



BROT RETTEN, KLIMA SCHÜTZEN, GELD SPAREN

WWF.AT/LEBENSMITTELRETTUNG

TÄGLICH EINE SCHEIBE BROT KÜBELN?

Schade drum: Österreichische Haushalte werfen jährlich etwa 100.000 Tonnen Brot & Gebäck weg. Ein unnötiger Beitrag zur Klimakrise.

100 EURO BEIM FENSTER RAUS?

Das gibt Brösl! Alleine durch die Verschwendung von Brot entstehen in einem durchschnittlichen Haushalt unnötige Kosten von etwa 100 € pro Jahr.

SO KRIEGST DU DAS GEBACKEN:

RICHTIG LAGERN!

Ab in den Sack: Ein Brotbeutel aus Leinen hält Brot länger frisch. Die Luftzirkulation verhindert Schimmelbildung.

EINFACH EINFRIEREN!

BRRR...ot einfrieren, bevor es hart wird. Am besten noch vor dem Einfrieren portionieren!

FEUCHT AUFBACKEN!

Oldie wird Goldie: Hartes Brot vor dem Aufbacken leicht mit Wasser befeuchten. So wird es wieder weich und frisch.

TROCKENES BROT VERWERTEN!

Omas Trick 17: Aus trockenem Brot lässt sich Köstliches zaubern: Semmelknödel, Arme Ritter, Brot-Croutons, ...

AUF QUALITÄT SETZEN!

Sicheres Investment: Bio-Sauerteigbrot ist zwar etwas teurer als Industrie-Backwaren, dafür bleibt es aber länger frisch.

BROT WERTSCHÄTZEN!

Kein Grund zum Granteln: Wenig Auswahl vor Ladenschluss bedeutet weniger Verschwendung in der Bäckerei.