



**1** Um wie viel wärmer ist es weltweit im Durchschnitt seit dem Beginn der Industrialisierung vor 150 Jahren geworden?

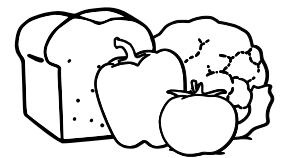
- Etwa 0,4 °C
- Etwa 1 °C
- Etwa 2 °C

**2** Welche Sorte kann am längsten in Deutschland im Freiland geerntet werden (gemessen in Monaten)?

- Brokkoli
- Tomate
- Möhre

**3** Welche Lebensmittel haben im Winter in Deutschland Saison?

- Tomaten, Gurken und Rhabarber
- Grünkohl, Feldsalat und Rosenkohl
- Birnen, Blumenkohl und Kopfsalat



**4** Wo sollten Tomaten gelagert werden?

- Kühlschrank
- Obst- und Gemüsekorb
- Getrennt von anderem Obst und Gemüse außerhalb des Kühlschranks

**5** Welche Obst- und Gemüsesorten gehören in den Kühlschrank?

- Paprika, Möhre und Apfel
- Tomate, Gurke und Bananen
- Kartoffeln, Mandarine und Birne

**6** Welcher pflanzliche Drink ist der klimafreundlichste?

- Hafer
- Soja
- Reis



**8** Wie viel an vermeidbaren Lebensmittelabfällen werden pro Person pro Jahr weggeworfen?

- 24 kg
- 150 g
- 55 kg

**7** Welche Lebensmittel werfen wir am häufigsten weg?

- Obst und Gemüse
- Milchprodukte
- Brot und Backwaren



Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION  
Investition in unsere Zukunft  
Europäischer Fonds  
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen



EFRE.NRW  
Investitionen in Wachstum  
und Beschäftigung



**1** Um wie viel wärmer ist es weltweit im Durchschnitt seit dem Beginn der Industrialisierung vor 150 Jahren geworden?

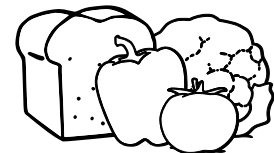
- Etwa 0,4 °C
- Etwa 1 °C** Die globale Durchschnittstemperatur hat sich seit Beginn der Industrialisierung in den letzten 150 Jahren um ca. 1 °C verändert. Die internationale Staatengemeinschaft hat sich im Pariser Klimaabkommen darauf geeinigt, die Erderwärmung auf deutlich unter 2 °C zu beschränken. <sup>1</sup>
- Etwa 2 °C

**2** Welche Sorte kann am längsten in Deutschland im Freiland geerntet werden (gemessen in Monaten)?

- Brokkoli** Brokkoli kann sieben Monate im Jahr im Freiland geerntet werden, und zwar von Mai bis einschließlich November.
- Tomate Tomaten werden in Deutschland im gewerblichen Gartenbau fast ausschließlich im geschützten Anbau (Abdeckung unter Folie oder Vlies) oder Gewächshaus angebaut. Im geschützten Anbau können Tomaten von Juni bis einschließlich September geerntet werden. In Gewächshäusern werden Tomaten von März bis November geerntet.
- Möhre Möhren können sechs Monate im Freiland geerntet werden und zwar von Juni bis einschließlich November. Die restlichen Monate gibt es Möhren als Lagerware. <sup>2</sup>

**3** Welche Lebensmittel haben im Winter in Deutschland Saison?

- Tomaten, Gurken und Rhabarber
- Grünkohl, Feldsalat und Rosenkohl** Grünkohl: Oktober – Februar  
Feldsalat: Ganzjährig  
Rosenkohl: Oktober – März <sup>2</sup>
- Birnen, Blumenkohl und Kopfsalat



**4** Wo sollten Tomaten gelagert werden?

- Kühlschrank
- Obst- und Gemüsekorb
- Getrennt von anderem Obst und Gemüse außerhalb des Kühlschranks**

Tomaten sollten getrennt von anderem Obst und Gemüse außerhalb des Kühlschranks gelagert werden. Denn: Sie vertragen keine Kälte und reifen während der Lagerung weiter, wobei sie das Gas Ethylen ausstoßen. Es sorgt dafür, dass Früchte und Gemüse direkt neben den Tomaten schneller reifen und dann auch schneller verderben. <sup>3</sup>

<sup>1</sup> IPCC, 2018  
<sup>2</sup> Verbraucherzentrale NRW, 2010  
<sup>3</sup> Verbraucherzentrale NRW – Projekt MehrWert NRW, o.D.

Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:

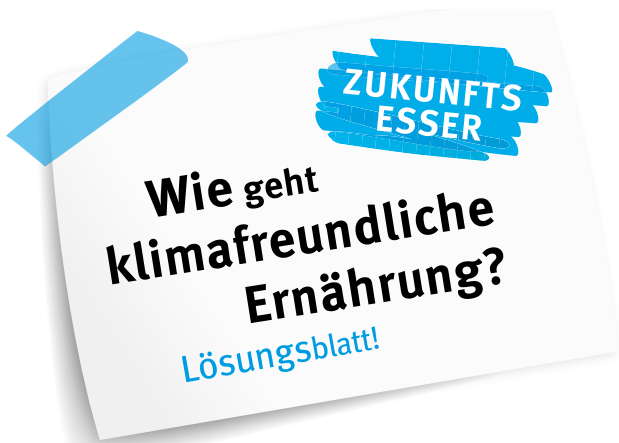


EUROPÄISCHE UNION  
Investition in unsere Zukunft  
Europäischer Fonds  
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen



EFRE.NRW  
Investitionen in Wachstum  
und Beschäftigung



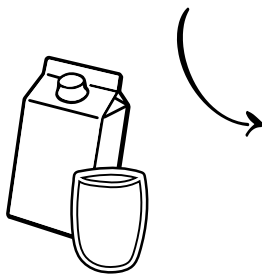
## 5 Welche Obst- und Gemüsesorten gehören in den Kühlschrank?

- Paprika, Möhre und Apfel
- Tomate, Gurke und Bananen
- Kartoffeln, Mandarine und Birne

Äpfel bewahrt man am besten im Kühlschrank oder einer kühlen Vorratskammer auf.  
 Paprika sollte kühl und dunkel gelagert werden. Dafür eignet sich das Gemüsefach im Kühlschrank. Dort ist es kühl, aber nicht zu kühl – bei zu kalten Temperaturen verdirbt das Gemüse nämlich schneller.  
 Möhren mögen es gerne kühl und dunkel, daher möglichst in einem feuchten Tuch im Kühlschrank lagern. Bei Bundmöhren sollte man das Grün vor der Lagerung abschneiden, da es den Wurzeln ansonsten Flüssigkeit entzieht.

## 6 Welcher pflanzliche Drink ist der klimafreundlichste?

- Hafer
  - Soja
  - Reis
- Laut Eaternity (gerundet)<sup>4</sup>:
- Kuhmilch (UHT, Vollmilch) = 1.800 g CO<sub>2</sub>-Ausstoß pro Liter
  - Sojadrink = 500 g CO<sub>2</sub>-Ausstoß pro Liter
  - Reisdrink = 750 g CO<sub>2</sub>-Ausstoß pro Liter
  - Haferdrink = 450 g CO<sub>2</sub>-Ausstoß pro Liter



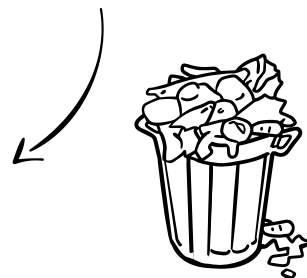
## 7 Welche Lebensmittel werfen wir am häufigsten weg?

- Obst und Gemüse
- Milchprodukte
- Brot und Backwaren

Obst und Gemüse landen am häufigsten in der Tonne. Sie machen rund 34 Prozent unseres jährlichen Lebensmittelabfalls aus, der vermeidbar wäre. Brot und Backwaren machen 14 Prozent aus und Milchprodukte machen 9 Prozent der Lebensmittelabfälle aus.<sup>5</sup>

## 8 Wie viel an vermeidbaren Lebensmittelabfällen werden pro Person pro Jahr weggeworfen?

- 24 kg
  - 150 g
  - 55 kg
- Pro Jahr werden pro Person mind. 55 Kilogramm an vermeidbaren Lebensmittelabfällen weggeworfen. Das sind pro Tag ca. 150 Gramm.<sup>5</sup>



<sup>4</sup> Eaternity, 2019  
<sup>5</sup> BMEL, 2019

Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION  
 Investition in unsere Zukunft  
 Europäischer Fonds  
 für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
 Natur- und Verbraucherschutz  
 des Landes Nordrhein-Westfalen



EFRE.NRW  
 Investitionen in Wachstum  
 und Beschäftigung



BMEL (2019). 10 goldene Regeln gegen Lebensmittelverschwendung. Abrufbar unter: [www.zugutfuerdietonne.de/service/publikationen/info-und-werbematerialien/](http://www.zugutfuerdietonne.de/service/publikationen/info-und-werbematerialien/). Abgerufen am 19.2.2021

IPCC (2018). Summary for Policymakers. In: Global Warming of 1.5 °C. An IPCC Special Report on the impacts of global warming of 1.5 °C above pre-industrial levels and related global greenhouse gas emission pathways, in the context of strengthening the global response to the threat of climate change, sustainable development, and efforts to eradicate poverty [Masson-Delmotte, V., P. Zhai, H.-O.Pörtner, D.Roberts, J. Skea, P.R. Shukla, A. Pirani, W. Moufouma-Okia, C. Péan, R. Pidcock, S. Connors, J.B.R. Matthews, Y. Chen, X. Zhou, M.I.Gomis, E. Lonnoy, T. Maycock, M. Tignor, and T. Waterfield (eds.)]. In Press.

Eaternity (2019). Eaternity Datenbank (EDB). Abrufbar unter: [www.eaternity.org/foodprint/database](http://www.eaternity.org/foodprint/database). Abgerufen am 19.2.2021

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen (Hrsg.), Hessen, Niedersachsen, Saarland und Schleswig-Holstein (2010). Saisonkalender. Heimisches Obst und Gemüse. Abrufbar unter: [www.verbraucherzentrale.nrw/saisonkalender-obst-und-gemuese](http://www.verbraucherzentrale.nrw/saisonkalender-obst-und-gemuese). Abgerufen am 19.2.2021

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V. – Projekt MehrWert NRW (o.D.). Lagerungs ABC. Von A wie Apfel bis Z wie Zwiebel. Abrufbar unter: [www.verbraucherzentrale.nrw/lagerungs-abc-buch](http://www.verbraucherzentrale.nrw/lagerungs-abc-buch). Abgerufen am 19.2.2021

Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION  
Investition in unsere Zukunft  
Europäischer Fonds  
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen



EFRE.NRW  
Investitionen in Wachstum  
und Beschäftigung