

Häufige Fehlanwendungen & Alternativen für deine Küche

Fehlanwendungen in der Küche (begünstigen die Migration von Schadstoffen)	Priorität der Veränderung (1 sehr wichtig – 5 weniger wichtig)	Alternativen (senken das Risiko von Migration)
PTFE-Pfannen („Teflon“) über 360 °C erhitzen	1	Nur bei niedrigen Temperaturen unter 200 °C nutzen (kl./mittl. Hitze); Pfanne nie länger als 3 min in leerem Zustand erhitzen. Alternativ: Gusseisen, Edelstahl oder Keramikpfannen nutzen.
Verwendung von Bioplastik aus Bambusfaser für heiße Getränke über 70°C (auch Plastik aus Reis- und Weizenfaser sollte vermieden werden)	1	Nur kalte Getränke einfüllen; Keramik-, Glas-, Edelstahl-Tassen/Thermoskannen 
Wässrige/fettige/saure Lebensmittel in Plastikverpackungen lagern (z.B. Tomaten, Zitrusfrüchte, Käse, Soßen, Fisch, Fleisch)	1,5	Glas, Edelstahl oder Keramik anstelle von Plastik nutzen 
Zweckentfremdung: Verwendung von Utensilien für Lebensmittel, die nicht dafür geeignet sind (Bsp. Müllsack)	1,5	Nur Utensilien mit dem Glas-Gabel-Symbol nutzen (teils nur auf der Verpackung zu finden) 
Plastikflaschen der Sonne (UV-Strahlen) aussetzen (Bsp. Strandtag)	1,5	Mit etwas zudecken/in den Schatten stellen; Glas-/Edelstahlflaschen 
Nutzung von antihaftbeschichteten Küchenutensilien aus PTFE (Bsp. Backformen, Dauerbackfolien, Pfannen)	1,5	Pfannen & Formen aus Edelstahl, Keramik, Glas, Gusseisenpfanne; Dauerbackfolie & Backformen aus Silikon 
Nutzen von Take-Away-Verpackungen aus Plastik für heiße, fettige und/oder saure Lebensmittel (Einweg)	1,5	Zügig umfüllen; Selbstmitgebrachte Behälter aus Glas, Keramik oder Edelstahl mitbringen & vor Ort befüllen lassen; Pfand-Systeme nutzen
Lebensmittel essen, die in ihrer Plastikverpackung (in der Mikrowelle) erhitzt wurden	2	Vor dem Erwärmen auf einen Porzellan-/Keramikteller umfüllen; Plastik vermeiden! 

Gefördert durch:



Co-funded by
the European Union

Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autorinnen und Autoren.

Das Projekt LIFE ChemBee (Nr. LIFE21/GIE/DE/101074245) wird gefördert durch das LIFE-Programm der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die des Projekts LIFEChemBee und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder des LIFE-Programms wider. Weder die Europäische Union noch die gewährende Behörde können für sie verantwortlich gemacht werden.

Plastikgeschirr in der Mikrowelle erhitzen (nicht für die Mikrowelle geeignetes Plastik)	2	Porzellan/Keramik/Glas nutzen; Plastik nicht erhitzen! 
Wasserkocher mit Plastikteilen, die innen liegen, benutzen	2	Edelstahl- oder Keramik-Kannen, die auf dem Herd genutzt werden oder Wasserkocher aus Glas bevorzugen 
Nutzen von Take-Away-Verpackungen aus Pappe für heiße, fettige und/oder saure Lebensmittel (Einweg)	2	Zügig umfüllen! / Selbstmitgebrachte Behälter aus Glas, Keramik oder Edelstahl mitbringen und vor Ort befüllen lassen
Essen von fettigen Lebensmitteln verpackt in PVC-Folie (Bsp. Käse, Fleisch, Fisch)	2	Recyclingcodes 3,6,7 vermeiden; Käse an Frischetheke /Markt mit eigenen Behältern kaufen 
Plastikbehälter, die mikrowellengeeignet sind, erhitzen	2,5	Porzellan/Keramik als Alternative, Plastik nicht erhitzen
Nutzung von Küchenutensilien aus Plastik (PET/PE/PP) für heiße Lebensmittel (Bsp. Kochlöffel)	2,5	Für heiße Lebensmittel nur Glas, Keramik, Edelstahl und unbehandeltes Holz verwenden 
Nutzung von Küchenutensilien aus Plastik (PET/PE/PP/Andere) für saure Lebensmittel (Bsp. Salatdressing, Orangensaft)	2,5	Für saure Lebensmittel nur Glas, Keramik, Edelstahl und unbehandeltes Holz verwenden 
Einweggeschirr aus Plastik bzw. mit Plastikbeschichtung verwenden	2,5	Mehrweggeschirr: Keramik/Porzellan 
Verwenden von Aluminiumfolie für salzige oder saure Lebensmittel	2,5	Edelstahl-/Glas-/Keramikbehälter für den Grill; Bienen-/Pflanzenwachstücher bei Raumtemperatur & Kühlschrank 
Nutzung von Plastikgeschirr für Kinder (wiederverwendbare Becher, Teller)	3	Kindern schon früh den Umgang mit Keramik- & Holzgeschirr beibringen; Produkte aus Edelstahl 

Gefördert durch:



Co-funded by
the European Union

Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autorinnen und Autoren.

Das Projekt LIFE ChemBee (Nr. LIFE21/GIE/DE/101074245) wird gefördert durch das LIFE-Programm der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die des Projekts LIFEChemBee und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder des LIFE-Programms wider. Weder die Europäische Union noch die gewährende Behörde können für sie verantwortlich gemacht werden.

Einweggeschirr aus Pappe (ohne Plastikbeschichtung) verwenden	3	Mehrweggeschirr: Keramik/Porzellan
Lebensmittel aus der Konservendose essen (Metall)	3,5	 Glaskonserven kaufen; bspw. trockene Hülsenfrüchte kaufen & diese frisch kochen
Konservendosen mit Inhalt erwärmen (Bsp. Beim Campen)	3,5	In einen Edelstahl-/Keramiktopf umfüllen & dann erhitzen 
Einweg-Lebensmittelkontaktmaterialien als Behälter/Verpackungen für Essen wiederverwenden (Bsp. Speiseeis Dosen, Plastikflaschen)	3,5	Alte Glaskonserven zur Aufbewahrung nutzen; alternativ solche aus Edelstahl und Keramik 
Trockene Lebensmittel in Plastikverpackungen lagern	4	 Stattdessen in Glas, Keramik, Edelstahl, Textilien (Baumwolle, Leinen, Jute – Bio) & unbehandeltem Holz 
In Glas gefüllte Lebensmittel ohne BlueSeal/BioSeal-Deckel nutzen	4,5	Produkte mit BlueSeal/BioSeal-Deckel kaufen & Gefäß austauschen (Glas kann bspw. als Vase verwendet werden) 
Plastikutensilien im Geschirrspüler waschen	4,5	Nur geeignete Produkte mit Piktogramm (Spülmaschine) darin auf niedriger Temperatur waschen; Der Umwelt zuliebe vermeiden 

Diese Liste stellt nur eine Auswahl der wichtigsten Veränderungen dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Gefördert durch:



Co-funded by the European Union

Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autorinnen und Autoren.

Das Projekt LIFE ChemBee (Nr. LIFE21/GIE/DE/101074245) wird gefördert durch das LIFE-Programm der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die des Projekts LIFEChemBee und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder des LIFE-Programms wider. Weder die Europäische Union noch die gewährende Behörde können für sie verantwortlich gemacht werden.