



Quiz

1. Pro Jahr wirft jeder von uns durchschnittlich 55kg Lebensmittel weg. Wieviel Prozent davon sind vermeidbar?

- R 13 %
- T 44 %
- S 80 %

2. Welche Lebensmittel werfen wir am häufigsten weg?

- A Speisereste
- U Milchprodukte
- E Obst und Gemüse

3. Wann sollte ein Lebensmittel weggeworfen werden?

- I Wenn sich Druckstellen bilden
- B Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums
- E Bei sichtbarem Schimmel

4. Die Reduzierung vermeidbarer Lebensmittelabfälle spart bares Geld. Welchen Geldwert werfen wir in Form von Lebensmitteln pro Jahr und Person in die Tonne?

- A Ca. 40 Euro
- P Ca. 90 Euro
- R Ca. 150 Euro

5. Wo sollten Tomaten gelagert werden?

- F Im Obst- und Gemüsekorb
- S Getrennt von anderem Obst und Gemüse außerhalb des Kühlschranks
- C Im Kühlschrank

6. Wo ist es im Kühlschrank am kältesten?

- A Über dem Gemüsefach
- H Im obersten Fach
- K Im Türbereich

7. Welche Folgen hat unsere Lebensmittelverschwendung? (* Mehrfach-Antworten möglich)

- T Verschwendung von Ressourcen (Wasser, Energie, Dünger)
- B Lebensmittelunverträglichkeiten
- T Lebensmittel-Verknappung und somit Steigerung der Preise

8. Was sagt das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)?

- I Verfalldatum eines Lebensmittels
- N Das Lebensmittel besitzt bis zum MHD seine erwarteten Eigenschaften
- A Herstellungsdatum eines Lebensmittels

Lösungswort:

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|---|--|--|--|---|--|--|---|--|---|---|--|---|
| | | L | L | | | | T | | | T | | O | N | | E |
|--|--|---|---|--|--|--|---|--|--|---|--|---|---|--|---|



WAS GEHÖRT WOHNIN?

IN DEN VORRATSSCHRANK:

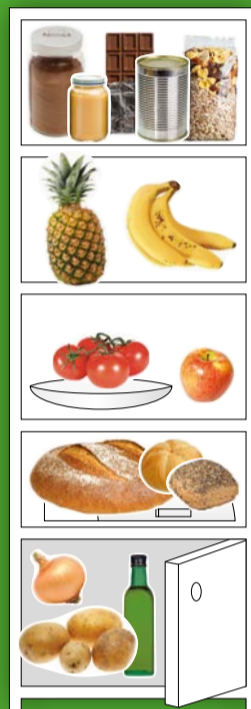
Babybrei, Kakao, Schokolade, Müsli und geschlossene Konserven kommen in den Vorratsschrank.

Ananas und Bananen sind exotische Früchte, sie sollten hell und bei Zimmertemperatur gelagert werden.

Kühl und alleine lagern sollten Tomaten und Äpfel, denn sie lassen andere Obst- und Gemüsesorten schneller reifen.

Brot und Brötchen kommen in den Brotkasten, damit sie nicht austrocknen.

Kartoffeln, Zwiebeln und Öl mögen einen trockenen, dunklen Ort – zum Beispiel den geschlossenen Vorratsschrank.



Übrigens können du und deine Familie aus Resten leckere Gerichte zubereiten: Aus Brötchen und Tomaten wird ein Tomaten-Brotsalat, aus Spaghetti Nudel-Rösti.

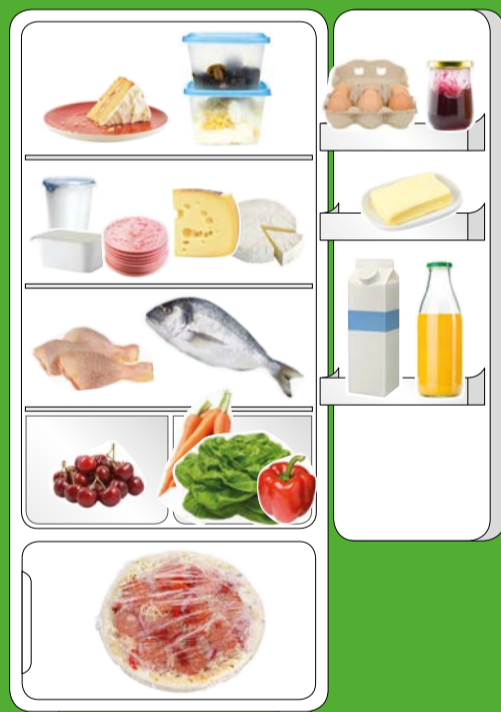
IN DEN KÜHLSCHRANK:

Oben und Mitte 5-7 °C: Milchprodukte wie Quark, Joghurt und Käse sowie Selbstgekochtes brauchen es nicht ganz so kalt. Verarbeitetes Fleisch, wie zum Beispiel Wurst, gehört in die Mitte des Kühlschranks. Alles gut verpacken, um Verunreinigungen zu vermeiden.

Unten 0-4 °C: Fleisch, Geflügel und Fisch verderben leicht. Sie kommen gut verpackt dorthin, wo es am kältesten ist.

Gemüsefach 6-10 °C: Obst und Gemüse haben ihr eigenes Fach. Lagere Kirschen getrennt. Sie sondern ein Reifegas ab.

Gefrierfach -18 °C: Viele Lebensmittel lassen sich so lange haltbar machen und sind tiefgekühlt haltbar.



Tür oben 10-12 °C: Eier, Marmelade und Butter kommen oben in die Tür.

Tür unten: Milch und offene Säfte kommen nach unten – verbrauche sie schnell!

Teste doch auch mal deine Familie! Wetten, dass da nicht alle genau wissen, wie Lebensmittel richtig aufbewahrt werden?

Zu gut für die Tonne!

Jeder von uns wirft im Schnitt mindestens 55 Kilogramm Lebensmittel pro Jahr weg. Oft genug, weil wir zu viel eingekauft haben und nicht wissen, wie wir die Lebensmittel richtig lagern. Deswegen werden sie schneller schlecht. Oder weil wir mehr gekocht haben, als wir aufessen können und nicht wissen, was wir mit den Resten anfangen sollen.

- > Wie Lebensmittel richtig aufbewahrt und aus Resten neue Leckereien werden, steht unter www.zugutfuerdietonne.de
- > Für Grundschulen, Kindergärten und Kurse mit Kindern kann der Bastelbogen im BLE-Medienshop unter dem Suchbegriff **Zu gut für die Tonne!** kostenlos bestellt werden: www.ble-medienservice.de

HERAUSGEBER: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Referat 216 – Nachhaltige Ernährung, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung, Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin, www.bmel.de **KONZEPT & GESTALTUNG:** MediaCompany – Agentur für Kommunikation GmbH **ÜBERARBEITUNG:** Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), neues handeln AG DRUCK: MKL Druck GmbH & Co. KG, 48346 Ostbevern **HINWEIS:** Diese Mappe wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des BMEL kostenlos herausgegeben. Sie darf nicht für Wahlwerbung politischer Parteien oder Gruppen eingesetzt werden.

FINDE DEN RICHTIGEN PLATZ FÜR UNS!



BASTELBOGEN
RETTE DIE LEBENS-
MITTEL UND PACKE
SIE RICHTIG WEG.

Eine Initiative des

 Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

zugutfuerdietonne.de

**ZU
GUT
FÜR DIE
Tonne**
!

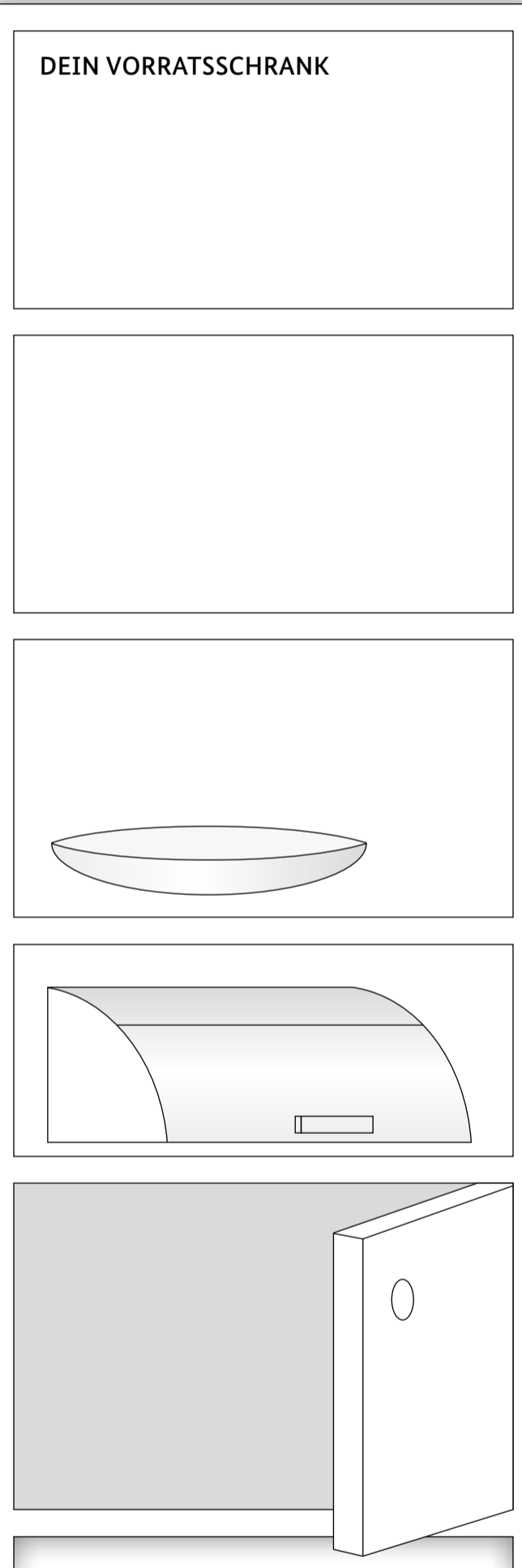
RETTE DIE LEBENSMITTEL

Weißt du, wo sich Äpfel, Brot, Käse und Kartoffeln am wohlsten fühlen? Damit sie nicht schnell schlecht oder schrumpelig werden? Gehören sie in den Vorratsschrank oder besser in den Kühlschrank?

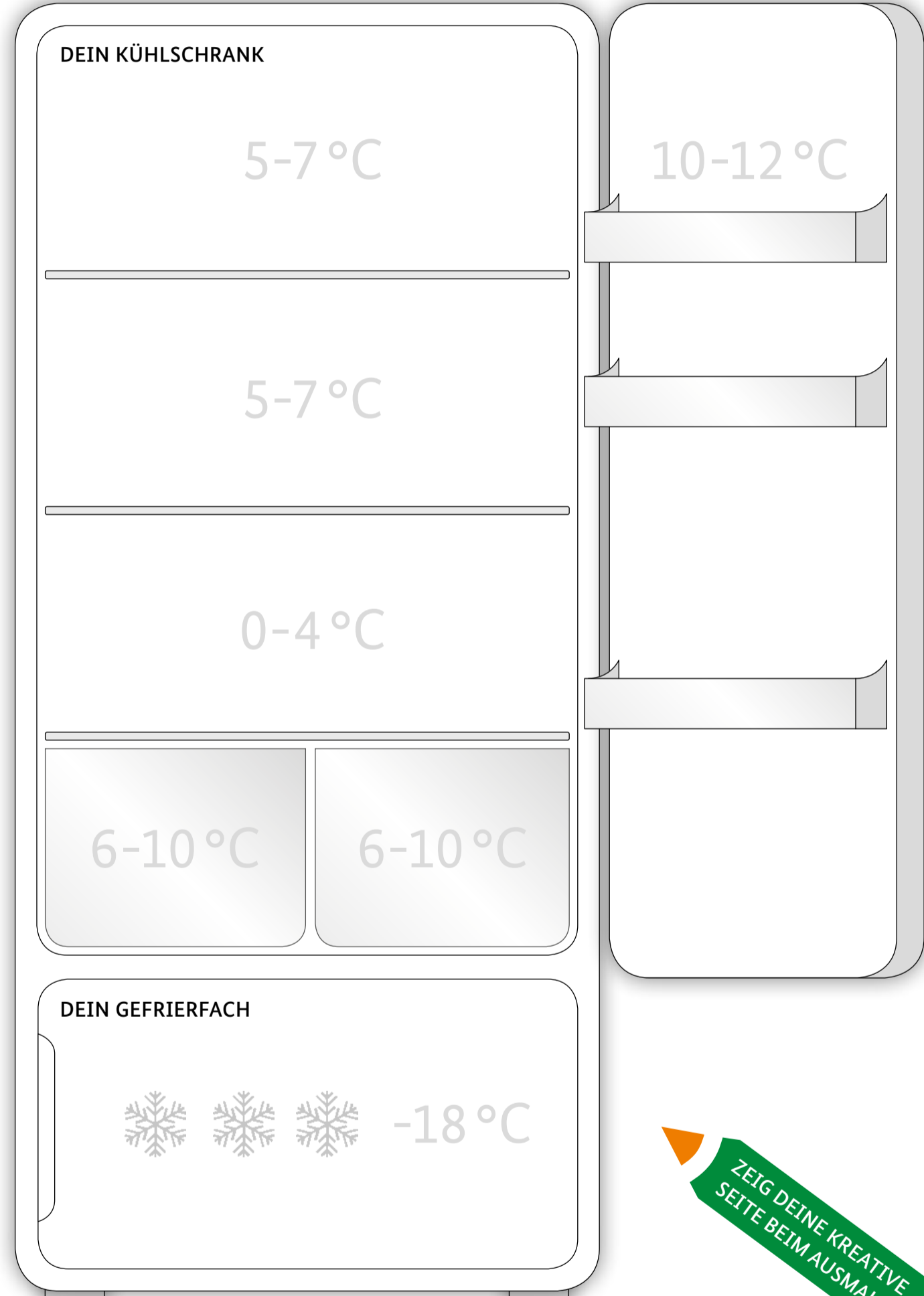
Mit diesem Bastelbogen kannst du lernen, wo welche Lebensmittel hingehören. Schneide sie aus und lege oder klebe sie an die Stelle im Regal, Schrank, Kühlschrank oder Gefrierfach, die du für die richtige Stelle zur Lagerung hältst.

DIE LÖSUNG UND VIELE TIPPS FINDEST DU AUF DER RÜCKSEITE.

DEIN VORRATSSCHRANK



DEIN KÜHLSCHRANK



DEIN GEFRIERFACH

 -18°C

ZEIG DEINE KREATIVE SEITE BEIM AUSMALEN.