

Quiz Lebensmittelverschwendung

Wieviel Tonnen Lebensmittel landen insgesamt in Deutschland jährlich im Müll?

Z: 12 Mio. Tonnen

A: 6 Mio. Tonnen

H: 2 Mio. Tonnen

Wieviel Kilogramm Lebensmittel wirft jeder Deutsche privat im Schnitt pro Jahr in die Tonne?

Y: 60 kg

U: 75 kg

M: 10 kg

Wieviel Prozent der Anbaufläche wird in Deutschland „für die Tonne“ bewirtschaftet?

G: rund 25 %

B: rund 50 %

O: rund 100 %

Wo entstehen mit anteilig 52% die meisten Lebensmittelabfälle?

Y: in der Gastronomie

U: in Privathaushalten

E: im Handel

Wieviel Euro könnte man jährlich pro Person einsparen, würde man weniger Lebensmittel wegschmeißen?

T: 200 €

I: 100 €

N: 500 €

Welches ist die am häufigsten weggeworfene Lebensmittelgruppe?

A: Brot

F: Obst & Gemüse

Y: Fleisch

Wie groß ist der Anteil der Lebensmittel, die auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen?

L: etwa die Hälfte

O: etwa ein Viertel

Ü: etwa ein Drittel

Was bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum?

R: Dieses Datum gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem ein ungeöffnetes Lebensmittel bei richtiger Lagerung seine typischen Eigenschaften behält – also Geschmack, Geruch und Nährstoffgehalt.

B: Dieses Datum gibt den Zeitpunkt an, bis wann ein Produkt verbraucht werden muss, weil es danach schlecht ist und weggeworfen werden muss.

Was solltest Du tun, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum auf einem Lebensmittel abgelaufen ist?

- D:** Auf die eigenen Sinne verlassen: riechen und schmecken, ob das Lebensmittel noch gut ist.
- E:** Das Lebensmittel sofort wegwerfen.
- H:** Das Lebensmittel im Laden umtauschen.

Was kannst Du in der Schulmensa für weniger Lebensmittelabfälle tun?

- S:** Den Teller ganz voll füllen, damit ich auf jeden Fall satt werde.
- I:** Wenn ich nicht sicher bin, ob ich ein Gericht mag, frage ich erstmal nach einer Proberportion.
- B:** Ich lasse die Gerichte von meinen Eltern zu Hause auswählen und vorbestellen.

Wie sollte man einkaufen?

- E:** Mit einem Einkaufszettel, auf dem steht, was genau benötigt wird.
- U:** Ganz spontan: auswählen, was einen gerade anspricht.
- R:** Immer mit einem großen Einkaufswagen, auch wenn nur wenig benötigt wird.

Was ist NICHT hilfreich gegen Lebensmittelverschwendung?

- A:** Einen genauen Kochplan aufstellen und dafür einkaufen gehen.
- T:** Hungrig einkaufen gehen.
- W:** Vor dem Einkaufen in den Kühlschrank schauen.

Wo solltest Du Wurst und Fleisch am besten im Kühlschrank lagern?

- C:** Im mittleren Fach, bei 4 - 5 Grad.
- H:** Im obersten Fach, bei 5 – 8 Grad.
- O:** Im untersten Fach, bei 2 – 3 Grad.

Warum sollte man Äpfel und Bananen nicht zusammen mit anderen Früchten lagern?

- N:** Sie verströmen ein Gas, welches andere Früchte schneller reifen und altern lässt.
- F:** Sie sind anfällig für Schimmel, der sich leicht auf andere Früchte überträgt.
- E:** Sie entziehen anderen Früchten Feuchtigkeit.

Was ist in deutschen Haushalten der häufigste Grund für das Wegwerfen noch genießbarer Lebensmittel?

- H:** Zu groß bemessene Portionen
- N:** Probleme mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum
- U:** Falsche Mengenplanung beim Einkauf

Wer weniger Lebensmittel wegwirft, leistet auch gleichzeitig einen Beitrag wozu?

- G:** zum Tierschutz
- N:** zum Meeresschutz
- E:** zum Klimaschutz

LÖSUNG: _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ !

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt von:

