

QS-live. Die Initiative Qualitätssicherung sorgt für mehr Durchblick!

Ob frisches Fleisch, Obst oder Gemüse: Sie wollen wissen, was wie auf Ihrem Teller landet? „QS-live. Initiative Qualitätssicherung“ sorgt für Durchblick – vom Landwirt bis zur Ladentheke, über alle Stufen der Lebensmittelkette hinweg.

Stellvertretend für über 130.000 weitere QS-Partner berichten die Mitglieder der Initiative Qualitätssicherung bei QS-live über ihren ganz persönlichen Einsatz für geprüfte Qualität und Lebensmittelsicherheit.

Mit dabei: Gemüseerzeuger Peter Fehmel, Landwirt und Tierhalter Josef Schöberl, Metzgermeister Franz Seibold und Jennifer Bauder, Auszubildende im Supermarkt. Im **QS-live-Blog von LandFrau Lore Mauler** gibt es jede Menge Tipps für Einkauf, Lagerung und Zubereitung frischer Lebensmittel – denn zu Hause sind Sie der Qualitätsmanager.

Mehr Infos unter QS-live.de.



Kontakt

Servicebüro QS-live
c/o trio-market-relations gmbh
Carl-Reuther-Straße 1
68305 Mannheim

Telefon: +49 621 33840-223
Telefax: +49 621 33840-161

E-Mail: info@qs-live.de
www.qs-live.de



Frische Lebensmittel – richtig Einkaufen, Lagern, Zubereiten



Zu Hause sind Sie der Qualitätsmanager.



Gewusst wie! Das ist mein Motto. Ich bin gelernte Hauswirtschaftsmeisterin und setze mich als LandFrau bei QS-live für den bewussten Umgang mit frischen Lebensmitteln ein. Ich will es ganz genau wissen: Wie werden Fleisch, Obst und Gemüse heute produziert? Wird wirklich alles richtig kontrolliert? Worauf kann ich selbst bei Einkauf, Transport und zu Hause bei Lagerung und Zubereitung achten?

Schauen Sie doch mal in meinem Blog auf QS-live.de/blog vorbei – ich freue mich auf Sie!

Ihre LandFrau Lore



Ein klares Signal für den Kauf sicherer, geprüfter Lebensmittel: **Das blaue QS-Prüfzeichen.** Sie finden es auf vielen frischen Lebensmitteln. Bei Fleisch, Obst und Gemüse mit diesem Zeichen können Sie sich darauf verlassen: Herstellung und Vermarktung werden durchgehend kontrolliert, vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Obst und Gemüse: **So bleibt es frisch und knackig!**

Einkaufen: Den Frischefaktor können Sie selbst prüfen – ist die Schale unversehrt, der Geruch sortentypisch? Alles noch knackig? Am besten nur so viel kaufen, wie man in 2-3 Tagen verzehren kann.

Lagern: Zu Hause ab ins kühle Gemüsefach – so bleiben Qualität und Vitamine am längsten erhalten. Nur kälteempfindliche Obst- und Gemüsesorten wie Kartoffeln, Gurken, Tomaten, Zitronen oder Ananas lagern besser im kühlen Vorratsraum oder im Keller.

Zubereiten: Obst und Gemüse erst kurz vor der Zubereitung waschen – am besten im Ganzen, unter fließendem Wasser.

Garen: Obst sowie einen Teil der täglichen Gemüseration am besten frisch verzehren. Beim Garen mit Wasser und Fett geizen – bissfestes Gemüse hat am meisten Vitamine.



Rind, Schwein und Geflügel: **Richtig einkaufen, lagern und zubereiten**

Einkaufen: Eine Thermotasche oder eine Kühlbox mitnehmen – so wird die Kühlkette auf dem Weg von der Frischetheke bis zum heimischen Kühlschrank nicht zu lange unterbrochen. Das ist besonders an heißen Sommertagen wichtig.

Lagern: Zu Hause kommt frisches Fleisch direkt in den Kühlschrank. Der beste, weil kälteste Platz ist direkt über dem Gemüsefach. Was nicht rechtzeitig verbraucht wird, frieren Sie einfach für später ein. So bleibt die Frische erhalten und nichts muss weggeworfen werden.

Zubereiten: Bei Aufgetautem das Wasser weggießen. Fleisch generell abspülen und trockentupfen. Getrennte Schneidbretter und Messer für Rohes und Gekochtes sind ein Muss bei der Küchenhygiene!

Garen: Geflügel und Hackfleisch immer komplett durchgaren! Schweinefleisch dagegen darf noch leicht rosa, Rind sogar kräftig rötlich sein.

