



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>

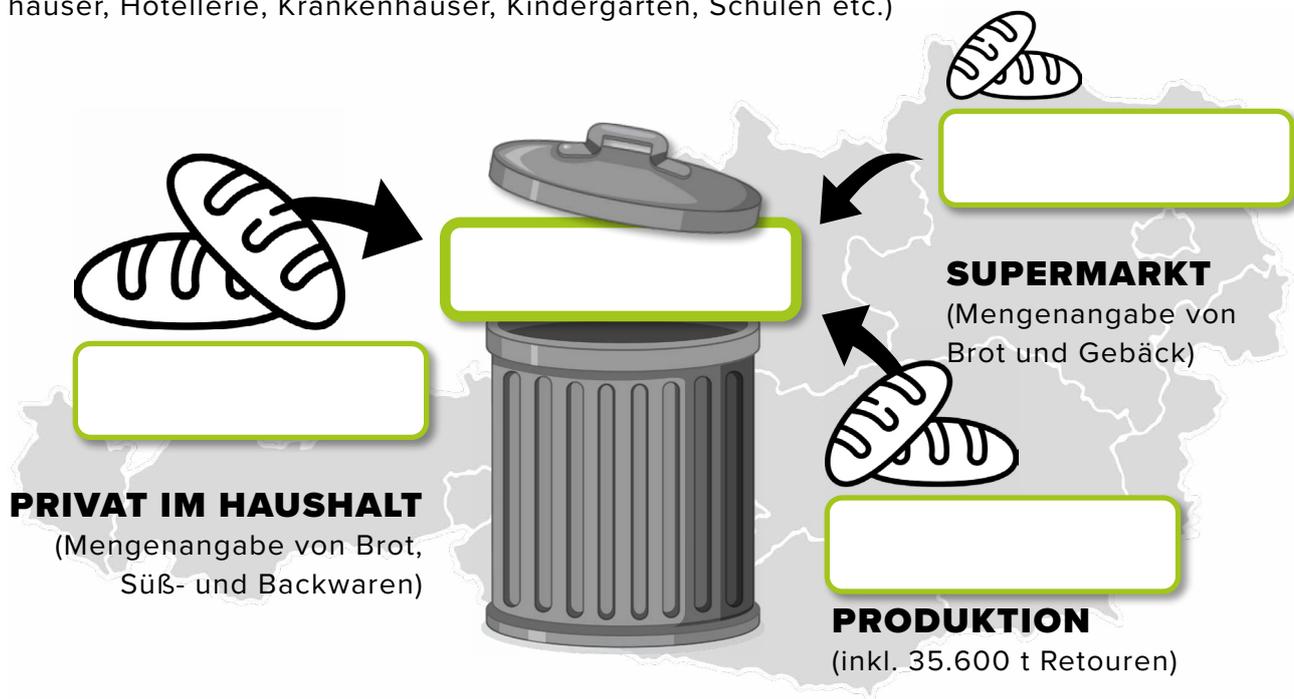


1 INFOGRAFIK - TRAGE EIN

WIE VIEL BROT UND GEBÄCK LANDET IM MÜLL?

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

(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.landschafftleben.at/infografiken/brot>



2 ÜBERLEGE

Wie lange ist Brot und Gebäck bei richtiger Lagerung haltbar?



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

3 WÄHLE UND BEGRÜNDE

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

- Plastiksackerl _____
- Tontopf _____
- Brotdose aus Holz _____
- Leinensack _____
- 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?



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!

B	U	Ä	S	D	Y	H	Ä	J	Q	M	X	I	R	L	Y	X	T	S	Y	L
R	R	Q	D	V	B	K	K	S	V	T	I	E	R	F	U	T	T	E	R	A
Ö	O	Ä	B	L	W	Y	X	T	M	H	Y	Q	Z	I	J	J	U	B	C	Ü
S	L	Y	U	I	Ä	A	G	G	Y	Ü	H	B	N	P	A	Z	J	Ä	I	N
E	A	F	B	G	O	Ä	M	F	K	G	B	P	K	E	O	Q	K	T	Y	Ü
L	M	F	R	S	L	G	E	C	W	A	B	V	E	R	K	A	U	F	W	J
A	I	Ä	V	E	C	F	A	S	M	J	Q	Ä	T	G	O	I	E	B	Ä	A
V	P	N	K	D	P	J	T	S	K	S	A	U	E	R	T	E	I	G	D	L

5 ÜBERLEGE

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



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