



QUIZ: WEGWERFGESELLSCHAFT

1. Wo sollten Tomaten gelagert werden?
 - Im Kühlschrank
 - Im Obst – und Gemüsekorb
 - Getrennt von anderem Obst und Gemüse außerhalb des Kühlschranks
2. Wie bleibt Brot am längsten frisch?
 - Im Kühlschrank
 - Bei Raumtemperatur, luftdicht verpackt
 - Auf jeden Fall in einer luftdurchlässigen Verpackung
3. Welche Lebensmittel werfen wir am häufigsten weg?
 - Obst und Gemüse
 - Milchprodukte
 - Speisereste
4. Stichwort Schädlinge: Was mögen Lebensmittelmotten und Co. besonders?
 - Lebensmittelmotten kommen in Deutschland so gut wie nicht mehr vor. Vorsichtsmaßnahmen sind deshalb nicht notwendig.
 - Motte und Co. mögen nur Getreide und Getreideprodukte.
 - Schädlinge mögen praktisch alle Lebensmittel – außer Salz und reine Fette.
5. Muss verschimmelter Käse auf jeden Fall weggeworfen werden?
 - Ja, auf jeden Fall.
 - Nein, wenn der Schimmel großzügig entfernt wird, ist der Käse noch essbar.
 - Das ist je nach Käse unterschiedlich.
6. Von einer Dose Mais ist die Hälfte übrig geblieben, was kannst du damit tun?
 - Dosengemüse muss leider sofort verbraucht werden oder ist ein Fall für die Tonne.
 - Frischhaltefolie auf der Dose macht den Mais noch einige Tage genießbar.
7. Du entdeckst eine Packung Eier im Kühlschrank, deren Mindesthaltbarkeitsdatum vor einer Woche abgelaufen ist.
 - Ob sie erhitzt noch gegessen werden können, entscheide nach dem Wassertest.
 - Die Eier müssen leider weg. Das nächste Mal besser planen!
 - Ein Ei aufschlagen und über den Geruchstest prüfen, ob das Ei noch gut ist, dann kann es auch roh verwendet werden.
8. Die Reduzierung vermeidbarer Lebensmittelabfälle spart bares Geld. Welchen Geldwert werfen wir in Form von Lebensmitteln pro Jahr und Person in die Tonne?
 - Etwa 70 Euro
 - Etwa 180 Euro
 - Etwa 235 Euro
9. Wo ist es im Kühlschrank am kältesten?
 - Über dem Gemüsefach
 - Im obersten Fach
 - Im Türbereich

LÖSUNGEN

1. Tomaten sollten getrennt von anderem Obst und Gemüse außerhalb des Kühlschranks gelagert werden. Denn: Sie vertragen keine Kälte und reifen während der Lagerung weiter, wobei sie das Gas Ethylen ausstoßen. Es sorgt dafür, dass Früchte und Gemüse direkt neben den Tomaten schneller reifen und dann auch schneller verderben. **Richtig Antwort 3**
2. Brot hält sich bei Raumtemperatur am besten, in einer luftdichten Verpackung trocknet es nicht so schnell aus. Im Kühlschrank schimmelt es zwar nicht so schnell, roggenhaltige Sorten werden aber schnell altbacken. Übrigens: Knuspriges wie Brötchen sollte durchaus etwas luftdurchlässiger, zum Beispiel in eine Papiertüte, verpackt werden. **Richtig Antwort 2**
3. Obst und Gemüse landen am häufigsten in der Tonne, sie machen rund 44 Prozent unseres jährlichen Lebensmittelabfalls aus. Danach folgen Backwaren (15 Prozent) und dann Speisereste (12 Prozent). Milchprodukte kommen „nur“ auf acht Prozent. **Richtig Antwort 1**
4. Schädlinge mögen praktisch alle Lebensmittel – außer Salz und reine Fette, nicht nur Getreide und Getreideprodukte. Diese sind aber besonders anfällig für Lebensmittelmotten. Kontrolliere deshalb regelmäßig selten benötigte Vorräte wie Gewürze und so genannte Trockenware. Reinige regelmäßig Vorratsräume von Essensresten, Krümeln und Staub. Wirf befallene Lebensmittel – dicht verpackt – sofort weg. **Richtig Antwort 3**
5. Die Frage lässt sich nicht für jeden Käse gleich beantworten. Bei Hartkäse, wie zum Beispiel altem Parmesan, kannst du wenig Schimmel großzügig abschneiden und den Rest getrost essen. Andere angeschimmelte Käsesorten und Frischkäse: Weg damit! Hier ist die Gefahr groß, dass sich ungesunde Schimmelpilzsporen schon weit ausgebreitet haben. Weichkäse mit sogenanntem Edelschimmel, zum Beispiel Roquefort oder Gorgonzola, kannst du natürlich bedenkenlos essen. **Richtig Antwort 3**
6. Konserven können Zinn abgeben, das in größeren Mengen die Nieren belastet. Viele Konserven sind zwar heute beschichtet, durch das Öffnen der Dose kann diese Beschichtung aber beschädigt werden. Füllst du Dosengemüse oder Dosenfrüchte jedoch in einen anderen Behälter um, sind sie im Kühlschrank noch einige Zeit haltbar. **Richtig Antwort 3**
7. Mach einen Wassertest: Leg das Ei in ein Glas mit Wasser. Ein frisches Ei liegt auf dem Boden. Richtet sich das Ei nur auf und schwimmt noch nicht an der Oberfläche, ist es vielleicht noch genießbar. Jetzt solltest Du das Ei aufschlagen und den Geruch prüfen. Gekocht oder richtig durchgebraten können kühl gelagerte Eier noch bis zu zwei Wochen nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit gegessen werden. Roh oder nur erwärmt können eventuelle Keime nicht abgetötet werden. Schwimmt das Ei beim Wassertest jedoch oben, sollte es entsorgt werden. **Richtig Antwort 1**
8. Rund 235 Euro wirft jeder Deutsche jedes Jahr im Schnitt in den Müll – in Form von Lebensmitteln. **Richtig Antwort 3**
9. Das Fach über dem Gemüsefach ist üblicherweise der kälteste Bereich eines Kühlschranks mit etwa zwei Grad Celsius. Hier ist der richtige Platz für schnell Verderbliches wie Fleisch und Fisch. Von dort aus wird es nach oben hin zunehmend wärmer. Das Gemüsefach und die Fächer in der Kühlschranktür sind mit neun bis zehn Grad Celsius am wärmsten. **Richtig Antwort 1**

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Feimstaler Str. 37, 39044 Neumarkt

T 0471 81 26 00, F 0471 82 07 29

fs.neumarkt@schule.suedtirol.it

www.fachschule-neumarkt.it

