

Weniger verschwenden, mehr verwenden



In vielen Küchen werden jeden Tag Lebensmittel weggeworfen, die noch vollkommen in Ordnung sind. Durch gut durchdachte Aufbewahrung des Essens können wir Abfall reduzieren und auch Zeit sparen. So bleibt auch mehr Geld übrig für wichtige Dinge und alles, was im Leben Spaß macht.



Was man sieht, wird genutzt und nicht später weggeworfen

Wenn wir unsere Schränke oder den Kühlschrank öffnen, holen wir uns zum Essen meist das heraus, was wir zuerst sehen. Alles andere gerät leicht in Vergessenheit. Durch die Verwendung von durchsichtigen Vorratsbehältern und Deckeln ist es viel einfacher, all die noch gut verzehrbaren Lebensmittel zu erkennen, auch wenn man längst nicht mehr an sie gedacht hatte. Weitere Pluspunkte: So sparst du Zeit, Geld und Lebensmittel. Und wer weiß, was passiert, wenn du das Gemüse und andere gesunde Sachen ganz nach vorne stellen würdest?

Verschiedene Materialien für unterschiedliche Anforderungen

Bei der Entscheidung, welchen Vorratsbehälter du nehmen sollst, hast du die Wahl zwischen zwei Materialien: Glas oder BPA-freier Kunststoff. Beide sind spülmaschinenfest und für die Mikrowelle geeignet. Außerdem sind Glasbehälter backofenfest, verfärben sich nicht und nehmen auch nicht den Geschmack oder Geruch der darin aufbewahrten Lebensmittel an. Kunststoffbehälter sind leichter, gehen beim Runterfallen nicht kaputt und lassen sich leicht transportieren.



Deckel können immer und immer und immer wiederverwendet werden

Ein Deckel sorgt dafür, dass das Essen länger frisch bleibt, und kann dazu beitragen, dass du in der Küche weniger Kunststoff- oder Aluminiumfolie verwenden musst. Drei Materialien kommen normalerweise für Deckel zum Einsatz: BPA-freier Kunststoff, Silikon und Bambus.



Ein Kunststoffdeckel schließt den Behälter luftdicht ab und sorgt dafür, dass weniger Sauerstoff an das Lebensmittel kommt und der Alterungsprozess daher verlangsamt wird. Perfekt, wenn du dir dein Mittagessen ins Büro mitnehmen möchtest oder etwas zu einer Party bei den Nachbarn mitbringen willst.



Ein Silikondeckel schafft ein Vakuum. So bleibt das Essen länger frisch und hält auch länger seine Temperatur. Wenn du Speisen im Ofen zubereitest, kannst du sie mit einem Silikondeckel abdecken, um den Ofen vor Spritzern und übergelaufener Soße zu schützen.



Mit einem Bambusdeckel wirkt der Behälter dekorativer. Er ist perfekt geeignet für Trockenprodukte, die du immer griffbereit haben möchtest, wie die gesunden Frühstücksflocken, die deine Familie morgens als Erstes entdecken soll. Den Bambusdeckel kannst du auch als Untersetzer verwenden, wenn du heißes Essen servierst.





So wird das Abendessen von heute zum Mittagessen von morgen

Der Eintopf, den du letztens gekocht hast, schmeckt ein paar Tage später vielleicht sogar noch besser – wenn sich alle Gewürze und Kräuter laut Rezept entfaltet haben. Am besten ist es, wenn du dabei auch noch Geschirr sparen kannst. Du kommst die ganze Zeit mit ein und demselben Behälter aus – von der Zubereitung über das Kochen bis hin zum Aufwärmen der leckeren Reste. Du brauchst nur den Deckel zu wechseln.



Nimm einfach ein und denselben Behälter. Du musst nur den Deckel wechseln, je nachdem, ob du das Essen gerade zubereitest, servierst, aufbewahrst oder woanders hin transportierst.



