

# Das andere Tupperware

Tipp von Esther Kern



**Manchmal liegen die besten Dinge so nah. Wer etwa Lebensmittelreste aufbewahren will, kann das ganz ohne Plastik tun – und hat erst noch die Übersicht.**

In Plastikgefäßen lassen sich Reste zwar luftdicht verpacken. Und gut stapeln im Kühlschrank. Jedoch: Noch so oft passiert es, dass man den Überblick verliert. Und Reste darum verderben im Kühlschrank.

Deshalb war ich hell begeistert, als mit Spitzenkoch Jann M. Hoffmann von seiner Aufbewahrungsmethode erzählte. «Ich verpacke Reste in Gläsern», erklärte er mir bei einem Besuch in seiner Küche. Dafür nutzen kann man natürlich auch Gläser von Konfitüren, Senf oder Eingemachtem.

Und noch einen Vorteil hat das Restelagern in Gläsern. Denn, so Jann M. Hoffmann, «das Essen lässt sich prima direkt im Glas aufwärmen». Sprich: Man stellt es entweder ins Wasserbad oder in den Steamer. So muss man am Schluss nicht mal eine Pfanne abwaschen.