



Bonn/Berlin, 25.01.2024 / Seite 1 von 2

Brot mit einfachen Tricks vor der Tonne retten!

Brot und Backwaren gehören zu den Lebensmitteln, die Verbraucher:innen besonders oft wegwerfen: Sie machen rund 13 Prozent der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten aus. Aber mit der richtigen Lagerung und durchdachter Weiterverwertung können Verbraucher:innen Brot ganz einfach vor Schimmel bewahren.

Eine [Studie der Gesellschaft für Konsumforschung](#) zeigte für das Jahr 2020, dass rund 13 Prozent der vermeidbaren Lebensmittelabfälle Brot und Backwaren sind. Der häufigste Grund für solche vermeidbaren Lebensmittelabfälle ist, dass sie nicht rechtzeitig verzehrt werden. Doch auch nicht mehr ganz so frische Lebensmittel, die durchaus noch essbar wären, landen in der Tonne. Brot kann bei ungünstiger Lagerung schnell schimmeln oder altbacken werden – das muss nicht sein.

Die richtige [Lagerung spielt bei Brot](#) eine wichtige Rolle. Am besten bewahren Sie es bei Zimmertemperatur in einer Papiertüte, einem Leinenbeutel, in Brotkästen-, -töpfen oder -boxen auf. Durch regelmäßige Reinigung der Brotkästen mit Essig können Sie Schimmel vorbeugen. Im Kühlschrank trocknet Brot schnell aus, deshalb ist eine Lagerung dort nur an besonders feuchten und warmen Sommertagen empfehlenswert. Schon bei der Auswahl des Brotes können Sie auf die Haltbarkeit achten, denn je höher der Anteil an Roggen und Vollkorn, desto länger ist es in der Regel haltbar.

Besonders in kleinen Haushalten ist das Einfrieren von Brot eine gute Möglichkeit, dem Verderb vorzubeugen. Brotscheiben, ganze Laibe oder Teilstücke können Sie im gut verschlossenen Tiefkühlbeutel bei minus 18 Grad Celsius einfrieren und nach Bedarf wieder auftauen. Das Auftauen bei Zimmertemperatur dauert ungefähr fünf Stunden, aber einzelne Scheiben können Sie auch einfach direkt in den Toaster geben.

Altbackenes, aber noch nicht schimmeliges Brot wird durch Anfeuchten der Kruste und anschließendes Aufbacken wieder fast so lecker wie am ersten Tag. In der [Zu gut für die Tonne!-App](#) finden Sie unter der Zutat Brot viele Rezepte für die Verwertung von älterem Brot. Schimmeliges Brot hingegen sollten Sie immer entsorgen. Denn auch bei nur einzeln erkennbaren Schimmelstellen oder -punkten können Sie davon ausgehen, dass bereits das ganze Brot vom Schimmelpilz befallen ist und nicht mehr verzehrt werden sollte.

Hintergrund

Zu gut für die Tonne!

Jährlich fallen in Deutschland entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette circa elf Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an, sechseinhalb Millionen Tonnen davon allein in Privathaushalten. Dazu zählt auch Unvermeidbares wie z. B. Obst- und Nusschalen, Kaffeesatz und Knochen. Wie Verbraucher:innen die Lebensmittelverschwendung reduzieren können, zeigt *Zu gut für die Tonne!* bereits seit 2012.

Mit der [Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung](#) rückt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) neben den privaten Haushalten auch die Sektoren Primärproduktion, Verarbeitung, Groß- und Einzelhandel sowie Außer-Haus-Verpflegung stärker in den Fokus. Ziel ist es, bis 2030 die Lebensmittelabfälle in Deutschland entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette zu halbieren und Lebensmittelverluste zu reduzieren. Dazu ist das BMEL mit den Wirtschaftsbeteiligten im stetigen Austausch. Ein Pakt gegen Lebensmittelverschwendung mit dem Handel und eine Zielvereinbarung für die Außer-Haus-Verpflegung wurden bereits abgeschlossen. Parallel prüft das BMEL gesetzliche Maßnahmen für die Erleichterung von Lebensmittelspenden und setzen uns auf EU-Ebene für gleiche Reduzierungsziele für Lebensmittelabfälle in allen Sektoren ein.

Pressekontakt

Zu gut für die Tonne!

Telefon: +49 (0)228 996845-7340

E-Mail: kontakt@zugutfuerdietonne.de

Weitere Presseinformationen unter:

www.zugutfuerdietonne.de

<https://x.com/zgfdt>