

Interessante Facts zu Ernährung und Klimaschutz

Bitte kreuzen Sie die aus Ihrer Sicht
richtigen Antworten an.

1

Wie viel Prozent des Einkommens werden
in Deutschland im Durchschnitt pro Kopf
für Lebensmittel ausgegeben?

- 5 %
- 10–15 %
- 25 %



4

Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt an,

- bis wann ein Produkt bei richtiger Lagerung seine Eigenschaften behält (z. B. Geschmack, Farbe)
- ab wann das Produkt auf keinen Fall mehr gegessen werden darf
- wann das Produkt hergestellt wurde

2

Wie viele Tonnen Lebensmittelabfälle
entstehen jährlich in Deutschland?

- 4 Millionen Tonnen
- 11 Millionen Tonnen
- 25 Millionen Tonnen

5

Welche dieser Produkte können
bedenkenlos verzehrt werden?

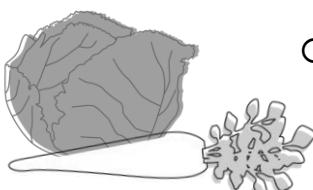
(4 Antworten, 2 richtige)

- Joghurt, dessen Mindesthaltbarkeitsdatum vor zwei Tagen abgelaufen ist, aber normal riecht und schmeckt
- Hartkäse mit etwas Schimmel an der Oberfläche, der großzügig abgeschnitten wurde
- Aufgeschnittene Wurst mit grauer Farbe und säuerlichem Geruch
- Brot mit sichtbarem Schimmel

3

Wie viel Liter Wasser stecken in einem
Kilogramm Rindfleisch?

- 1 000 Liter
- 5 000 Liter
- ca. 15 000 Liter

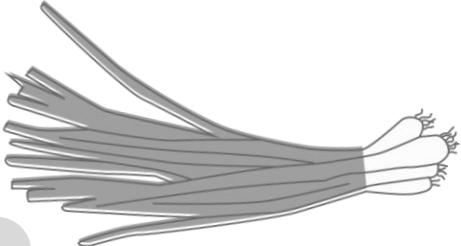




6

Ordnen Sie folgende Lebensmittel ihrem richtigen Lagerort zu: Zwiebel, Banane, Paprika, Tomate, Kartoffel, Gurke, Milch

- Zwiebel, Kartoffel → kühl & dunkel;
Banane, Tomate, Paprika, Gurke
→ nicht im Kühlschrank;
Milch → Kühlschrank
- Alles in den Kühlschrank
- Alles bei Zimmertemperatur



8

Wie kann man Gemüse wieder frisch und knackig machen, wenn es etwas welk geworden ist?

- In die Sonne legen
- In kaltes Wasser legen,
damit es Wasser aufnimmt
und wieder prall wird
- In den Ofen legen und kurz erhitzen

7

Welche Lebensmittel sollte man unbedingt getrennt voneinander lagern?

- Milch und Käse
- Äpfel und anderes Obst/Gemüse
- Brot und Mehl



9

Wie viele Stunden arbeiten Vollzeit-Landwirt:innen in Deutschland durchschnittlich zur Herstellung von Nahrungsmitteln?

- 30 Stunden pro Woche
- 40 Stunden pro Woche
- ca. 50 Stunden pro Woche

