

## Hintergrundinformationen



### ...❖ AUFGABE 1

Jedes Jahr werfen wir in Deutschland 75 kg Lebensmittel pro Kopf weg. Das ist eine ganze Menge. Von allen vermeidbaren Lebensmittelabfällen machen frische Produkte den größten Anteil aus. Das sind vor allem Obst und Gemüse (Platz 1 mit 34 %), gefolgt von gekochten und nicht gegessenen Speisen (Platz 2 mit 16 %) sowie Brot und Backwaren (Platz 3 mit 14 %). Aber auch Milchprodukte (Platz 4 mit 9 %) sowie Fleisch, Fisch und Wurstwaren (Platz 5 mit 4 %) landen zu oft auf dem Müll.



### ...❖ AUFGABE 2

Wir werfen Lebensmittel weg, weil

- wir zu viel eingekauft haben,
- wir keinen Überblick über unsere Vorräte haben,
- das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist,
- wir Reste nicht verwerten,
- wir sie falsch lagern,
- sie verdorben sind,
- sie uns nicht schmecken,
- wir zu viel gekocht haben.



### ...❖ AUFGABE 3

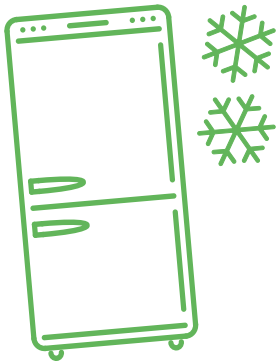
Richtig sind die Antworten 1, 2 und 4.

### ...❖ MERKE:

**Es gibt so vieles, was du selbst tun kannst, um Lebensmittelverluste zu vermeiden.**



### ...❖ AUFGABE 4



1. Auf der **untersten Ablage** werden die **tiefsten Temperaturen** (zwischen 0 und 2 Grad) erreicht. Leicht verderbliche Lebensmittel wie **Fleisch oder Fisch** sind hier am richtigen Platz. Hier befinden sich auch die **Fächer für Obst und Gemüse**. Aber nicht alle Sorten vertragen Kälte. Exotische Früchte wie Ananas, Mango oder Bananen gehören nicht in den Kühlschrank.
2. Im **mittleren Fach** sind **Milchprodukte wie Sahne und Joghurt** gut aufgehoben.
3. In die **oberen Fächer** gehören **Käse und Speisereste**.
4. **Eier, Butter, Milch und Getränke** brauchen nur eine leichte Kühlung. Sie kommen in die **Kühlschrantür**.

### ...❖ AUFGABE 5

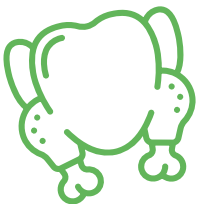


Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt an, bis zu welchem Datum das gekaufte Lebensmittel (z. B. der Joghurt) garantiert seine Eigenschaften behält. Also wie lange es bei richtiger Lagerung seinen Geschmack, seine Konsistenz und seine Farbe nicht verändert.

Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ist das Lebensmittel nicht automatisch schlecht. Es kann häufig noch verzehrt werden.

Durch genaues Anschauen (z. B. bei Schimmel), prüfendes Riechen und vorsichtiges Probieren weißt du in den meisten Fällen sehr schnell, ob das Lebensmittel noch genießbar ist.

### ...❖ AUFGABE 6



Das Verbrauchsdatum gibt an, bis zu welchem Datum leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. rohes Hackfleisch, Fisch, Geflügel) haltbar sind. Ist das Verbrauchsdatum überschritten, solltest du die Lebensmittel auf keinen Fall mehr essen.

### ...❖ MERKE:

**Mindesthaltbarkeitsdatum: Mach den Check!**  
**Verfallsdatum erreicht: Wirf es weg!**



## Impressum

Dieses Unterrichtsmaterial wurde Ihnen von der Verbraucherzentrale Hessen zur Verfügung gestellt.

Verbraucherzentrale Hessen e. V.  
vertreten durch den geschäftsführenden Vorstand Philipp Wendt  
Große Friedberger Straße 13–17 | 60313 Frankfurt am Main  
Telefon: (069) 97 20 10 - 900 | Fax: (069) 97 20 10 - 40

Die in der Unterrichtseinheit veröffentlichten Informationen sind sorgfältig zusammengestellt.  
Eine Gewähr für Aktualität und Vollständigkeit übernehmen wir jedoch nicht.

Stand: November 2021

Konzept: Dr. Stephanie Hoy  
Gestaltung: Annette Spiess

Bildnachweise: Illustrationen „Mutter Erde“: Andrea Bittner-Schmidt. Fotos Speisereste, Milchprodukte, Fleisch und Backwaren: canva.com. Foto Obst und Gemüse: pixabay.com. Icons: vecteezy.com, flaticon.com. Arbeitsbogen Kühlschrank: Hrsg. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Referat 216: Nachhaltige Ernährung, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung, Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin, www.bmel.de

© 2021 Verbraucherzentrale Hessen e. V.

Gefördert durch das Land Hessen

HESSEN



Hessisches Ministerium für Umwelt,  
Klimaschutz, Landwirtschaft und  
Verbraucherschutz

**verbraucherzentrale**

*Hessen*