



„Mindesthaltbarkeit – was steckt dahinter?“

Die lokalen Tafeln der Tafel Oberlausitz e.V. boten Informationsnachmittage zum Thema „Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln“ an. Denn die Haltbarkeit von Lebensmitteln stellt viele Verbraucher vor ein Rätsel.

Kann ich die Wurst nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch essen, ist die Banane trotz dunkler Flecken noch genießbar, wie lange halten sich Konserven? Aus Unkenntnis landen noch immer viel zu viele Lebensmittel im Müll. Hier wollten die Mitarbeiter der Tafel Oberlausitz e.V. ein Stück Aufklärung leisten.



Informationsnachmittag am 21. August 2019 in Löbau

Mit wenig finanziellem Aufwand vollwertige Gerichte kochen – wie das geht, darüber konnten sich die Besucher informieren. Dazu gab es Aufklärung zur Haltbarkeit von Lebensmitteln und Information zu regionalen Produkten.

TAFEL
SACHSEN



TAFEL  Tafel Oberlausitz e.V., Löbau
OBERLAUSITZ



SACHSEN Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtags beschlossenen Haushaltes. Die Förderung erfolgt durch das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft.