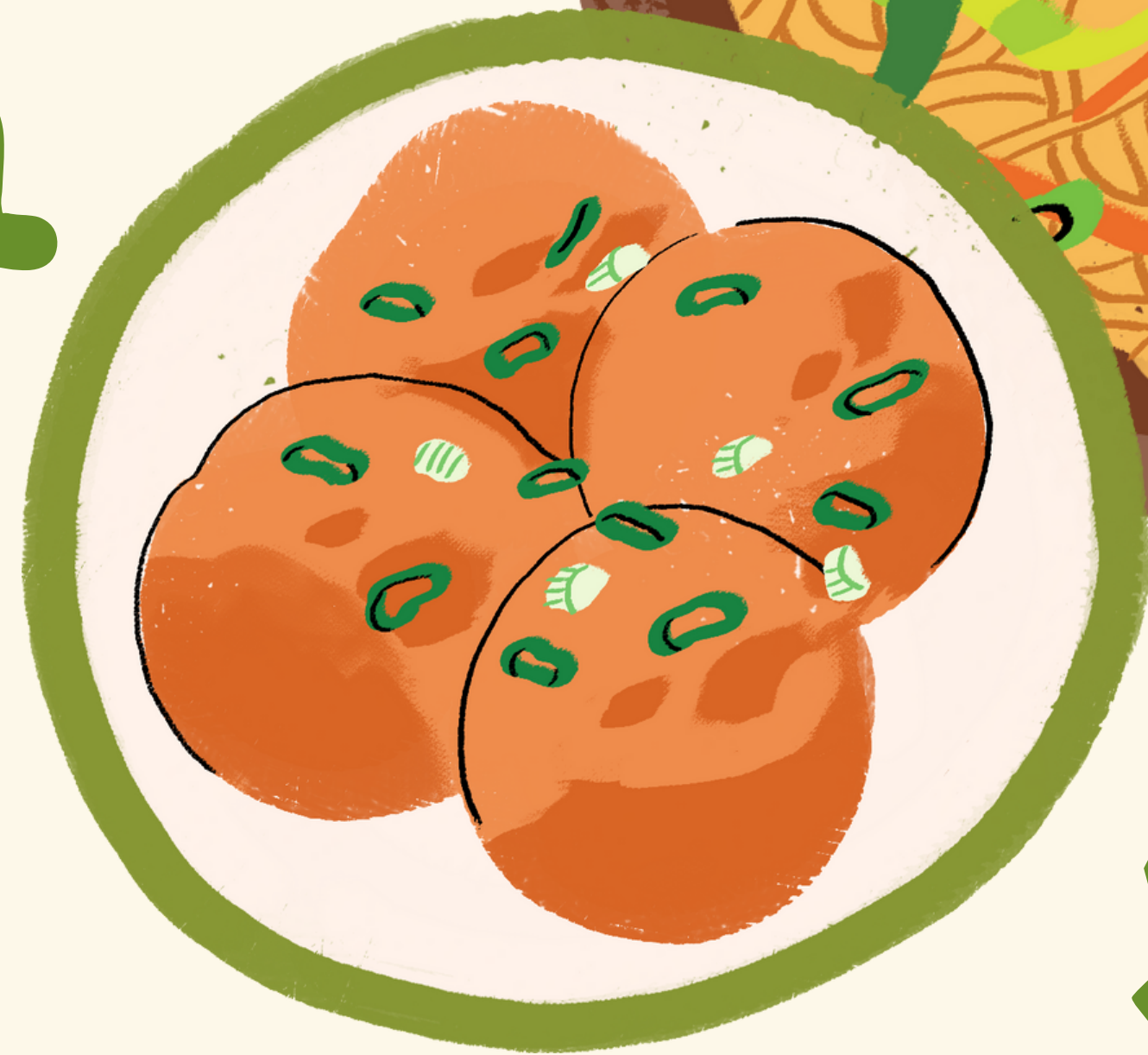


LEBENSMITTEL LAGERUNGS QUIZ

Ob du wirklich richtig stehst...



WIE VIELE LEBENSMITTEL WERDEN IN HAUSHALTEN WEGGEWORFEN?

A

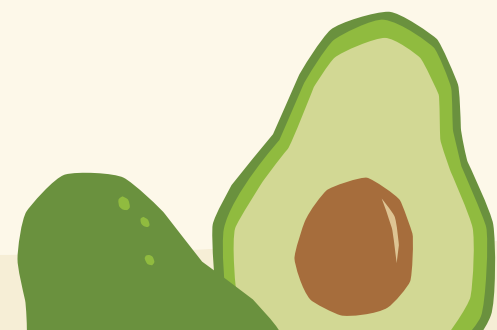
10 %

B

20 %

C

30 %



WIE VIELE LEBENSMITTEL WERDEN IN HAUSHALTEN WEGGEWORFEN?

A

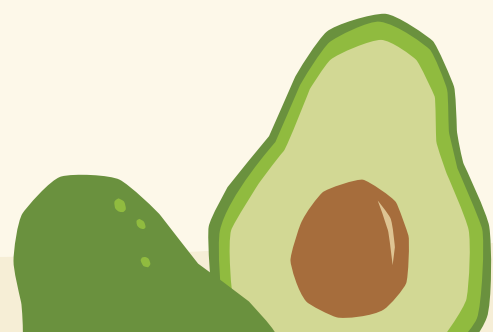
10 %

B

20 %

C

30 %



WIE VIEL PROZENT DER WEGGEWORFENEN LEBENSMITTEL SIND VERMEIDBAR?



A

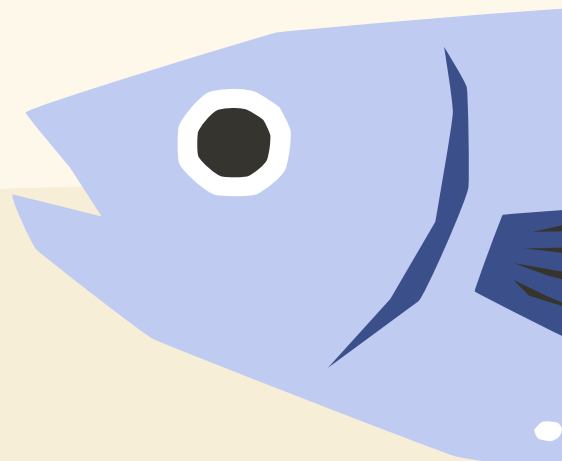
20 %

B

40 %

C

60 %



WIE VIEL PROZENT DER WEGGEWORFENEN LEBENSMITTEL SIND VERMEIDBAR?

- A** 20 %
- B** 40 %
- C** 60 %

Viele Lebensmittel landen im Müll, weil sie falsch gelagert wurden oder der Einkauf nicht gut geplant war.

WIE VIEL PROZENT DER
VERBRAUCHER,INNEN WÜRDEN
ZU HAUSE LEBENSMITTEL
WEGWERFEN, WEIL DAS
MINDESTHALTBARKEITSDATUM
(MHD) ABGELAUFEN IST?

A

11%

B

33%

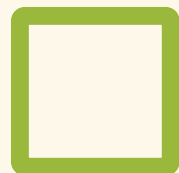
C

55%



WIE VIEL PROZENT DER
VERBRAUCHER,INNEN WÜRDEN
ZU HAUSE LEBENSMITTEL
WEGWERFEN, WEIL DAS
MINDESTHALTBARKEITSDATUM
(MHD) ABGELAUFEN IST?

A



11%

B



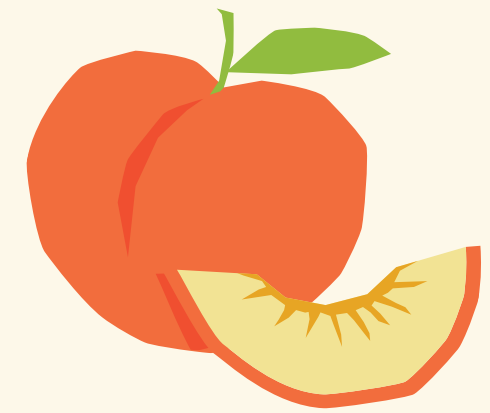
33%

C

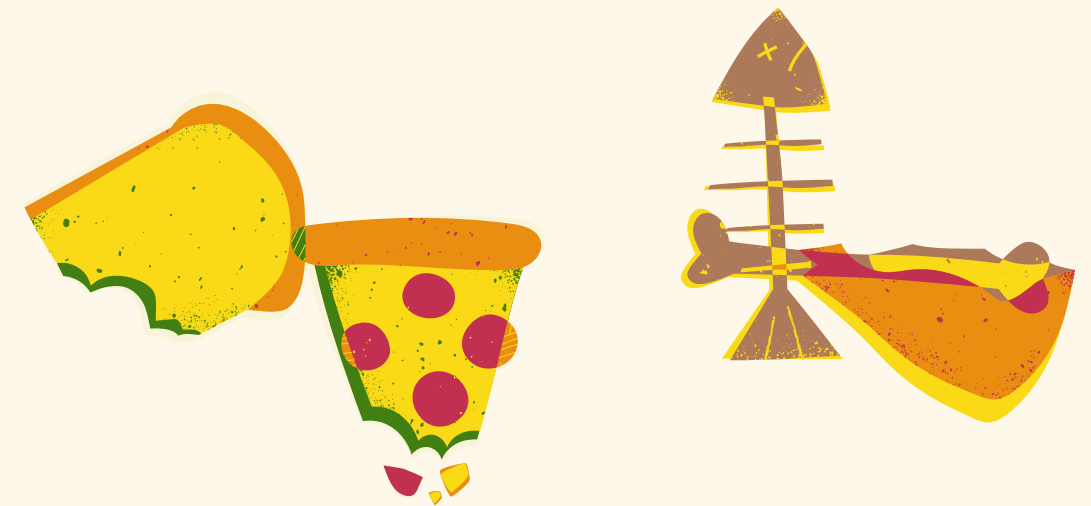


55%

Häufig können diese Lebensmittel nach einem Seh-, Geruchs- und Geschmackstest noch gegessen werden.



WELCHE AUSSAGE IST RICHTIG? DAS MINDESTHALTBARKEITSDATUM (MHD) BESAGT, DASS LEBENSMITTEL...



A

bei richtiger
Aufbewahrung
mindestens bis zu
diesem Datum ihre
spezifische
Eigenschaften wie
Farbe, Geruch und
Geschmack
beibehalten.

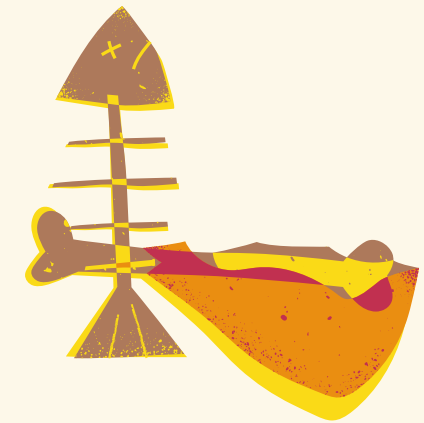
B

nach dem Ablauf
dieses Datums
automatisch
gesundheitsschädlich
werden. Der Verzehr
nach Ablauf des MHDs
ist strikt zu
vermeiden.

C

nach Ablauf des
Datums verfallen und
der Konsum nach
diesem Datum
gesundheitlich
bedenklich ist, selbst
wenn die
Lagerbedingungen
optimal waren.

WELCHE AUSSAGE IST RICHTIG? DAS MINDESTHALTBARKEITSDATUM (MHD) BESAGT, DASS LEBENSMITTEL...




bei richtiger
Aufbewahrung
mindestens bis zu
diesem Datum ihre
spezifische
Eigenschaften wie
Farbe, Geruch und
Geschmack
beibehalten.



nach dem Ablauf
dieses Datums
automatisch
gesundheitsschädlich
werden. Der Verzehr
nach Ablauf des MHDs
ist strikt zu
vermeiden.



nach Ablauf des
Datums verfallen und
der Konsum nach
diesem Datum
gesundheitlich
bedenklich ist, selbst
wenn die
Lagerbedingungen
optimal waren.



IM KÜHLSCHRANK LIEGT EINE PACKUNG
HACKFLEISCH, BEI DER DAS
VERBRAUCHSDATUM (VD) GESTERN
ABGELAUFEN IST. KANNST DU DARAUS
EINE LECKERE BOLOGNESE SAUCE
MACHEN?

A

Wenn es noch gut aussieht und nicht schlecht riecht, sollte es noch genießbar sein.


B

Lebensmittel, bei denen das Verbrauchdatum (VD) abgelaufen, ist dürfen nicht mehr verwendet werden.

C

Auf jeden Fall, der eine Tag macht den Kohl jetzt auch nicht fett.





IM KÜHLSCHRANK LIEGT EINE PACKUNG
HACKFLEISCH, BEI DER DAS
VERBRAUCHSDATUM (VD) GESTERN
ABGELAUFEN IST. KANNST DU DARAUS
EINE LECKERE BOLOGNESE SAUCE
MACHEN?

A

Wenn es noch gut aussieht und nicht schlecht riecht, sollte es noch genießbar sein.

B

Lebensmittel, bei denen das Verbrauchdatum (VD) abgelaufen, ist dürfen nicht mehr verwendet werden

C

Auf jeden Fall, der eine Tag macht den Kohl jetzt auch nicht fett.



WELCHE DREI LEBENSMITTEL HABEN ALLE EIN MINDESTHALTBARKEITSDATUM (MHD)?

A

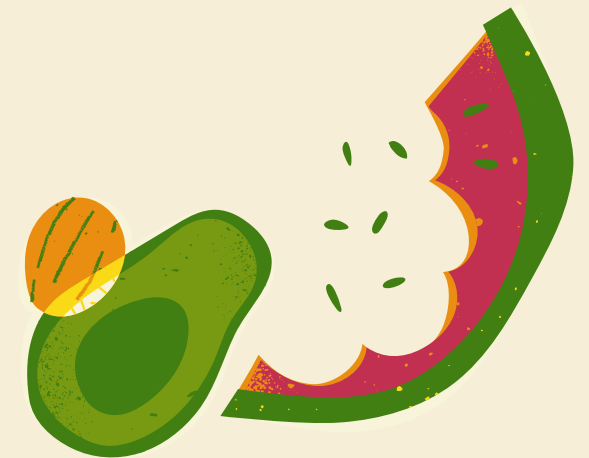
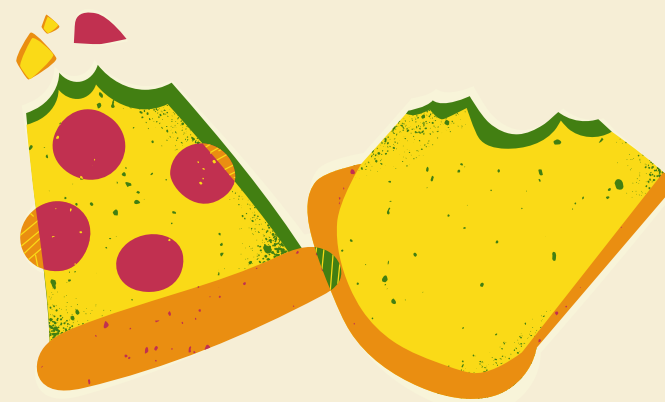
Schokolade,
Marmelade,
Wein

B

Milch,
Kekse,
Reis

C

Eier,
Käse,
Geflügel



WELCHE DREI LEBENSMITTEL HABEN ALLE EIN MINDESTHALTBARKEITSDATUM (MHD)?

A

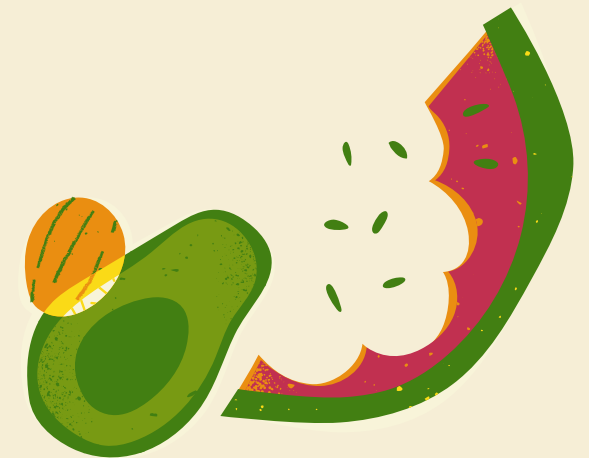
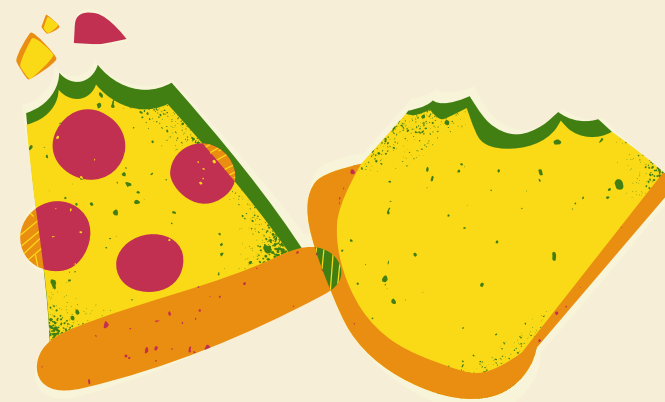
Schokolade,
Marmelade,
Wein

B

Milch,
Kekse,
Reis

C

Eier,
Käse,
Geflügel





WIE LANGE KANN MAN MARMELADE
NACH ÜBERSCHRITTENEM
MINDESTHALTBARKEITSDATUM IN
DER REGEL NOCH ESSEN?

A

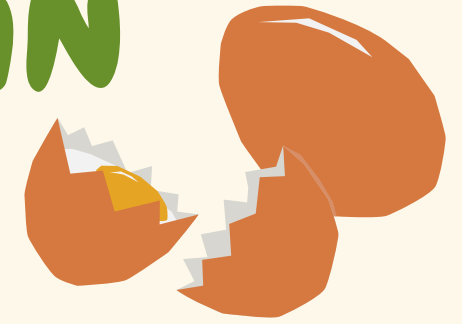


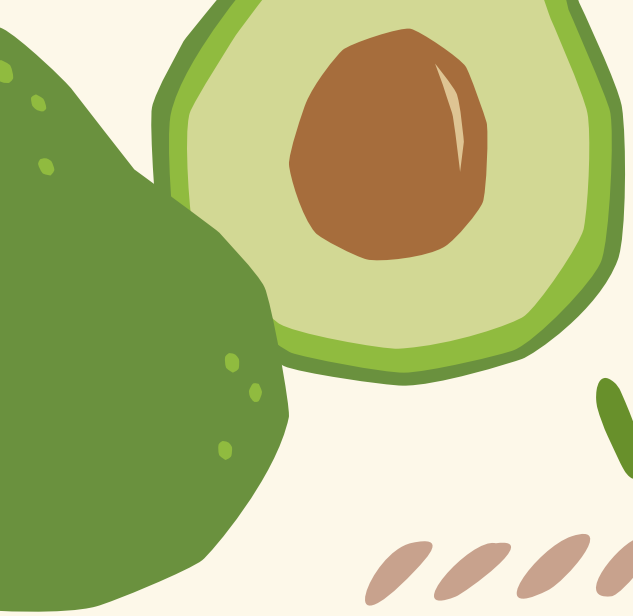
1 Woche

B

1 Monat

C

mehrere Monate
bis Jahre



**WIE LANGE KANN MAN MARMELADE
NACH ÜBERSCHRITTENEM
MINDESTHALTBARKEITSDATUM IN
DER REGEL NOCH ESSEN?**

A

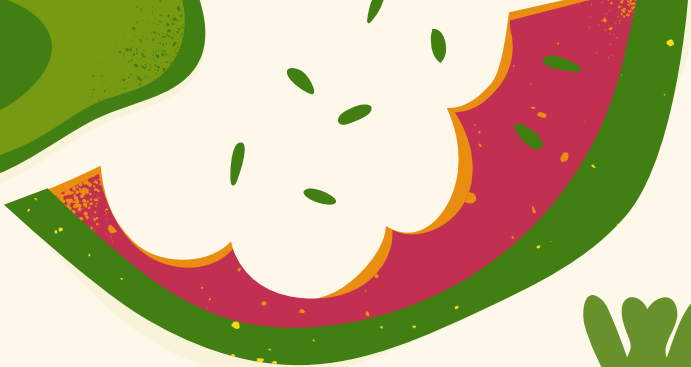
1 Woche

B

1 Monat

C

mehrere Monate
bis Jahre



WIE LANGE KANN MAN HALTBARE MILCH NACH ÜBERSCHRITTENEM MINDESTHALTBARKEITSDATUM IN DER REGEL NOCH TRINKEN?



A

1 Tag

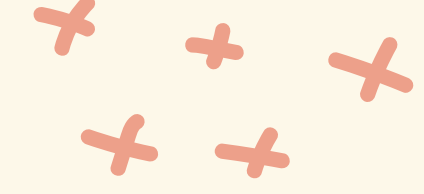
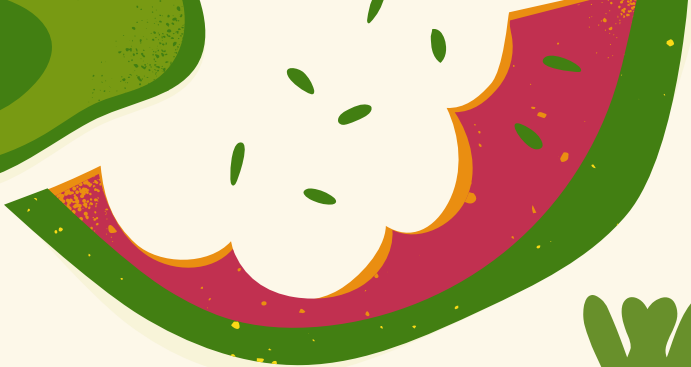
B

2-3 Tage

C

mehrere Wochen





WIE LANGE KANN MAN HALTBARE MILCH NACH ÜBERSCHRITTENEM MINDESTHALTBARKEITSDATUM IN DER REGEL NOCH TRINKEN?



A

1 Tag

B

2-3 Tage

C

mehrere Wochen





**UPS! NOCH EINEN ALTEN SCHOKO-
OSTERHASEN GEFUNDEN- DIE SCHOKOLADE
HAT EINEN WEISSEN, FLECKIGEN BELAG.
WAS NUN?**

A

Schnell weg damit. Das kann nur Schimmelpilz sein.

B

Der Schokohase wurde wahrscheinlich nur falsch gelagert und hat einen Fett- oder Zuckerrand bekommen, daher kann der Hase z.B. noch zum Backen verwendet werden.

C

Am besten einfach verschenken.



**UPS! NOCH EINEN ALTEN SCHOKO-
OSTERHASEN GEFUNDEN- DIE SCHOKOLADE
HAT EINEN WEISSEN, FLECKIGEN BELAG.
WAS NUN?**

///

A

Schnell weg damit. Das kann nur Schimmelpilz sein.

B

Der Schokohase wurde wahrscheinlich nur falsch gelagert und hat einen Fett- oder Zuckerrand bekommen, daher kann der Hase z.B. noch zum Backen verwendet werden.

C

Am besten einfach verschenken.

WIE SOLLTE MAN ZITRONEN AUFBEWAHREN?

A

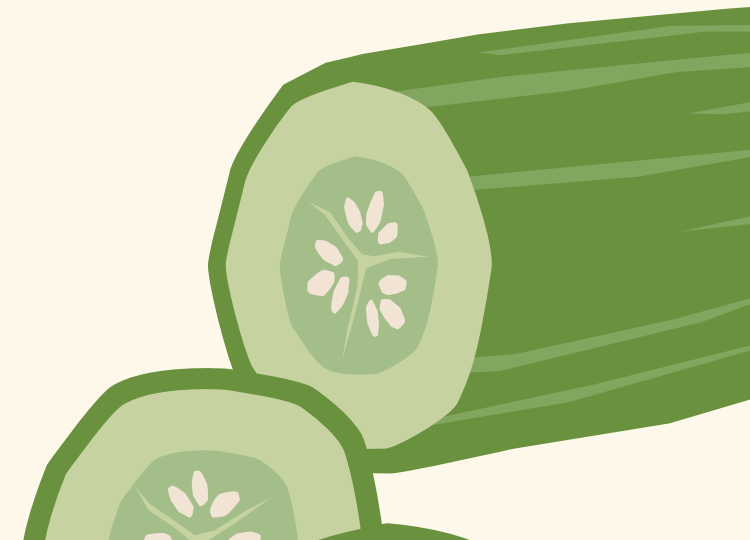
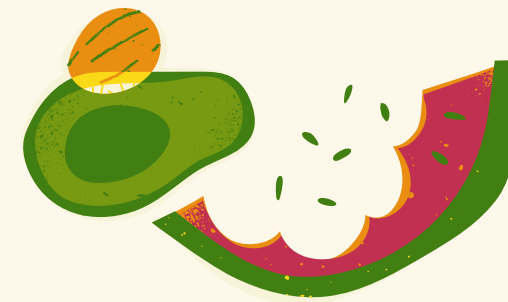
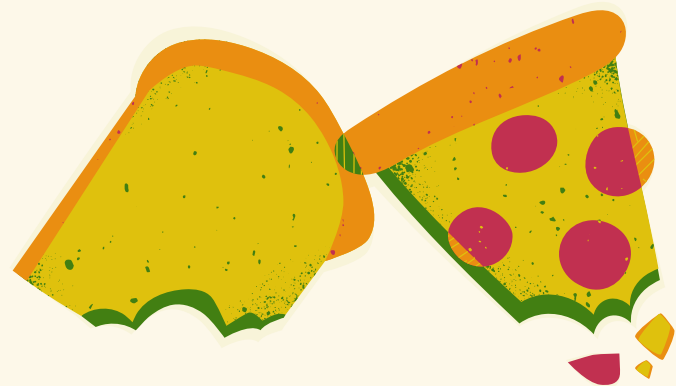
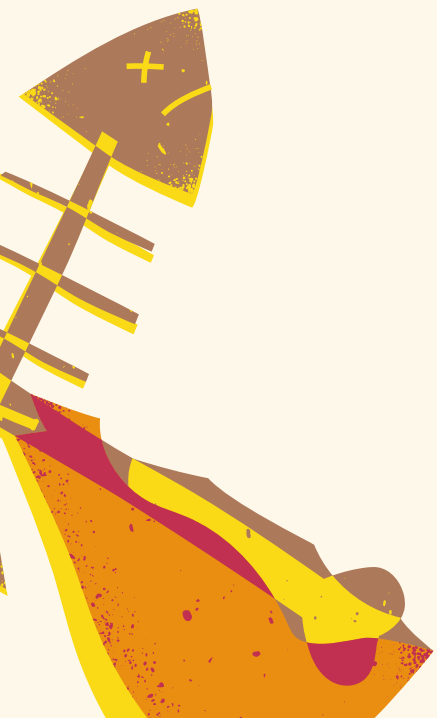
In einer Schüssel bei
Zimmertemperatur

B

Im Kühlschrank bei
0 Grad

C

In der Tiefkühltruhe
bei unter 0 Grad



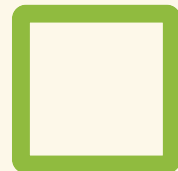
WIE SOLLTE MAN ZITRONEN AUFBEWAHREN?

A



In einer Schüssel bei Zimmertemperatur

B



Im Kühlschrank bei 0 Grad

C



In der Tiefkühltruhe bei unter 0 Grad

Zitronen mögen keine Kälte- sie wachsen ja schließlich auch in besonders warmen Ländern. Darum sollten die gelben Zitrusfrüchte offen und bei Zimmertemperatur gelagert werden.

WIE LAGERT MAN AM BESTEN TOMATEN?

A

Gemeinsam mit
Schlangengurken

B

Im Wasserbad

C

Getrennt von
anderen
Lebensmitteln



WIE LAGERT MAN AM BESTEN TOMATEN?

A

Gemeinsam mit Schlangengurken

B

Im Wasserbad

C

Getrennt von anderen Lebensmitteln

Tomaten solltet ihr möglichst getrennt von anderen Lebensmitteln lagern. Denn Tomaten geben Reifegas ab, durch das andere Lebensmittel schneller faulen. Tomaten verlieren im Kühlschrank an Aroma und können sogar schneller schimmeln. Besser ist es, wenn man sie in einem kühlen Raum aufbewahrt (zum Beispiel Keller oder Speisekammer); ideal ist eine Temperatur von circa 15 Grad. Wenn du keinen solchen Raum hast: Tomaten bei Zimmertemperatur zu lagern ist immer noch sinnvoller als im Kühlschrank. Das gilt übrigens auch für einige andere Gemüsesorten mit hohem Wasseranteil, zum Beispiel Gurken, Paprika, Zucchini und Auberginen.

Aber Vorsicht: Damit Tomaten lange haltbar bleiben, lagere sie am besten nicht neben Äpfeln – es sei denn, du möchtest, dass sie schneller nachreifen.



WELCHE LEBENSMITTEL SOLLTEN IN DER KÜHLSCHRANKTÜR GELAGERT WERDEN?

A

Eier,
Butter
und
Getränke

B

Dressings
und
Joghurt

C

Milch,
Wurst
und
Käse





WELCHE LEBENSMITTEL SOLLTEN IN DER KÜHLSCHRANKTÜR GELAGERT WERDEN?

A
 Eier,
Butter
und
Getränke

B
 Dressings
und
Joghurt

C
 Milch,
Wurst
und
Käse

In der Kühlschrantür ist es am wärmsten: Hier herrschen etwa 9 Grad Celsius. Darum sollten ihr in der Tür Eier, Butter und Getränke lagern.



WAS MUSS BEI DER LAGERUNG VON MÖHREN BEACHTET WERDEN?

A

Sie sollten
möglichst feucht
lagern

B

Das Grüne sollte
vor dem Lagern
entfernt werden

C

Möhren dürfen
nur einzeln
gelagert werden



WAS MUSS BEI DER LAGERUNG VON MÖHREN BEACHTET WERDEN?

A

Sie sollten
möglichst feucht
lagern

B



Das Grüne sollte
vor dem Lagern
entfernt werden

C

Möhren dürfen
nur einzeln
gelagert werden

Bei Möhren solltet ihr das Grün der Blätter entfernen, bevor ihr sie lagert. Denn das Grün entzieht den Karotten die Feuchtigkeit, wodurch diese schneller schrumpelig werden.





**WIE SOLLTEN BANANEN LAGERN, UM
BRAUNE UND MATSCHIGE FLECKEN
ZU VERHINDERN?**

A

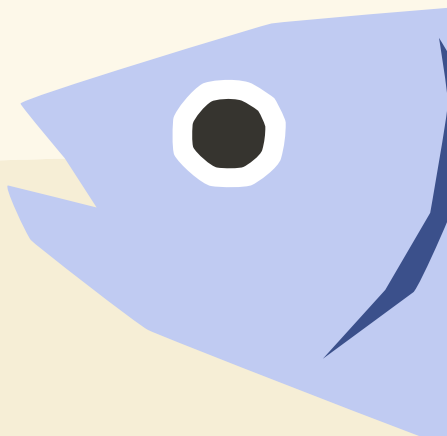
Im Gemüsefach
des Kühlschranks

B

Immer gemeinsam
mit Äpfeln

C

Bei Zimmer-
temperatur





WIE SOLLTEN BANANEN LAGERN, UM BRAUNE UND MATSCHIGE FLECKEN ZU VERHINDERN?

A


Im Gemüsefach des
Kühlschranks

B

Immer gemeinsam
mit Äpfeln

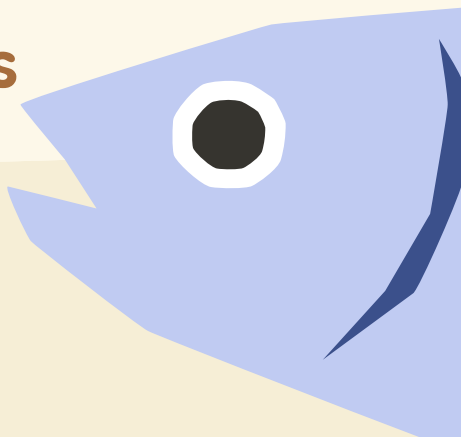
C

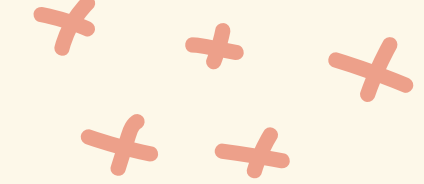
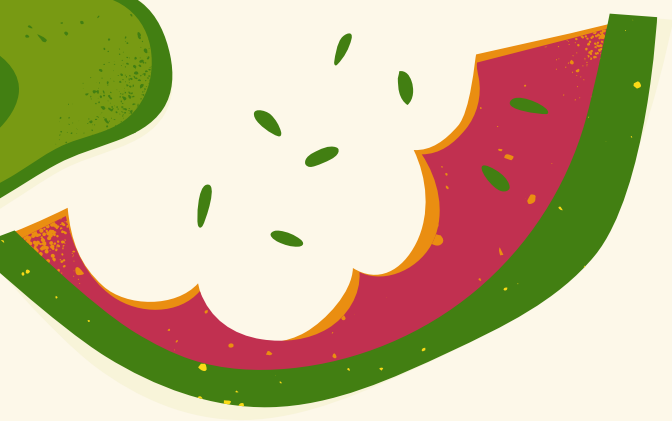
Bei Zimmer-
temperatur



Bananen bekommen weitaus schneller braune Flecken wenn sie im Kühlschrank lagern. Denn der Kälteschock schädigt das Zellgewebe und sorgt dafür, dass die Bananen schneller matschig werden. Damit sie möglichst lange frisch bleiben, sollten Bananen stattdessen trocken bei Zimmertemperatur gelagert werden.

Bananen werden neben Äpfeln schneller braun, da Äpfel viel von dem Reifegas Ethylen ausstoßen und Bananen empfindlich darauf reagieren. Ethylen beschleunigt die Reifung und führt dazu, dass anderes Obst schneller verdirbt. Auch Birnen und Tomaten geben übrigens Ethylen ab.





WIE BLEIBEN SALAT- UND KOHLKÖPFE AM LÄNGSTEN FRISCH?



A

Im Kühlschrank

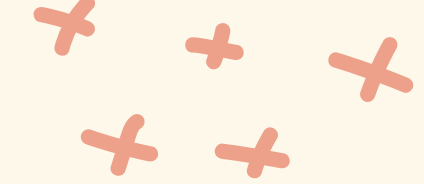
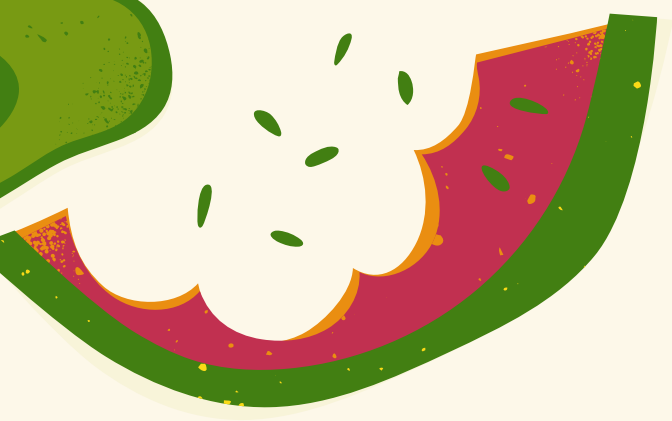
B

In einer Papiertüte

C

Auf der Fensterbank





WIE BLEIBEN SALAT- UND KOHLKÖPFE AM LÄNGSTEN FRISCH?

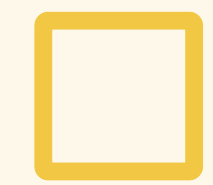


A



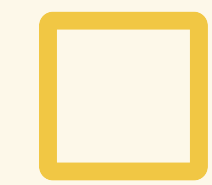
Im Kühlschrank

B



In einer Papiertüte

C



Auf der Fensterbank

Salat und Kohlköpfe bleiben am längsten frisch, wenn sie direkt nach dem Einkauf im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahrt werden. Um Blattsalate vor dem Austrocknen zu schützen, kann man sie zusätzlich in ein feuchtes Tuch einschlagen





WO SOLLTE BROT LAGERN, DAMIT ES
MÖGLICHST LANGE DEN GESCHMACK
BEHÄLT?

A

Im Keller

B

Auf der
Fensterbank

C

Im
Brotbehälter



WO SOLLTE BROT LAGERN, DAMIT ES MÖGLICHST LANGE DEN GESCHMACK BEHÄLT?

A

Im Keller

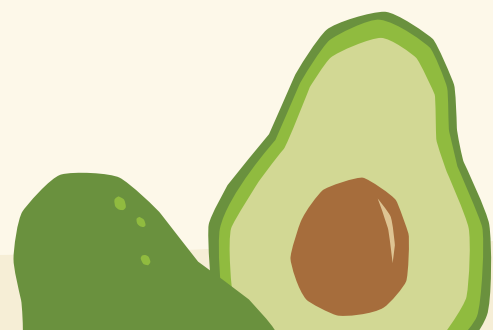
B

Auf der Fensterbank

C

Im Brotbehälter

Brot hält sich am besten in einer trockenen Brotbox bei Zimmertemperatur - auch an heißen Tagen. Denn Brot schmeckt schnell altbacken, wenn es im Kühlschrank gelagert wird. Brot hält sich am besten, wenn man es in einem luftdurchlässigen Behälter lagert. Luftdicht in Plastik verpackt fängt es schnell an zu schimmeln. Die vermeintlich altmodischen Brotkästen machen darum durchaus Sinn. Optimal sind Tongefäße, darin bleibt das Brot am längsten frisch.



WIE WIRD KÄSE AM BESTEN GELAGERT?

A

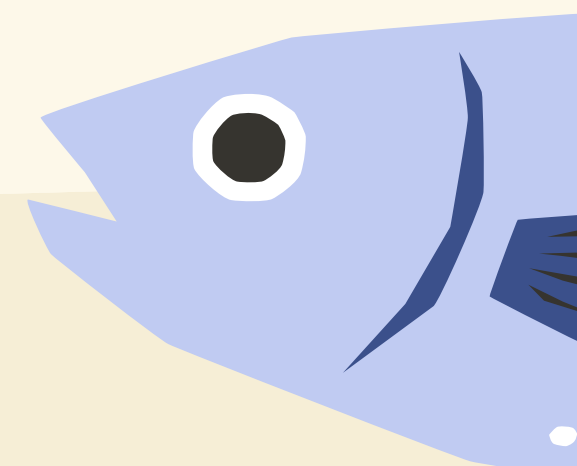
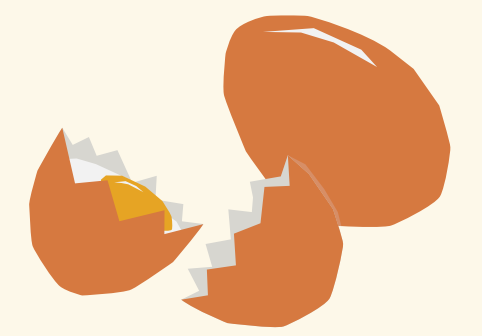
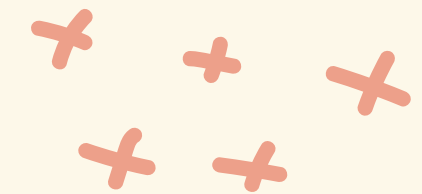
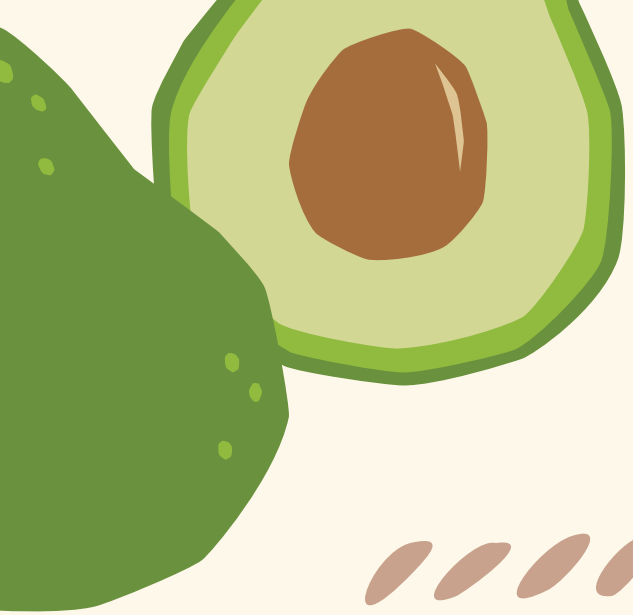
In einem leicht
angefeuchteten
Tuch

B

Luftdicht
verpackt

C

In Wachspapier



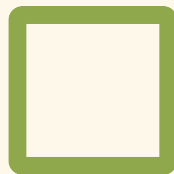
WIE WIRD KÄSE AM BESTEN GELAGERT?

A



In einem leicht
angefeuchteten
Tuch

B



Luftdicht
verpackt

C



In Wachspapier

Käse sollte man nicht in Plastik verpackt und/oder luftdicht lagern. Er hält sich besser, wenn man ihn in einer luftdurchlässigen Verpackung aufbewahrt, also beispielsweise in einem Käsepapier (Wachspapier) oder Wachtuch.



WO SOLLTEN KARTOFFEL UND ZWIEBEL GELAGERT WERDEN?

A

Im Kühlschrank

B

Bei Zimmertemperatur
an einem hellen Ort

C

An einem dunklem,
kühlem Ort





WO SOLLTEN KARTOFFEL UND ZWIEBEL GELAGERT WERDEN?

A

Im Kühlschrank

B

Bei Zimmertemperatur
an einem hellen Ort

C

An einem dunklem,
kühlem Ort





WIE LAGERT MAN CHAMPIGNONS?

A

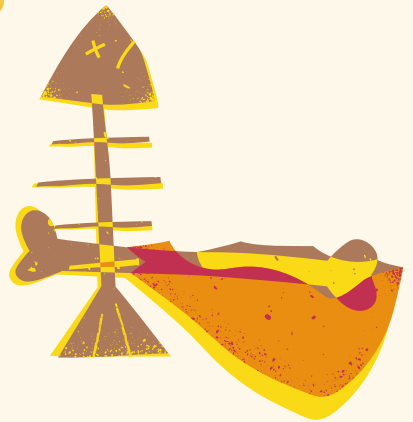
Im Kühlschrank in einer Papiertüte

B

Im Kühlschrank in einem Tuch

C

Bei Zimmertemperatur, gut verpackt





WIE LAGERT MAN CHAMPIGNONS?

A



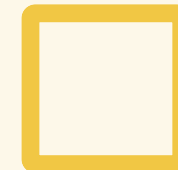
Im Kühlschrank in einer Papiertüte

B



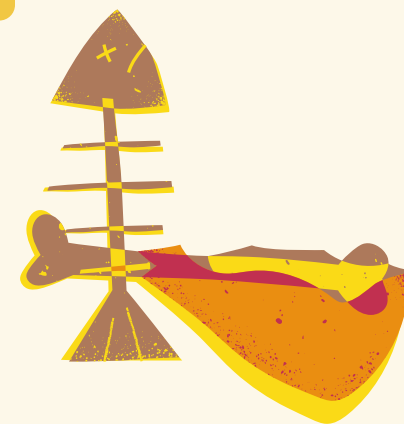
Im Kühlschrank in einem Tuch

C



Bei Zimmertemperatur, gut verpackt

Bei manchen Lebensmitteln wird das richtige Lagern durch die übliche Verpackung erschwert: Champignons kauft man im Supermarkt meist in Plastikschaalen. Besser geht es ihnen aber, wenn man sie zuhause im Kühlschrank in Papiertüten oder eingeschlagen in ein sauberes Geschirrtuch aufbewahrt: Die Pilze müssen „atmen“ können, in luftdichten Plastikverpackungen werden sie schnell feucht und verderben. Außerdem lagert man Pilze am besten nicht unmittelbar neben geruchsintensiven Lebensmitteln, da sie leicht fremde Gerüche annehmen. In jedem Fall sollte man Pilze schnell verbrauchen, denn länger als ein paar Tage halten sie sich nicht.



SOLLTEN ERDBEEREN DIREKT NACH DEM EINKAUFEN GEWASCHEN WERDEN?

A

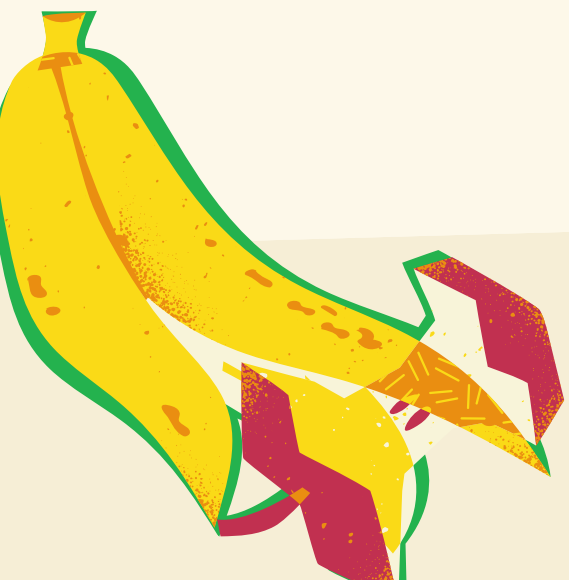
Ja, um direkt alle Keime abzuwaschen und ein schnelles faulen zu vermeiden.

B

Ja, so halten die Erdbeeren länger.

C

Nein, am besten ungewaschen in den Kühlschrank stellen.



SOLLTEN ERDBEEREN DIREKT NACH DEM EINKAUFEN GEWASCHEN WERDEN?

A

Ja, um direkt alle Keime abzuwaschen und ein schnelles faulen zu vermeiden.

B

Ja, so halten die Erdbeeren länger.

C

Nein, am besten ungewaschen in den Kühlschrank stellen.

Wenn du vorhast, Erdbeeren noch am selben Tag zu essen, lagere sie am besten so lange bei Zimmertemperatur. Da Wasser den Früchten Aroma entzieht, wasche Erdbeeren erst direkt vor dem Verzehr.

Wichtig bei Erdbeeren: Faulige Stellen immer sofort herausschneiden oder die Früchte entfernen. Wegen ihres hohen Wasseranteils breitet sich Schimmel sonst schnell aus.

Im Gemüsefach des Kühlschranks halten sich Erdbeeren bis zu zwei Tage. Dafür ist es wichtig, dass du die Erdbeeren ungewaschen im Kühlschrank lagerst.

