

### Fragenkatalog für Pub-Quizze:

	Offene Fragen	Antwort	Weitere Infos
1	Wie viel Gramm weggeworfener Lebensmittel müsste jede Person pro Tag einsparen, um 50 % der Lebensmittelabfälle in deutschen Haushalten einzusparen und somit das EU-Nachhaltigkeitsziel zu erreichen?	50 g pro Tag	50 g pro Tag entsprechen ca. der Menge eines Apfels, die weniger weggeworfen werden sollte. Mit 350 g in der Woche, die gerettet (verwerten bzw. rechtzeitig verbraucht werden) kann jede/r Einzelne seinen Beitrag leisten.
2	Welche Gruppe/ Arten von Lebensmitteln wird in Haushalten am häufigsten entsorgt, obwohl sie vermeidbar wären?	Obst und Gemüse	Vermeidbar bedeutet, dass sie entweder noch genießbar gewesen wären, als sie entsorgt wurden oder im Haushalt schlecht geworden sind, da sie zu lange oder falsch gelagert wurden. [Siehe Abbildung 1]
3	Wie viel Prozent der Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten könnten vermieden werden?	Ungefähr 44 %	44 Prozent der ermittelten Lebensmittelabfälle wurden von den Proband:innen vermeidbar eingestuft. Diese Lebensmittel wären bei rechzeitigem Verzehr genießbar gewesen.
4	Wie wird das Reifegas genannt, dass von Obstsorten wie Äpfeln, Birnen oder Pfirsichen abgesondert wird, weswegen diese nicht zu nah an anderen Obstsorten gelagert werden sollten?	Ethylen	Es gibt einige Obst- und Gemüsearten, die sich nicht miteinander vertragen. Liegen sie neben- oder aufeinander, wird die Reifung beschleunigt. Schuld daran ist das Reifegas Ethylen. Bananen und Äpfel z.B. sind eine besonders schlechte Kombination, denn sie geben beide viel Ethylen ab. Dadurch reifen beide Obstsorten schneller, wenn sie nah beieinander liegen. Besonders die Bananen werden dadurch schnell matschig.

5	In welchem Fach im Kühlschrank ist es am kältesten?	Im untersten offenen Fach (über dem Gemüsefach), manche Kühlschränke verfügen über ein 0 Grad Fach, dann ist natürlich dieses am kältesten	[Siehe Abbildung 2]
6	Welches Obst ist am beliebtesten in Deutschland?	Die Äpfel	In Deutschland gibt es ca. 2000 verschiedene Apfelsorten, die Deutschen essen durchschnittlich im Jahr ca. 20 kg Äpfel pro Person.
7	Nenne zwei Lebensmittel, die außerhalb des Kühlschranks, dunkel und trocken gelagert werden sollten.	Kartoffeln, Zwiebeln, Gurke, Tomaten, Südfrüchte, ungeöffnete Obstkonserven, Marmeladen, Öle und Fette	
8	Nenne zwei mögliche Wege der Direktvermarktung von landwirtschaftlichen Produkten.	Hofladen, Verkaufsautomaten, Haustür-Service, Gemüseboxen, Abo-Boxen, Wochenmarkt, Online-Bestellungen beim landwirtschaftlichen Betrieb, Lieferdienst, solidarische Landwirtschaft, Lebensmittelkooperativen/ Crowd-Farming	

9	Möhren/ Karotten sind nicht schon immer fast ausschließlich orange. Welche Farbe hatten Karotten ursprünglich?	Lila (weiß und gelb könnten auch als richtig gewertet werden)	Die Orangene Karotte wurde in Holland gezüchtet durch die Kreuzung der verschiedenfarbigen Karotten, dank des besonders süßen Geschmacks und vieler gesunder Inhaltsstoffe konnten sich die orangenen Karotten durchsetzen.
10	Was bedeuten die Abkürzungen VD und MHD?	Verbrauchsdatum und Mindesthaltbarkeitsdatum	Beide Daten werden als Angaben auf Originalverpackungen von Lebensmitteln gemacht, während das VD angibt bis wann ein Produkt aufgebraucht/verbraucht sein sollte, da ansonsten die Keimbelastung zu hoch sein kann, ist das MHD eine Garantie für die Qualität des Produktes und es kann häufig noch lange über das MHD hinaus bedenkenlos verzehrt werden.
11	Was ist „Mageirocophobie“?	Angst vor dem Kochen	Die „Mageirocophobie“ gehört zu den spezifischen Phobien und bezeichnet eine übertriebene, irrationale Angst vor dem Kochen. Diese Phobie geht oft mit der Angst einher, etwas falsch zu machen. Falls Sie Angst haben sollten, in der Küche etwas falsch zu machen, lassen Sie sich nicht einschüchtern: Einige der beliebtesten kulinarischen Schöpfungen sind aus Unfällen entstanden!
12	Wie lange hält sich Honig?	Ewig	... wenn man ihn SAUBER aus dem Glas entnimmt! Und trocken lagert, sonst kann er Wasser ziehen und gären.
13	Wo wird frische Milch am besten gelagert?	In einem der mittleren Fächer des Kühlschranks	Das mittlere Kühlschrank-Fach ist mit 5 bis 7 Grad Celsius der optimale Lagerort für Milch. Die

			Kühlschrantür ist mit circa 10 Grad Celsius zu warm für die Milch.
14	Wo werden die meisten Erdnüsse angebaut?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. China (Richtig)</li> <li>2. Indien</li> <li>3. Nigeria</li> </ol>	China gilt mit Abstand als größter Produzent von Erdnüssen, die botanisch aus der Familie der Hülsenfrüchte stammen. Im Jahr 2023 ernteten die chinesischen Landwirte rund 19,27 Millionen Tonnen Erdnüsse.
15	In welchen Monaten haben Weintrauben Saison in Deutschland?	August bis Oktober	
16	Welches der 17 Sustainable Development Goals (SDGs) beinhaltet das Ziel die Lebensmittelabfälle weltweit um 50 % zu reduzieren?	SDG 12: Nachhaltiger Konsum und nachhaltige Produktion	Unterziel 12.3 besagt: Bis 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten verringern
17	Wie kann man pasteurisierte Milch weiterverwenden, wenn diese mal schlecht wird?	Zum Reinigen von Fliesen, Armaturen und Silberbesteck	...weil die enthaltene Milchsäure Oxid- und Kalkablagerungen löst und Armaturen und Silberbesteck wieder zum Glänzen bringt.
18	Wie kann man Kaffeesatz weiterverwenden, statt ihn wegzuwerfen?	Benutzbar als Dünger für Pflanzen oder als Peeling für die Haut	Beim Kaffeekochen fällt in den deutschen Küchen jedoch auch eine ganze Menge Kaffeesatz an. Dieser landet häufig im Müll, dabei enthält er jede Menge wertvolle Inhaltsstoffe wie Kalium, Stickstoff, Phosphor, Gerbsäure und Antioxidantien. Stickstoff sorgt für ein

			kräftiges Blattwachstum, Phosphor regt die Blütenbildung und die Fruchtreife an und Kalium fördert den Zellaufbau und die Stabilität der Pflanze.
19	Warum ist eine geeignete Verpackung bei Lebensmitteln im Kühlschrank wichtig und welche Eigenschaften sollte sie haben?	Sie schützt vor Luftsauerstoff, Geruchsübertragung und gegenseitiger Kontamination. Eine gute Verpackung sollte dicht schließen und das Lebensmittel vollständig abdecken.	Luftsauerstoff, Geruchsübertragungen und gegenseitige Kontaminationen der Lebensmittel werden durch Verpackungen oder sonstige Abdeckungen möglichst ausgeschlossen. Geeignete Verpackungen sind dicht schließende Kunststoffbehälter, abgedeckte Glas- und Porzellan-Gefäße und Folien bzw. Folienbeutel. Für Obst und Gemüse sollte die Verpackung nicht völlig luftdicht sein, hierzu eignen sich z.B. gelochte Folienbeutel oder Papiertüten.
20	Welche Nachteile können Verpackungen bei Obst und Gemüse mit sich bringen – für Umwelt, Handel und Verbraucher?	Verpackungen sollen oft schützen, tragen aber in Kombination mit starren Normen (Aussehen, Größe etc.) zur Ressourcenverschwendung und Umweltbelastung bei.	Strenge Handelsvorgaben zu Größe und Aussehen führen dazu, dass Obst und Gemüse oft verpackt oder aussortiert wird. Um den Anforderungen zu entsprechen, werden zusätzliche Dünger und Pflanzenschutzmittel eingesetzt. Das schadet der Umwelt – und verursacht unnötige Lebensmittelverluste. Verpackungen sollen oft schützen, tragen aber in Kombination mit starren Normen zur Ressourcenverschwendung und Umweltbelastung bei.

	Schätzfragen	Antwort	Weitere Infos
1	Wie viele Kilometer fliegt eine Biene für ein Glas Honig?	120.000 km	Bienen sind echte Arbeitstiere und legen für ein Glas Honig etwa 120.000 Kilometer zurück – das entspricht ca. drei Erdumrundungen.
2	Wie viel Wasser wird zur Herstellung von einem Kilogramm Schokolade verwendet?	17.000 l	<p>Der Anbau von Kakao ist wasserintensiv. Sie mag es gerne feucht und schattig. Im landwirtschaftlichen Vorlauf entstehen über 90 % der benötigten Wassermenge, denn durch den Klimawandel schrumpfen die wenigen geeigneten Anbauflächen. Dieses Wasser setzt sich folgendermaßen zusammen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grünes Wasser (Niederschlagswasser, das im Boden gespeichert wird): Ca. 98 % des gesamten Wasserbedarfs. Das ist Regenwasser, das während des Kakaonennanbaus und Wachstums genutzt wird</li> <li>- Blaues Wasser (aus Bewässerung; Oberflächen- und Grundwasser): Ein kleiner Anteil – abhängig vom regionalen Anbausystem, aber meist nur 1–2 % des Gesamtvolumens</li> <li>- Graues Wasser (Wasser zur Verdünnung von Schadstoffen wie Pestiziden und Düngemittel): Zwar in den Methoden berücksichtigt, allerdings macht es beim Wasserfußabdruck im Wesentlichen denselben oberen Wert mit aus.</li> </ul>

3	Wie viele unterschiedliche Formen von Pasta/ Nudeln gibt es weltweit?	ca. 600 Sorten	
4	Wie viele Lebensmittelabfälle entstehen pro Jahr weltweit?	Ca. 1,3 Milliarden Tonnen	
5	Welchen Anteil (in %) machen private Haushalte in Deutschland beim Thema Lebensmittelverluste aus?	Ca. 58 %	 <p><b>Wer wirft wie viele Lebensmittel* weg?</b></p> <p>CIRCA 10,8 MIO. TONNEN PRO JAHR IN DEUTSCHLAND</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>58% private Haushalte (6,3 Mio. Tonnen)</li> <li>18% Außer-Haus-Verpflegung (2 Mio. Tonnen)</li> <li>7% Handel (0,8 Mio. Tonnen)</li> <li>15% Verarbeitung (1,5 Mio. Tonnen)</li> <li>2% Primärproduktion (0,2 Mio. Tonnen)</li> </ul> <p><small>Lebensmittelabfälle in Deutschland - Bericht 2022 Quelle: Umweltbundesamt, 2024 *Ausschließen auch nicht essbare Bestandteile, wie halbgewerkte Knochen, Nüsse- und Obstschalen. Alle angegebenen Zahlen sind gerundet. Dies erklärt den Unterschied zwischen der Gesamtmenge der Lebensmittelabfälle und der Summe der Abfälle aus den Sektoren. Quelle: BMEL</small></p>
6	Wie viel Kilogramm Lebensmittel wirft jede deutsche Person im Schnitt pro Jahr weg?	74,5 kg	Jeder Verbraucher und jede Verbraucherin wirft demnach 74,5 Kilogramm Lebensmittel im Jahr weg.
7	Wie viele Mahlzeiten werden täglich weltweit verschwendet?	1 Milliarde	Eine besondere Verantwortung kommt den Haushalten zu: Sie verschwenden weltweit eine Milliarde Mahlzeiten pro Tag.
8	Wie viele Gramm Lebensmittel müsste jede Person pro Woche vermeiden, um das UN-Ziel	Knapp 350 Gramm	...ergeben sich aus dem Ziel, die vermeidbaren Lebensmittelabfälle gemäß Unterziel 12.3 der SDGs

	zu erreichen, die weltweite Lebensmittelverschwendung bis 2030 zu halbieren?		bis 2030 um 50 % zu reduzieren. In deutschen Haushalten fallen pro Person und Jahr durchschnittlich etwa 79 kg Lebensmittelabfälle an, wovon rund 35 kg als vermeidbar gelten. Eine Halbierung dieses vermeidbaren Anteils entspricht 17,5 kg pro Jahr und Person. Teilt man diesen Wert auf 52 Wochen im Jahr auf, ergibt sich ein wöchentliches Einsparpotenzial von etwa 350 g pro Person und Woche, die eingespart werden müssten, um das Ziel zu erreichen.
9	Wie viel Kilogramm Äpfel isst eine Person in Deutschland durchschnittlich pro Jahr?	Pro Jahr und Kopf wurden im Jahr 2022/23 rund 20 Kilogramm Äpfel gegessen	Das beliebteste Obst deutscher Verbraucher sind Äpfel. Mit rund elf Kilogramm pro Kopf folgt die Banane als beliebteste Südfrucht in der Gunst deutscher Konsumenten.
10	Wie viel Gramm Pommes muss ein erwachsener essen um seinen Tagesbedarf an Vitamin C zu decken?	Rechnung mit 5 mg Vitamin C pro 100 g Pommes: Für 75 mg (Frauen): 1 500 g Pommes Für 90 mg (Männer): 1 800 g Pommes	Für eine ausreichende Vitamin C-Versorgung sind besser geeignete Lebensmittel: Paprika, Kiwi, Brokkoli, Orangen, Erdbeeren

11	Wie viele Menschen ernährt eine Landwirtin oder ein Landwirt?	 <p>Quelle: © 2024 BLE</p>	
----	---	--	--

	Multiple-Choice-Fragen	Antworten	Weitere Infos
1	Wie viele Tonnen Lebensmittelabfälle entstehen jährlich in Deutschland?	A: 6 Mio. Tonnen B: 11 Mio. Tonnen (RICHTIG) C: 800.000 Tonnen D: 20 Mio. Tonnen	
2	In welchem Fach ist es im Kühlschrank am kältesten?	A: in den Türfächern B: im obersten Fach C: im Gemüsefach	Im unteren Fach 2-3 Grad; oberes Fach 5-8 Grad, Gemüsefach 9-11 Grad, Türfach ca. 11 Grad, jedoch

		D: im unteren Fach (RICHTIG)	gibt es dort schwankende Temperaturen durch das Öffnen der Tür.
3	Wie viel Liter Wasser stecken in einem Kilogramm Rindfleisch?	A: 1.320 Liter B: 23.670 Liter C: 15.240 Liter (RICHTIG) D: 787 Liter	Ca. 15.240 Liter Wasser werden zur Herstellung eines Kilogramm Rindfleisches benutzt.
4	Welchen Einfall hatte der kalifornische Bauer Mike Yurosek 1986 zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung?	A: XXL-Wassermelonen züchten B: Babymöhren herstellen (RICHTIG) C: Kompostieranlage nutzen D: Orangensaft pressen und in Flaschen abfüllen	Babymöhren werden aus normalgroßen Möhren geschnitten. Den Einfall hatte 1986 der kalifornische Bauer Mike Yurosek, als er seine Möhren nicht loswurde – damals eine Idee gegen Lebensmittelverschwendung. Inzwischen züchten Landwirte jedoch auch für diese Verarbeitungsform besonders geeignete Möhren-Sorten, etwa die „Imperator“; sie ist besonders süß.
5	Welche dieser Produkte können bedenkenlos verzehrt werden?	A: Schimmelige Marmelade B: Kartoffeln mit kleinen (unter 1 cm) Keimen (RICHTIG) C: weiche Möhren mit braunen Flecken (RICHTIG) D: Frisches Hähnchen nach Ablauf des Verbrauchsdatums	Hat die Kartoffel nur wenige und kurze Keime, besteht keine Gesundheitsgefahr. Keimansätze, die sogenannten Augen, sollten Sie großzügig herausschneiden. Dann steht einer Zubereitung nichts im Wege. Als Faustregel gilt: Triebe bis zu einem Zentimeter können entfernt werden; die Kartoffel ist noch essbar. Hat die Knolle längere Keime oder grüne Stellen, sollten Sie die Kartoffel sicherheitshalber entsorgen. Wenn die Karotte nicht großflächig befallen ist, kannst du die braunen Stellen wegschneiden und die

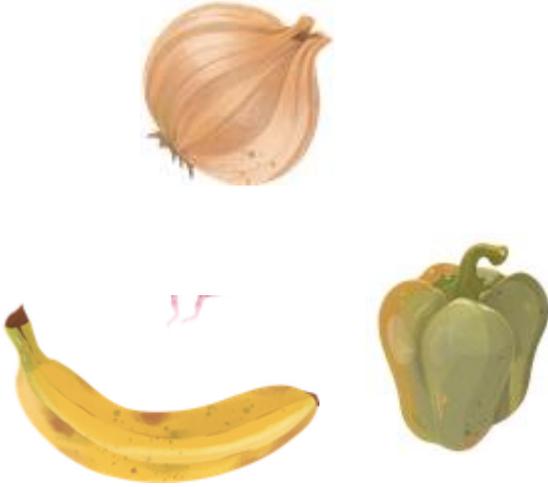
			Möhre noch verzehren. Wieder knackig wird die Möhre in einem Wasserbad. Die anderen Antworten wären bedenklich für die Gesundheit.
6	An welcher Stelle stehen die CO <sub>2</sub> -Emissionen aller weltweit verursachten Lebensmittelabfälle im Vergleich mit allen Staaten?	A: An 1. Stelle B: An 3. Stelle (RICHTIG) C: An 8. Stelle D: An 20. Stelle	Weltweit verursachen Lebensmittelabfälle ca. 3,3 Mio. Gigatonnen CO <sub>2</sub> . Im Vergleich der CO <sub>2</sub> -Emissionen aller Länder stehen Lebensmittelabfälle an dritter Stelle hinter China und den USA.
7	Wo sollte Milch am besten im Kühlschrank gelagert werden, um möglichst lange haltbar zu sein?	A: In der Kühlschranktür B: im mittleren Fach (RICHTIG) C: Ganz oben D: Im Gemüsefach	Lagern Sie Milch vorzugsweise im Kühlschrank bei maximal 5 Grad Celsius. Das Fach in der Kühlschranktür ist dafür nicht so gut geeignet. Durch das ständige Öffnen und Schließen der Kühlschranktür ist die Milch Temperaturschwankungen ausgesetzt.
8	Welche Lebensmittel sollte man unbedingt getrennt voneinander lagern?	A: Zwiebeln und Kartoffeln (RICHTIG) B: Zucker und Mehl C: Bananen und Äpfel (RICHTIG) D: Linsen und Reis	Es gibt einige Obst- und Gemüsearten, die sich nicht miteinander vertragen. Liegen sie neben- oder aufeinander, wird die Reifung beschleunigt. Schuld daran ist das Reifegas Ethylen. Bananen und Äpfel sind eine besonders schlechte Kombination, denn sie geben beide viel Ethylen ab. Dadurch reifen beide Obstsorten schneller, wenn sie nah beieinander liegen. Besonders die Bananen werden dadurch schnell matschig. Bei Zwiebeln und Kartoffeln nehmen die Zwiebeln die Feuchtigkeit der Kartoffeln auf und können schneller faulen.

9	Welches Nahrungsmittel wird am häufigsten gestohlen weltweit?	A: Kaffee B: Nüsse C: Käse (RICHTIG) D: Tee	Das meistgestohlene Lebensmittel der Welt ist tatsächlich Käse. Um die 4% des weltweit produzierten Käses werden gestohlen. Um die fermentierte Köstlichkeit floriert sogar ein recht großer Schwarzmarkt.
10	Auf welchem Teller schmeckt der Erdbeerkuchen am besten?	A: Auf einem weißen Teller. (RICHTIG) B: Auf einem roten Teller. C: Auf einem schwarzem Teller. D: Auf einem grünen Teller.	Forscher haben herausgefunden: Die FARBE DES GESCHIRRS spielt für das Geschmackserlebnis wahrscheinlich eine entscheidende Rolle: So schmeckt Erdbeerkuchen von einem weißen Teller süßer als von einem schwarzen. Das Gehirn nimmt den Farbkontrast zwischen Rot und Weiß stärker wahr und stellt sich auf einen süßeren Geschmack ein.
11	Wie viel Wasser steckt in einer Wassermelone?	A: 54 % B: 92 % (RICHTIG) C: 83% D: 96 %	
12	Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt an, ...	A: ...wann ein Lebensmittel definitiv entsorgt werden muss. B: ...bis wann ein Lebensmittel verbraucht werden muss. C: ...bis wann die typischen Eigenschaften des Produkts mindestens gewährleistet	Oft führt das MHD zu Verwirrungen: Sind "abgelaufene" Lebensmittel noch genießbar? In den allermeisten Fällen: Ja! Bis zu diesem Datum garantiert der Hersteller, dass das ungeöffnete Lebensmittel noch gut ist und Farbe, Geruch, Konsistenz, Geschmack und Nährwerte nicht an Qualität eingebüßt haben.

		werden vom Hersteller. (RICHTIG) D: ...ab wann ein Supermarkt das Lebensmittel nicht mehr verkaufen darf.	
13	Wie viel Prozent des Einkommens werden in Deutschland im Durchschnitt pro Kopf für Lebensmittel ausgegeben?	A: ca. 12 % (RICHTIG) B: ca. 18 % C: ca. 25 % D: ca. 30 %	Insgesamt gibt ein Privathaushalt in Deutschland rund 2.580 Euro jährlich für Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke aus. Dies entspricht einem Anteil von 11,5 Prozent an den kompletten Konsumausgaben der Privathaushalte. Langfristig ist der Anteil von Lebensmitteln an den privaten Ausgaben gesunken. Der Großteil der privaten Ausgaben entfällt mittlerweile auf Wohn- und Energiekosten. Lebensmittel umfassen sowohl Produkte pflanzlichen als auch nicht-pflanzlichen Ursprungs sowie Getränke zum menschlichen Verzehr. Im Jahr 1850 lag der Anteil noch bei ca. 60 %.
14	Was bedeutet Solawi?	A: Soziale Landwirtschaft B: Sozial-Ländliches-Wirtschaften C: Solidarische Landwirtschaft (RICHTIG) D: Landwirtschaft für Sonderkulturen	In einer <b>Solidarischen Landwirtschaft</b> werden die Lebensmittel nicht mehr über den anonymen Markt vertrieben, sondern fließen in einen eigenen durchschaubaren Wirtschaftskreislauf, der von den Verbrauchenden mit organisiert und voll ausfinanziert wird.

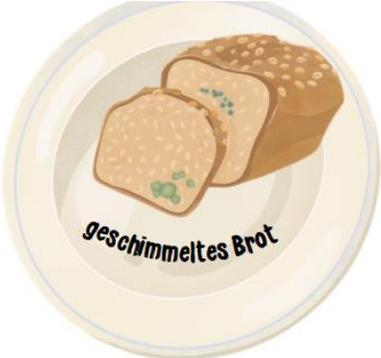
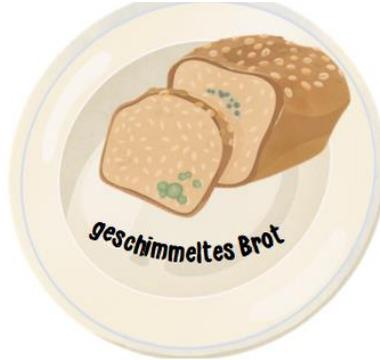
15	Wie viele Stunden arbeiten Vollzeit-Landwirte in Deutschland durchschnittlich zur Herstellung von Nahrungsmitteln?	A: Ca. 50 Stunden pro Woche (RICHTIG) B: Ca. 38 Stunden pro Woche C: Ca. 45 Stunden pro Woche D: Ca. 40 Stunden pro Woche	In der Landwirtschaft arbeiten die Menschen besonders viel: im Schnitt 49,9 Wochenstunden (Männer, vollzeitbeschäftigt) und 45,3 Wochenstunden (Frauen, vollzeitbeschäftigt) – in keiner anderen Branche ist die Arbeitszeit länger.
16	Welcher Ort ist für die Lagerung von Kartoffeln am besten geeignet?	A: Kühlschrank B: Gefrierfach C: Kühler dunkler Raum, z.B. Keller (RICHTIG) D: draußen	Die Kartoffel ist die Prinzessin unter den Gemüsesorten. Denn bei der Lagerung ist sie äußerst anspruchsvoll. Sie hätte es gerne angenehm kühl (4 – 8°C), aber nicht zu kühl, sonst verwandelt sich die Stärke in Zucker, die Kartoffel schmeckt süß und ist nicht mehr genießbar. Ist es der Knolle jedoch zu warm, treibt sie aus.
17	Was bedeutet "First In, First Out" im Haushalt?	A: Lebensmittel werden schneller schlecht B: Ältere Lebensmittel zuerst verbrauchen (RICHTIG) C: die erste Person die nach Hause kommt muss kochen D: zuerst die neuen frischen Lebensmittel verarbeiten	Nach dem Einkauf kommt die Lagerung. Dabei ist es hilfreich, nicht nur die passende Lagertemperatur und -umgebung zu beachten, sondern auch das „first in first out“-Prinzip. Das bedeutet, dass die Lebensmittel, die zuerst ins Lager gekommen sind (first in = zuerst hinein) auch zuerst wieder genutzt werden (first out = zuerst heraus). Am besten wird beim Einräumen die neue Ware nach hinten und die Lebensmittel mit dem kürzeren Mindesthaltbarkeitsdatum nach vorne gestellt.
18	Wie kannst du Gemüse wieder frisch und knackig machen, wenn es etwas welk geworden ist?	A: Lege das Gemüse für einige Stunden (oder über Nacht) in	

		eine Schüssel mit kaltem Wasser. (RICHTIG) B: Mit einem Gerät Vakuumieren C: Gar nicht, es ist nicht mehr verzehrbar	
19	Wie lässt sich Pizza vom Vortag noch einmal aufwärmen, sodass der Boden knusprig bleibt?	A: In der Mikrowelle B: In der Pfanne (RICHTIG) C: Auf dem Toaster (RICHTIG) D: In kochendem Wasser	In der Mikrowelle wird Pizza oft weich und matschig. Viel besser: einfach in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze aufwärmen. Das spart Strom – und der Boden bleibt schön knusprig.
20	Was machst du mit deinen übrig gebliebenen Nudelspeisen?	A: Können ohne Probleme bei Raumtemperatur im Topf gelagert werden. B: Nach dem Abkühlen zügig in einen luftdichten Behälter füllen und im Kühlschrank aufbewahren. (RICHTIG) C: In den Mülleimer schmeißen.	Gekochte Nudeln und Nudelgerichte verderben bei Raumtemperatur schnell, da sie ein idealer Nährboden für Bakterien sind. Durch das schnelle Abkühlen und Lagern im Kühlschrank, kann das Risiko eingeschränkt werden.

	Bilderrätsel	Antwort	Weitere Infos
1	<p>Ordne folgende Lebensmittel ihrem richtigen Lagerort zu:</p> 	 Gemüsefach  Kiste im Regal  Obstkorb	<p>Siehe Abbildung 2</p> <p>Jedes Lebensmittel hat eine unterschiedliche Beschaffenheit und bevorzugt unterschiedliche Bedingungen in der Umgebung, um optimal gelagert zu sein und somit möglichst lange haltbar. Es lohnt sich also den optimalen Ort zu kennen, um Lebensmittelverluste im Haushalt zu vermeiden.</p>

		 <p>Schüssel im Regal</p>  <p>Andere Kiste im Regal</p>  <p>Kühlschrank unteres Fach</p>	
--	--	---	--

		 <p>Kiste im Regal</p>	
2	<p>Sind folgende Lebensmittel noch essbar? Antworte mit Ja oder nein.</p> 	<p>Ja, Eier sind noch genießbar.</p> 	

		<p>Nein, geschimmeltes Brot sollte nicht mehr verzehrt werden.</p>  <p>Nein, nach einem abgelaufenen VD sollten Lebensmittel nicht</p>	
--	---	--	--

	 	<p>mehr verzehrt werden.</p>  <p>Ja, aufgewärmer Spinat kann noch gegessen werden.</p> 	
3	Welche Eierfarbe legt dieses Huhn?	Weiße Eier	Die Farbe der Eier lässt sich bei den meisten Hühnern an ihren Ohrscheiben (Hautlappen unter

			<p>den Ohren) erkennen, die sind auf diesem Bild gut als weiß zu erkennen.</p>
--	---	--	--

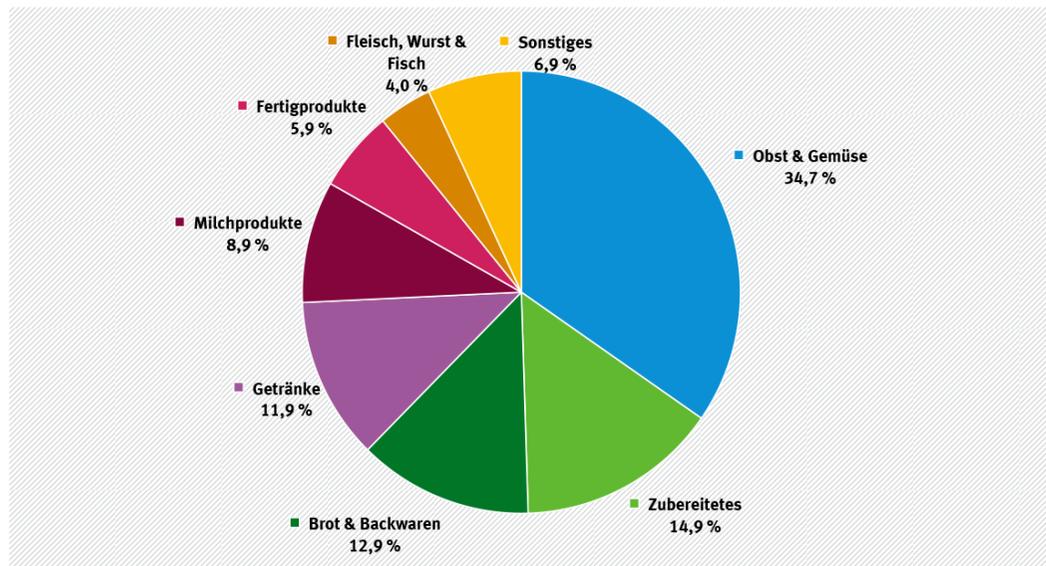
	Reihenfolge ordnen	Antwortvorgabe	Antwort
1	Ordne folgende Lebensmittel nach der Dringlichkeit ihrer Verarbeitung/ Ihres Verzehrs:	<p>A: Ein trockenes Brötchen.                      B: Joghurt mit MHD, der seit 2 Tagen abgelaufen ist.                      C: Eine schrumpelige Tomate.                      D: Hackfleisch dessen Verbrauchsdatum für morgen angegeben ist.</p>	<p>Zuerst sollte das Hackfleisch zubereitet oder eingefroren werden, nach Ablauf des Verbrauchsdatums sollte dies nicht mehr verzehrt werden, da die Keimbelastung ungesund hoch sein könnte. Dann die Tomate da diese anfangen könnte zu schimmeln. Dann der Joghurt, anders als das VD gibt das MHD an wie die Qualität des Produktes ist,</p>

			ein Joghurt kann mindestens bis zu 14 Tage noch verzehrt werden. Das Brötchen könnte ganz trocken werden und hält sich dann noch sehr lange, es kann irgendwann z.B. zu Knödeln oder Paniermehl verarbeitet werden.
2	In der Regel können Menschen selber entscheiden, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist, oder nicht. Dazu wird empfohlen das fragliche Produkt mit Sinnen zu testen. In welcher Reihenfolge sollte dabei vorgegangen werden?	A: schmecken B: sehen C: riechen	B, C, A Erst anschauen, wenn nicht ungewöhnlich, bzw. keine Veränderungen am Produkt, dann riechen und zuletzt auch kosten. Wenn alles unauffällig bzw. normal kann das Produkt in der Regel noch gut gegessen werden.
3	Ordne die folgenden Schritte in die richtige Reihenfolge, wie sie typischerweise zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung im Haushalt eingehalten werden sollten:	A: Reste kreativ verwerten B: Einkaufszettel schreiben C: Lebensmittel im Kühlschrank richtig lagern D: Vorräte prüfen	D, B, C, A
4	Ordne die folgenden Länder nach dem geschätzten pro-Kopf-Lebensmittelabfall (höchster Wert zuerst)	A) USA B) Deutschland C) Japan D) Indien	B: Deutschland : ca. 75 kg pro Kopf/Jahr (Haushalte; Gesamtwert etwas höher), A: USA : ca. 73 kg pro Kopf/Jahr, C: Japan: ca. 60 kg pro Kopf/Jahr, D: Indien: ca. 54 kg pro Kopf/Jahr

**Abbildungen:**

Abbildung 1:

**Vermeidbare\* Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten, Anteile nach verschiedenen Lebensmitteln**



\*Lebensmittel, die bei rechtzeitigem Verzehr genießbar gewesen wären. Knochen, Schalen etc. sind darin nicht enthalten.

Quelle: GfK 2020: Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten

Abbildungen 2:



