

Wir alle sind mit Leidenschaft bei der Arbeit, darum ist uns ein wertschätzender Umgang mit unseren Produkten besonders wichtig. Um möglichst wenige Abfälle zu verursachen, unternehmen wir vielfältige Aktivitäten.

- Wir bieten Ihnen Brot vom Vortag zu einem vergünstigten Preis.
- Wir verarbeiten geeignete Brötchen zu Paniermehl.
- Wir stellen Brot, Brötchen und Kuchen fünf Tafeln zur Deckung des Bedarfs der Bedürftigen zur Verfügung.
- Innerhalb der Produktionsplanung wollen wir möglichst genau sein. Wir bitten Sie um Verständnis, wenn Ihr Lieblingsbrot am Abend mal nicht mehr vorrätig ist. Unser Team berät Sie gerne über eine entsprechende Alternative.
- Wenn Sie größere Mengen benötigen, können Sie diese gerne bei uns vorbestellen.

So konnten wir die Menge an Altbroten stark senken. Während innerhalb der Branche durchschnittlich etwa 20% der täglich produzierten Backwaren nicht verkauft werden, liegt diese Quote bei uns unter 10%. Helfen auch Sie dabei noch weniger Backwaren zu verschwenden.

Wie können Sie persönlich Lebensmittelabfälle vermeiden?

Schon beim Einkauf können Sie die spätere Menge von Lebensmittelabfällen beeinflussen. Deshalb hier einige Fakten, die Sie vor dem Einkauf bedenken sollten.

- Brot am Stück kann länger genossen werden als Schnittbrot
- Helle Brotsorten möglichst in kleinen Mengen kaufen und schnell verbrauchen
- Auf die Zusammensetzung achten, dunklere Sorten bleiben länger frisch

Brot von <i>Ihr Bäcker Schüren</i>	Frischhaltung bei richtiger Lagerung
Weizenbrote	Bis zu 2 Tage
Weizenmischbrote	3-4 Tage
Roggenmischbrote	4-6 Tage
Roggenbrote	5-7 Tage
Schrot- und Schwarzbrote	8-14 Tage

Was passiert überhaupt, wenn Brot altbacken wird?

Nach dem Backen gleichen sich der Wassergehalt von Krume und Kruste langsam an. Die Kruste nimmt Wasser aus der Krume auf. Sie wird weicher und verliert ihre Rösche. Bei längerer Aufbewahrung trocknet die Kruste aus und wird fest.

Auch die Krume verliert Wasser, die Stärkekörner geben dieses ab, so dass es verdunsten kann. Die Krume wird trockener, bröseln und vermittelt einen schlechteren Kauedruck.

Diesen Prozess können Sie hinauszögern. Jedoch wird in jedem fünften Haushalt Brot falsch gelagert.

Durch eine **richtige Aufbewahrung** können **Qualität und Geschmack** über Tage bewahrt werden. Damit können Sie gleichzeitig einen **Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelabfällen** leisten.

- Besonders wohl fühlt sich Ihr Brot bei Raumtemperatur. Im Kühlschrank verliert es schnell an Feuchtigkeit und wird altbacken.
- Bewahren Sie Ihr Brot am besten in speziellen Holz-, Keramik- und Steingutbehältern, die eine Feuchtigkeitsregulation zulassen, auf.
- Alternativ dazu in den ersten Tagen mit der Schnittfläche auf einem Holzbrett mit einem Baumwolltuch abgedeckt oder offen aufbewahren.



Behälter und Schneidebretter wöchentlich von Krümeln befreien und mit Essigwasser auswischen, um einer Schimmelbildung entgegenzuwirken.

Lebensmittelabfall - Wieviel wird verschwendet?

Und wenn's doch mal alt geworden ist?



Informationen, Tipps & Tricks rund ums richtige Lagern, bewusste Konsumieren & Genießen von Brot



In Deutschland werden jährlich **11 Millionen Tonnen Lebensmittel** entsorgt, 500.000 Tonnen davon sind Brote und Backwaren.

Wer wirft wieviel weg?



Falls das Brot doch einmal altbacken geworden ist, muss es trotzdem nicht entsorgt werden. Es gibt zahlreiche Möglichkeiten ihm ein neues, köstliches Gesicht zu verleihen und es so weiter zu genießen!

Reiche Ritter

4 Scheiben altes Brot • 1/4 Liter Milch • 1 Ei •
50g Butter • Zimt • Zucker

In einer Schüssel Eier, Milch, Vanillezucker und eine Prise Salz verrühren. Weizenbrotscheiben in die Eimilch tauchen und in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Zimt & Zucker bestreuen und nach Belieben mit Kompott, Vanillesoße oder Ahornsirup genießen.

Auch pikant ein Genuss. Die Eimilch hierzu einfach mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Weitere Möglichkeiten:

Croutons, Ofenschlupfer (Brot-Apfelauflauf), Brot-Salat...

Erarbeitet im Rahmen einer Projektarbeit von Studierenden der FH Münster (Studiengang Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft) im Sommersemester 2016, Sarina Schmitz & Karolin Wolf

Jeder von uns wirft pro Jahr ca. **82 kg Lebensmittel in die Tonne**. Über die Hälfte davon könnte noch gegessen werden. **Etwa jedes fünfte Brot wird weggeworfen.**

Mit jedem kg werden...



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences