Namen:

Restlos Geniessen Challenge – Food Save Quiz

1.



Wie viele Tonnen Food Waste fallen in der Schweiz pro Jahr an?

a) 2.8 Millionen Tonnen

b) 3.4 Millionen Tonnen

c) 1.2 Millionen Tonnen

2. Wie viel Kilogramm Food Waste produziert demnach eine Person in der Schweiz pro Jahr?

a)



ca. 25kg

b)



ca. 310kg

c)



ca. 600kg

d)



ca. 1'500kg

3. Von 10 Lebensmitteln, wie viele gehen als Food Waste verloren?

a) 1 bis 2

b) 3 bis 4

c) 5 bis 6

d) 7 bis 8

e) 9 bis 10

Namen:

4. Von den 2.8 Millionen Tonnen Food Waste, die jährlich in der Schweiz anfallen, welcher Akteur verursacht den grössten Anteil?

a) 

Landwirtschaft

b) 

Supermarkt

c) 

Gastronomie

d) 

Haushalte

e) 

Verarbeitung

Erklärung: Zahlen BAFU Lebensmittelverluste nach Verarbeitungsstufe: Landwirtschaft 211'000 t, Verarbeitung 1'288'00 t, Gross- und Detailhandel 270'000 t, Gastronomie 190'000 t, Haushalte 720'000 t

5. Welches dieser Produkt verursacht die grössere Umweltbelastung?

a) 

Erdbeerkonfitüre aus der Schweiz

b) 

Frische Schweizer Erdbeeren

Erklärung: In die Verarbeitung der Erdbeeren im Prozess der Marmeladenherstellung ist mehr Energie eingeflossen. Dadurch hat die Marmelade eine grössere Umweltbelastung.

6. Und welches Produkt verursacht hier eine grössere Umweltbelastung?

a) 

Rüebli aus der Scheiz

b) 

Fleisch aus der Schweiz

Namen:

7.



Was schätzt du, wie viel Geld wird pro Jahr durchschnittlich pro Person in der Schweiz durch Lebensmittelabfälle verschwendet?

a) 340 CHF

b) 620 CHF

c) 1080 CHF

d) 2500 CHF

8.



Worauf gilt es bei einem Einkauf zu achten, damit möglichst nichts zuhause verschwendet wird?
(mehrere Antworten können richtig sein)

a) Ich bin spontan – auch beim Einkaufen.

b) Ich werde mit einem Einkaufszettel einkaufen.

c) Ich werde gerne von Rabatt-Aktionen und Multipacks profitieren.

d) Ich werde einmal pro Woche einen Grosseinkauf machen.

e) Ich werde regelmässig einkaufen und weiss, was ich brauche.

Namen:

9. 

Welchen Einfluss hat die richtige Lagerung der verschiedenen Lebensmittel in Bezug auf Lebensmittelverschwendung?
(mehrere Antworten können richtig sein)

a) Es verlängert die Lebensdauer eines Lebensmittels.

b) Ich schaffe Übersicht. Das verhindert, dass Produkte vergessen gehen und ungeniessbar werden.

c) Es hat keinen Einfluss auf Lebensmittelverschwendung

10. Welche dieser Lebensmittel sollen NICHT im Kühlschrank aufbewahrt werden?
(mehrere Antworten sind richtig)

a) 

b) 

c) 

d) 

e) 

Erklärung: Durch die Feuchtigkeit im Kühlschrank verderben Nahrungsmittel mit hohem Wassergehalt schneller. Sie sollten besser bei konstanter Zimmertemperatur gelagert werden.

- *Gurke: Wird im Kühlschrank schneller wässrig und weich.*
- *Kartoffel: Stärke verwandelt sich in Zucker, Kartoffel verliert Geschmack.*
- *Peperoni: Verliert an Fruchtigkeit und gesunden Inhaltsstoffen*

Weitere Nahrungsmittel, die oft fälschlicherweise im Kühlschrank gelagert werden: Mango, Tomaten, Kürbis.

Namen:

11. Es kommt immer wieder vor, dass für einen Haushalt zu viel gekauft wurde und man nicht rechtzeitig alles essen kann. Was kann man tun, damit trotzdem nichts weggeworfen wird?
(es können mehrere Antworten richtig sein)

a) Lebensmittel einfrieren oder einkochen, damit es länger hält.

b) Man muss nichts tun, das kann passieren.

c) Lebensmittel verschenken.

d) Vakuumieren, Dörren oder Einlegen - je nach Lebensmittel.

12.



Was bedeutet das „Verbrauchsdatum“?

a) Nach diesem Datum sollte man das Lebensmittel nicht mehr essen. Besonders bei Fleisch ist Vorsicht geboten.

b) Nach diesem Datum kann man das Produkt noch verbrauchen.

13.



Was bedeutet das „Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)“?

a) Nach diesem Datum sollte man das Lebensmittel nicht mehr essen.

b) Bis zu diesem Datum garantiert der Hersteller die volle Qualität des Produktes. Nach Ablauf sind die meisten Lebensmittel noch lange geniessbar.

Namen:

14. Oje! Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist abgelaufen. Was tust du?
(mehrere Antworten können richtig sein)

a) Ich werfe es in den Abfall.

b) Ich prüfe mit Augen, Nase und Gaumen, ob es noch geniessbar ist. Denn oft schmeckt es noch - dann esse ich es.

c) Ich google, um mich zu informieren.

15. Du hast zu viel Brot eingekauft und nun ist es trocken. Was machst du, um Food Waste zu vermeiden?
(mehrere Antworten können richtig sein)

a) Ein leckeres Gericht wie z. B. eine Fotzelschnitten

b) komplett trocknen und Tieren füttern

c) Entsorgen

d) Aufbacken/Toasten

e) Paniermehl oder Croutons

Wichtiger Hinweis: Wenn übrig gebliebenes Brot an Tiere verfüttert wird, muss es ganz trocken sein und darf keinen Schimmel aufweisen. Zudem ist es wichtig, dass immer der Tierbesitzer oder die Tierbesitzerin um Erlaubnis gebeten wird, bevor Brot an Tiere verfüttert wird. Falsches Futter kann zu Erkrankungen bei Tieren führen.

Quellen:
https://www.bafu.admin.ch/de/foodwaste
https://www.savefood.ch/de/food-ninja-wissenstest.html
https://www.srf.ch/radio-srf-1/interaktiver-test-wo-fleisch-eier-und-co-im-kuehlschrank-hingehoeren