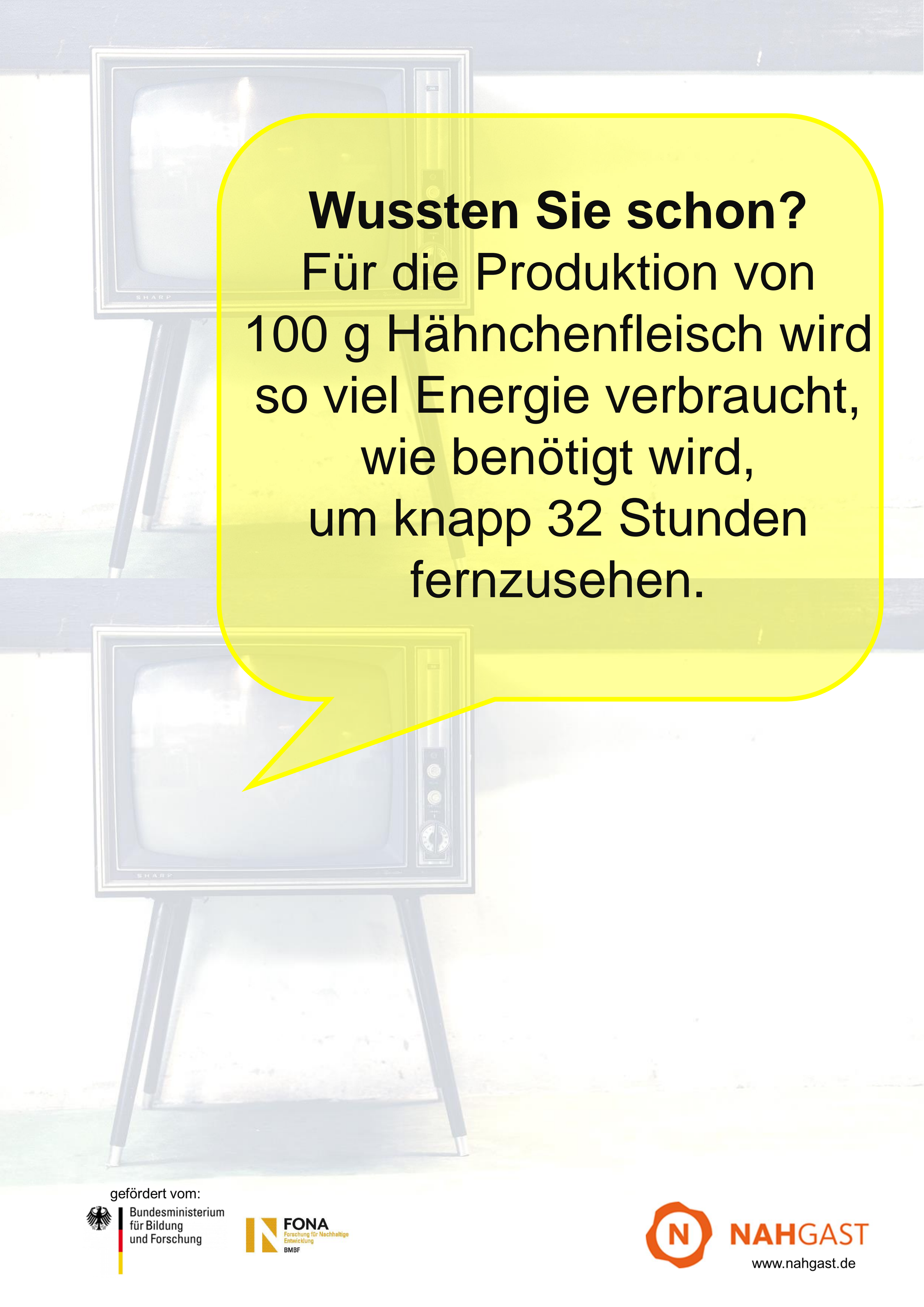
\*Gurkensaft kann in der Salatsoße als Ersatz für Essig verwendet oder mit Joghurt gemischt werden, um ein cremiges Salatdressing für grünen Salat, Eiersalat oder Kartoffeln zu kreieren.

gefördert vom:



**NAHGAST**

[www.nahgast.de](http://www.nahgast.de)



**Wussten Sie schon?**  
Für die Produktion von  
100 g Hähnchenfleisch wird  
so viel Energie verbraucht,  
wie benötigt wird,  
um knapp 32 Stunden  
fernzusehen.

gefördert vom:

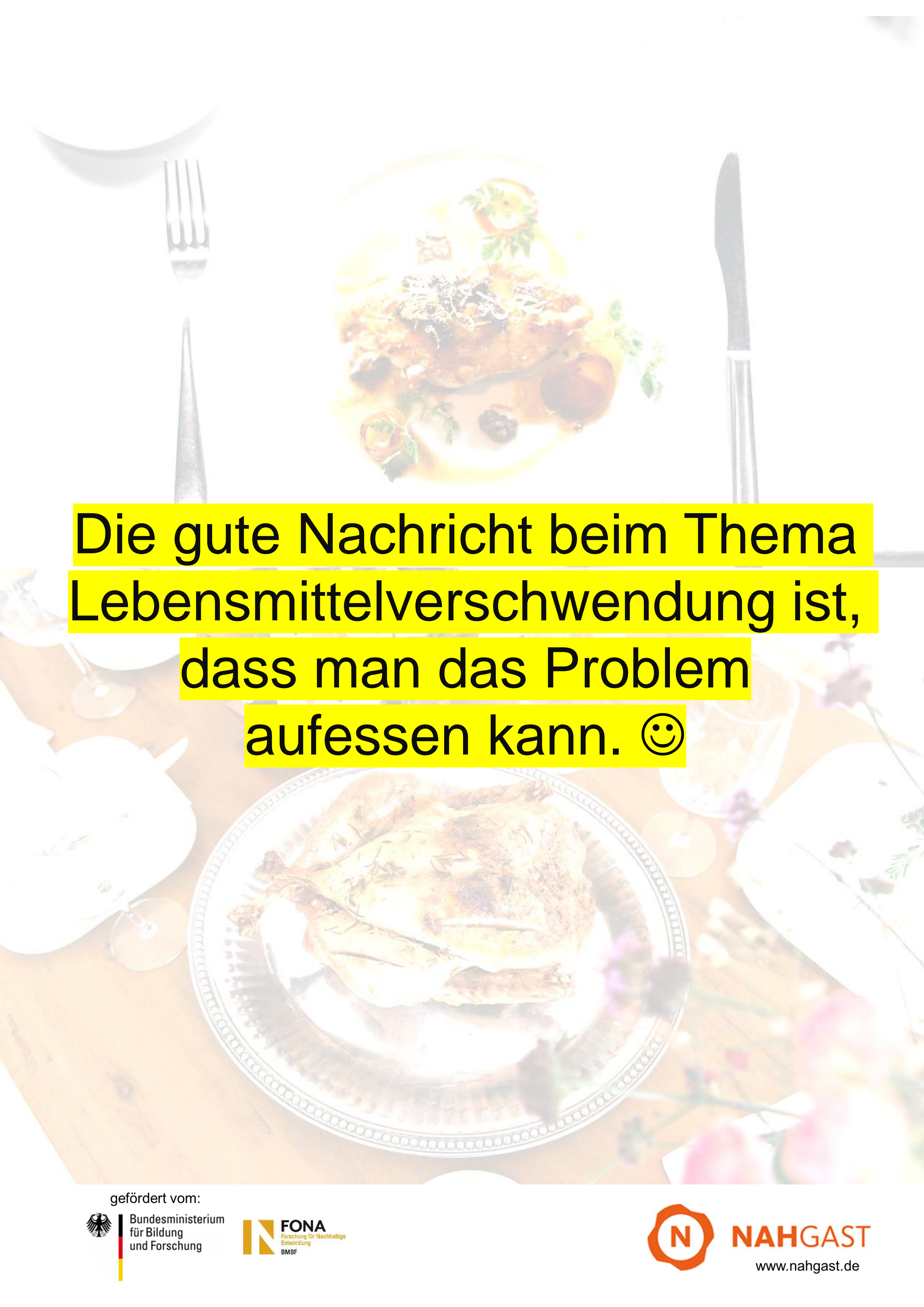


Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung



**NAHGAST**

[www.nahgast.de](http://www.nahgast.de)



Die gute Nachricht beim Thema  
Lebensmittelverschwendung ist,  
dass man das Problem  
aufessen kann. 😊

gefördert vom:



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung



FONA  
Forschung für Nachhaltige  
Entwicklung  
BMBF



NAHGAST

[www.nahgast.de](http://www.nahgast.de)

Fragen Sie  
gerne nach  
einer kleineren  
Portion an der  
Essensausgabe.

Liebe Gäste,  
unser Küchenteam  
ist täglich bemüht,  
Lebensmittelabfälle  
zu vermeiden.  
Helfen Sie mit!

Gefördert von



80% unserer  
Gäste nehmen  
eine kleine Portion.

Liebe Gäste,  
unser Küchenteam  
ist täglich bemüht,  
Lebensmittelabfälle  
zu vermeiden.  
Helfen Sie mit!

Gefördert von

