

# Lebensmittelretter-Führerschein

## Impressum

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF),  
Ludwigstraße 2, 80539 München  
info@stmelf.bayern.de | www.stmelf.bayern.de

Stand: Januar 2020

Redaktion: Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn),  
Referat Grundsatzangelegenheiten für Ernährung  
Bildnachweis: Agentur TIGERTATZE, Kassel

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) bündelt das Wissen rund um Ernährung in Bayern und ist eine Einrichtung im Geschäftsbereich des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Mehr Informationen und Lehrmaterialien finden Sie hier:

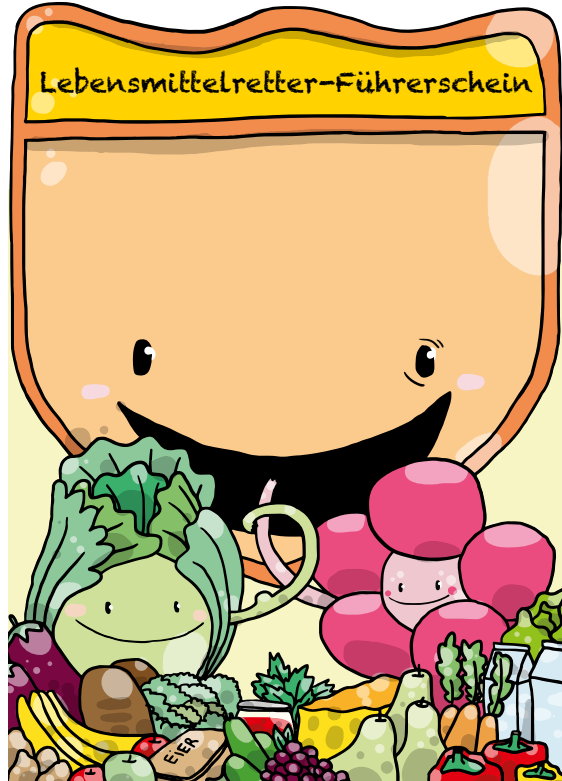
[www.wir-retten-lebensmittel.bayern.de](http://www.wir-retten-lebensmittel.bayern.de)

## Bündnis

Wir retten Lebensmittel!



Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



# LEBENSMITTELRETTER-FÜHRERSCHEIN

für

Vorname, Name

Platz für dein Foto

Datum, Unterschrift Lehrkraft

## Herzlichen Glückwunsch! Du hast den Lebensmittelretter-Führerschein erfolgreich bestanden!

Als Inhaber dieses Führerscheins bist Du ein Lebensmittelfreund. Du hast gezeigt, dass Du mit Lebensmitteln sorgsam umgehen kannst. Geprüft wurden:

### Theorie: **bestanden**

- Du weißt, dass Lebensmittel einen weiten Weg zurücklegen bis sie in den Supermarkt gelangen.
- Du weißt, worauf es beim Einkauf von Lebensmitteln ankommt.
- Du weißt, wie Lebensmittel richtig gelagert werden.

### Praxis: **bestanden**

- Du hast die Experimente und Forscheraufträge erfolgreich durchgeführt.
- Du kannst mit Deinen Sinnen testen, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist, auch wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist.

## DAS KANNST DU TUN GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG:

1. Überlege mit deiner Familie zusammen, was ihr in der Woche essen wollt. Geht dann gemeinsam mit einem Einkaufszettel einkaufen.
2. Keine Pflanze wächst wie die andere. Auch krummes Obst und Gemüse schmecken lecker.
3. Lebensmittel sind länger haltbar, wenn sie richtig gelagert werden: Einige Lebensmittel kommen in den Kühlschrank, andere in den Vorratsschrank.
4. Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum auf einem Lebensmittel überschritten, kann es meistens immer noch gegessen werden. Vorher am besten testen!
5. Anders ist es bei dem Verbrauchsdatum auf Lebensmitteln: Wenn das Verbrauchsdatum abgelaufen ist, musst Du das Lebensmittel wegwerfen.
6. Auch wenn dein Hunger groß ist, nimm dir erstmal eine kleinere Portion. Lieber einen Nachschlag als wegwerfen.
7. Nimm die Reste deiner Brotzeit oder deines Essens mit nach Hause. Du kannst sie in den Kühlschrank stellen und später essen.
8. Essen, das vom Vortag übrig geblieben ist, ist nicht schlecht. Du kannst mit deiner Familie daraus ein leckeres Resteessen zubereiten.

Schau hier nach Rezept-Ideen:  
<https://www.zugutfuerdietonne.de/beste-reste/die-beste-reste-app/>

