

„1, 2 oder 3“ QUIZFRAGEN



1. Wie viele Kilogramm Lebensmittel wirft jede*r Deutsche im Jahr in den Müll?

1. 30 kg
2. 60 kg
3. **90 kg¹**

*Hier ist es hilfreich, den Kindern eine Hilfe zur Relation zu geben, um die Ausmaße zu verdeutlichen – z. B.: Wisst ihr wie viel ihr wiegt? Circa die dreifache Menge wirft jede*r von uns im Jahr weg. Das ist etwa so viel, wie ein großer Mann wiegt bzw. entspricht der Menge von zwei gefüllten Einkaufswagen.*

2. **Ab Klasse 4:** Zum Frühjahrsputz wird der Kühlschrank aufgeräumt und dabei in der hintersten Ecke ein Ei gefunden, das entsorgt wird. Wieviel Liter Wasser landen damit im Müll?

1. **15 l²**
2. 50 l
3. 500 l

Wenn ich das Ei ausquetsche, kommen dann da 15 l raus? Nein? Warum ist das dann so viel? Das ist die Menge, die für die Herstellung gebraucht wird. Also Futteranbau, Haltung etc. (siehe auch: virtuelles Wasser/ökologischer Wasserfußabdruck, Handreichung S. 24)

3. Unser Essen hat einen langen Weg hinter sich und durchläuft viele verschiedene Stationen, bevor es auf unseren Tellern landet. Auf der Reise entstehen an jeder Station Verluste. An welcher Station werden die meisten Lebensmittel verschwendet?

1. bei der Ernte
2. bei der Verarbeitung und dem Transport
3. **bei uns zu Hause¹**

*Dass wir am meisten Zuhause wegwerfen, ist sehr traurig. Es heißt aber auch, dass jede*r von uns etwas tun kann!*

4. Welche Lebensmittel werden am meisten weggeworfen?

1. **Obst und Gemüse¹**
2. Brot
3. Fleisch und Fisch

Obst und Gemüse sind empfindlich und leicht verderblich. Mit knapp 8 kg Verlusten pro Kopf liegt Brot auf dem 2. Platz.

5. Warum ist Lebensmittelverschwendung ein Problem für Mensch und Umwelt?

1. **weil für die Herstellung viel Wasser und Energie verbraucht wird**
2. **weil Menschen viel Zeit und Kraft für die Herstellung investieren**
3. **weil es viele Menschen gibt, die hungern**

Natürlich sind alle Antworten richtig!

Quellen:

¹WWF Deutschland: „DAS GROSSE WEGSCHMEISSEN. Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umwelteffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland“. 2015.

²Guido Reinhardt, Sven Gärtner, Tobias Wagner: Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland. 2020.