

Interessante Facts zu Ernährung und Klimaschutz

Lösungsblatt (1/2)



Frage	Richtige Antwort	Erläuterungen
1 Wie viel Prozent des Einkommens werden in Deutschland im Durchschnitt pro Kopf für Lebensmittel ausgegeben?	10–15 %	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 %.
2 Wie viele Tonnen Lebensmittelabfälle entstehen jährlich in Deutschland?	11 Millionen Tonnen	
3 Wie viel Liter Wasser stecken in einem Kilogramm Rindfleisch?	ca. 15 000 Liter	Ca. 15.240 Liter Wasser werden zur Herstellung eines Kilogramm Rindfleisches benutzt.
4 Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt an,	bis wann ein Produkt bei richtiger Lagerung seine Eigenschaften behält (z. B. Geschmack, Farbe)	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.
5 Welche dieser Produkte können bedenkenlos verzehrt werden?	Joghurt, dessen Mindesthaltbarkeitsdatum vor zwei Tagen abgelaufen ist, aber normal riecht und schmeckt Hartkäse mit etwas Schimmel an der Oberfläche, der großzügig abgeschnitten wurde	

Interessante Facts zu Ernährung und Klimaschutz

Lösungsblatt (2/2)



Frage	Richtige Antwort	Erläuterungen
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	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.
7 Welche Lebensmittel sollte man unbedingt getrennt voneinander lagern?	Äpfel und anderes Obst/Gemüse (wegen Ethylen-Reifegas)	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.
8 Wie kann man Gemüse wieder frisch und knackig machen, wenn es etwas welk geworden ist?	In kaltes Wasser legen, damit es Wasser aufnimmt und wieder prall wird	
9 Wie viele Stunden arbeiten Vollzeit-Landwirt:innen in Deutschland durchschnittlich zur Herstellung von Nahrungsmitteln?	Ca 50 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.