

Bist du schon Lebensmittelretter*in?



TESTE DEIN WISSEN

Sehr viel Lebensmittelverschwendung entsteht bei uns zu Hause. Weißt du schon, warum sie entsteht und wie du sie vermeiden kannst? Mache den Test und finde es heraus. Kreuze jeweils nur eine Antwort an.

1. Du hast frische Tomaten eingekauft. Wo werden sie am besten aufbewahrt?

- Im Kühlschrank bleiben sie am längsten frisch. - 5
- Ich lagere sie einfach mit dem anderen Obst und Gemüse. So ist alles an einem Ort. - 6
- Ich lagere sie getrennt von anderem Gemüse außerhalb des Kühlschranks. - 2

2. Du findest im Kühlschrank eine Packung Eier, deren Mindesthaltbarkeitsdatum einen Tag überschritten ist. Was machst du?

- Ob sie erhitzt noch gegessen werden können, entscheide ich nach dem Wassertest. - 2
- Die Eier müssen leider weg. Das nächste Mal muss ich besser planen! - 9
- Ich schlage ein Ei auf und prüfe über den Geruchstest, ob das Ei noch gut ist und roh verwendet werden kann. - 7

3. Du bist diese Woche für den Wocheneinkauf für deine Familie zuständig. Wie gehst du vor?

- Ich gehe vor dem Abendessen los und schaue mal, was es so im Angebot gibt. - 8
- Ich suche mir Rezepte heraus und schreibe eine Einkaufsliste. - 1
- Ich gehe in den Supermarkt und sammle alle Zutaten für meine Lieblingsgerichte, bis mein Einkaufswagen voll ist. - 5

4. Du fährst in den Urlaub und euer Kühlschrank ist noch voll. Was machst du?

- Ich lade meine Freund*innen zum Essen ein. Den Rest verschenke ich an meine Nachbar*innen. - 4
- Ich versuche so viel wie möglich zu essen. Der Rest wird leider entsorgt. - 6
- Ich fahre los und lasse mich überraschen, was bei meiner Wiederkehr noch genießbar ist. - 8

5. Am Mittwochmorgen findest du die übrig gebliebenen Brötchen vom Sonntagsfrühstück. Was machst du damit?

- Weg damit! Die kann man ja kaum noch kauen. - 9
- Ich verfüttere sie an die Enten im Park. - 7
- Ich weiche sie erst ein und lege sie dann in den Backofen oder mache Semmelbrösel daraus. - 3



6. Von einer Dose Mais ist die Hälfte übrig geblieben. Was kannst du damit machen?

- Dosengemüse muss leider sofort verbraucht werden oder ist ein Fall für die Tonne. - 9
- Frischhaltefolie auf der Dose macht den Mais noch einige Tage genießbar. - 6
- Ich fülle den Mais in einen anderen Behälter um und bewahre ihn so auf. - 2

7. Es ist Samstagnachmittag. Du bist im Supermarkt und brauchst für dein Kuchenrezept 1 kg Äpfel. In dem letzten Sack befinden sich einige Äpfel mit braunen Flecken. Was denkst du?

- Ich lasse die Äpfel lieber liegen. Es wird schon einen Grund geben, warum sie keiner will. Schön sehen sie ja nicht mehr aus. - 6
- Glück gehabt! Ich habe den letzten Sack Äpfel ergattert. Die braunen Flecken kann ich herausschneiden, bevor die Äpfel in meinen Kuchen kommen. - 3
- Ich ärgere mich, dass es keine Auswahl an Äpfeln gibt und kaufe eingelegte Kirschen. - 8

Rechne nun alle deine Punkte zusammen.

Auswertung:

17-30 Punkte: Der*die Expert*in

Du hast ein gutes Gefühl für die Ursachen von Lebensmittelverlusten. Es ist dir wichtig, mit Lebensmitteln achtsam umzugehen. Du weißt viel über die richtige Lagerung von Lebensmitteln und du wirfst kaum etwas weg. In dir steckt ein*e wahre*r Lebensmittelretter*in!

31-50 Punkte: Der*Die Durchschnittsverbraucher*in

Du weißt, dass Lebensmittel zu gut für die Tonne sind und bist darauf bedacht, Verluste zu vermeiden. Ein*e Lebensmittelretter*in schlummert in dir und muss nur manchmal ein wenig angestupst werden. Zum Beispiel, indem du dich besser über die richtige Lagerung und Weiterverwertung von Resten informierst und deinen Einkauf besser planst.

51-60 Punkte: Der*Die Unwissende

Das Thema Lebensmittelverschwendung hast du schon einmal gehört, dich aber noch nicht genauer damit beschäftigt. Deshalb könnten viele Lebensmittelverluste vermieden werden. Der*Die Lebensmittelretter*in in dir befindet sich momentan noch im Tiefschlaf, kann aber wach gekitzelt werden, wenn du dich ein bisschen schlau machst.

