



# Lebensmittel - zu kostbar für den Müll!

Das Land Niederösterreich und die NÖ Abfallverbände setzen sich gemeinsam für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ein.

„Gerade zu Weihnachten bleiben zu oft Speisen übrig. Pro Haushalt und Jahr werden so bis zu 300 € weggeworfen. Das wären ein paar schöne Weihnachtsgeschenke“, so Umweltlandesrat Dr. Stephan Pernkopf.



Foto: Peter von Beecher/pixello.de

## Unnötige Abfälle vermeiden

**Greifen Sie zu regionalen Lebensmitteln aus kontrolliert biologischem Anbau.** Mit dem Kauf von „Bio-Lebensmitteln“ unterstützen Sie eine umweltschonende Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung.



Foto: Alireza Heier/pixello.de

**Mindesthaltbarkeitsdatum heißt nicht, dass man Lebensmittel danach entsorgen muss.** Erst Anschauen, Riechen und Schmecken! Verschimmeltes, Angefaultes, Übelriechendes ist gleich zu entsorgen. Manchmal verändert sich nur die Konsistenz. Wenn sich z.B. beim Joghurt oben Flüssigkeit absetzt, hilft Umrühren.



Foto: gänseblümchen/pixello.de

## Trüffel aus Weihnachtskeksen

Ca. 400 g Keks-/Kuchenreste zerkleinern, in der Zwischenzeit 150 g Schokolade (z.B. nicht verzehrte Nikolos, Krampusse, Osterhasen, ...) im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, 1-2 kleine Flaschen Rumaroma, 6 EL Mineralwasser dazugeben und alles gut mit den Keks-/Kuchenkrümeln durchmischen. Die Masse ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen – nicht länger, sonst wird's zu hart. Nun ca. 35 Kugeln drehen, in Schokostreuseln wälzen und genießen.