

Impressum

Herausgeber: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft,
Forsten und Tourismus (StMELF),
Ludwigstraße 2, 80539 München
info@stmelf.bayern.de | www.stmelf.bayern.de

Stand: Juni 2026

Redaktion: Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn),
Referat Grundsatzangelegenheiten für Ernährung
Bildnachweis: Agentur TIGERTATZE, Kassel

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) ist ein Institut der Bayerischen
Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) im Ressort des Bayerischen Staats-
ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF).
Es bündelt Informationen rund um Ernährung aus Wissenschaft und Praxis.

Mehr Informationen und Lehrmaterialien finden Sie hier:

www.wir-retten-lebensmittel.bayern.de

Bündnis

Wir retten Lebensmittel!

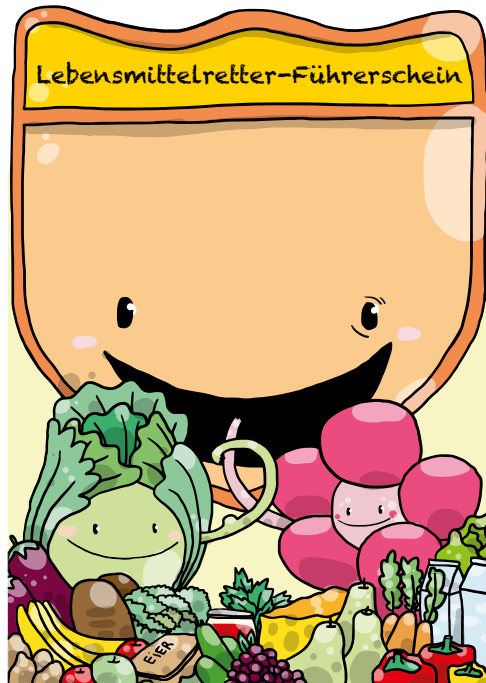


Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



KErn

Kompetenzzentrum für Ernährung
an der LfL



LEBENSMITTELRETTER-FÜHRERSCHEIN

für

Vorname, Name	Platz für dein Foto
Datum, Unterschrift Lehrkraft	

Herzlichen Glückwunsch! Du hast den Lebensmittelretter-Führerschein erfolgreich bestanden!

Als Inhaber dieses Führerscheins bist Du ein Lebensmittelfreund. Du hast gezeigt, dass Du mit Lebensmitteln sorgsam umgehen kannst. Geprüft wurden:

Theorie: **bestanden**

- Du weißt, dass Lebensmittel einen weiten Weg zurücklegen bis sie in den Supermarkt gelangen.
- Du weißt, worauf es beim Einkauf von Lebensmitteln ankommt.
- Du weißt, wie Lebensmittel richtig gelagert werden.

Praxis: **bestanden**

- Du hast die Experimente und Forscheraufträge erfolgreich durchgeführt.
- Du kannst mit Deinen Sinnen testen, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist, auch wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist.

DAS KANNST DU TUN GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG:

1. Überlege mit deiner Familie zusammen, was ihr in der Woche essen wollt. Geht dann gemeinsam mit einem Einkaufszettel einkaufen.
2. Keine Pflanze wächst wie die andere. Auch krummes Obst und Gemüse schmecken lecker.
3. Lebensmittel sind länger haltbar, wenn sie richtig gelagert werden: Einige Lebensmittel kommen in den Kühlschrank, andere in den Vorratsschrank.
4. Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum auf einem Lebensmittel überschritten, kann es meistens immer noch gegessen werden. Vorher am besten testen!
5. Anders ist es bei dem Verbrauchsdatum auf Lebensmitteln: Wenn das Verbrauchsdatum abgelaufen ist, musst Du das Lebensmittel wegwerfen.
6. Auch wenn dein Hunger groß ist, nimm dir erstmal eine kleinere Portion. Lieber einen Nachschlag als wegwerfen.
7. Nimm die Reste deiner Brotzeit oder deines Essens mit nach Hause. Du kannst sie in den Kühlschrank stellen und später essen.
8. Essen, das vom Vortag übrig geblieben ist, ist nicht schlecht. Du kannst mit deiner Familie daraus ein leckeres Resteessen zubereiten.

Schau hier nach Rezept-Ideen:
<https://www.zugutfuerdietonne.de>

