



... LEBENSMITTELDETEKTIVE ...

# Wissensquiz



## GENAUER UNTER DIE LUPE GENOMMEN!

Das Lebensmitteletikett verrät uns mehr, als wir auf den ersten Blick sehen.

### SPIELANLEITUNG:

Drucke die beiliegenden Blätter aus und schneide sie anschließend aus. Falte und klebe sie zusammen. Sortiere die Karten so, dass Frage und Antwort jeweils in die gleiche Richtung zeigen. Mische sie durch und lege die Karten gestapelt in die Mitte der Mitspieler. Lege deine Hand auf den Kartenstapel um die erste Frage zu verdecken. Auf los geht 's los. Nimm deine Hand vom Stapel, damit alle Mitspieler die Frage sehen können. Kannst du die Frage beantworten, schlägst du mit deiner Hand auf den Stapel. Hast du die Frage richtig beantwortet, darfst du die Karte behalten. Ist die Antwort falsch, musst du die Karte gemeinsam mit einer Karte aus deinen bereits erspielten unten in den Stapel geben. Wer die meisten Karten gesammelt hat, ist Sieger.

**WICHTIG:** Wird die richtige Antwort auf der Rückseite der Karte vorgelesen, muss die nachfolgende Karte unbedingt von einem beliebigen Spieler mit der Hand verdeckt werden.

## Viel Spaß!



# Wissensquiz



## Wissensquiz

... LEBENSMITTELEDEKTIVE ...

**Genauer unter die Lupe genommen!**



#dieesserwesser



### Spielanleitung

Der Kartenstapel wird jeweils mit der Frageseite nach oben in die Mitte der Spieler gelegt. Ein Spieler verdeckt zu Beginn mit seiner Hand die Frage. Auf los geht's los. Die Frage liegt offen und wer zuerst seine Hand auf den Stapel knallt, darf die Frage beantworten. Ist sie richtig, darf die Karte behalten werden. Ist sie falsch, muss die Karte und eine von den bereits gesammelten Karten unter den Kartenstapel gegeben werden. Achtung, wenn die Antwort kontrolliert wird und die oberste Karte vom Stapel genommen wird, muss die nächste Frage schnell von der Hand eines Mitspielers verdeckt werden.



### Frage



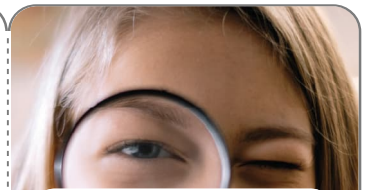
#dieesserwesser

Gibt es allgemeine Vorgaben für die Schriftgröße?

-----

Gibt es allgemeine Vorgaben für die Schriftgröße?

### Frage



### Antwort

Ja, x = mind. 1,2 mm

Bei der Schriftgröße muss der Kleinbuchstabe „x“ mindestens 1,2 mm groß sein. (Ausnahme: Kleine Verpackungen kleiner als 80 cm<sup>2</sup>)



### Frage



#dieesserwesser

Welche Elemente müssen immer im gleichen Sichtfeld (Packungsseite) sein?

Welche Elemente müssen immer im gleichen Sichtfeld (Packungsseite) sein?

### Frage



### Antwort

Bezeichnung des Lebensmittels, Gewichtsangabe und Alkoholgehalt (bei Getränken mit mehr als 1,2 Vol.-% Alkohol)



### Frage

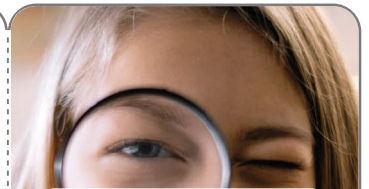


#dieesserwesser

Welche Angaben müssen auf allen verpackten Lebensmitteln angeführt werden?

Welche Angaben müssen auf allen verpackten Lebensmitteln angeführt werden?

### Frage



### Antwort

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Verzeichnis der Zutaten
- Allergien und Unverträglichkeiten auslösende Stoffe
- Prozentuelle Angabe bestimmter Zutaten
- Nettofüllmenge
- Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum
- Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- Nährwertdeklaration



### Frage

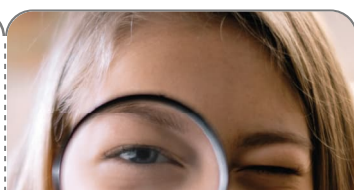


#dieesserwesser

Was muss angegeben sein, wenn deren Einhaltung für die Haltbarkeit wesentlich ist?

Was muss angegeben sein, wenn deren Einhaltung für die Haltbarkeit wesentlich ist?

### Frage



### Antwort

Lagertemperaturen und -bedingungen (zum Beispiel Lagerung im Kühlschrank oder lichtgeschützt)



### Frage

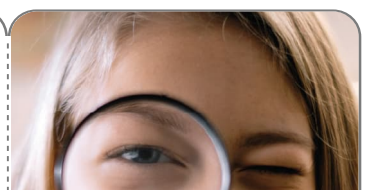


#dieesserwesser

Wann muss eine Gebrauchsanleitung auf der Packung stehen?

Wann muss eine Gebrauchsanleitung auf der Packung stehen?

### Frage



### Antwort

nötige Zubereitung

Diese ist immer dann notwendig, wenn man noch etwas zubereiten muss (zum Beispiel mischen, erhitzen, Zutaten wie Wasser oder Sonstiges zugeben...).



# Wissensquiz

## Frage



Was bedeutet die Angabe Schutzatmosphäre auf Verpackungen?

Was bedeutet die Angabe Schutzatmosphäre auf Verpackungen?

## Frage



## Antwort

**Haltbarkeit durch Packgas verlängert**

Dies wird bei Lebensmitteln angegeben, deren Haltbarkeit durch Packgas verlängert wurde.

## Frage



Für welche Lebensmittel muss die Herkunft des Rohstoffes angegeben werden?

Für welche Lebensmittel muss die Herkunft des Rohstoffes angegeben werden?

## Frage

## Antwort

Verpflichtend sind:  
Rindfleisch und Kalbfleisch, frisches Obst und Gemüse, Fisch, Eier, Olivenöl, Honig, frisches und tiefgekühltes Schweinefleisch, Geflügelfleisch, Schaf- und Ziegenfleisch.

## Frage



Wie darf ein Lebensmittel bezeichnet werden?

Wie darf ein Lebensmittel bezeichnet werden?

## Frage



## Antwort

**Sachbezeichnung**

Mit der sogenannten Sachbezeichnung (Apfelsaft) – Fantasienamen sind nicht erlaubt (Gute-Laune-Saft)

## Frage



Was verrät die Zutatenliste?

Was verrät die Zutatenliste?

## Frage

## Antwort

Die Zutatenliste enthält eine Auflistung aller Bestandteile und Zusatzstoffe in absteigender Reihenfolge ihres Anteils.

## Frage



Die Angabe „pflanzliches Öl“ reicht nicht mehr, wie muss das Öl angegeben werden?

Die Angabe „pflanzliches Öl“ reicht nicht mehr, wie muss das Öl angegeben werden?

## Frage



## Antwort

**der Name des Öles**

Es muss der Name des Öles aufscheinen, wie zum Beispiel Sonnenblumenöl, Rapsöl...

## Frage



Welche Lebensmittel benötigen keine Zutatenliste?

Welche Lebensmittel benötigen keine Zutatenliste?

## Frage

## Antwort

- Produkte mit nur einer Zutat
- Frischobst, Frischgemüse, Erdäpfel
- Tafelwasser mit Kohlensäure
- Gärungssessig aus nur einem Grundstoff
- Käse, Butter, fermentierte Milch (zum Beispiel Joghurt), Obers
- Alkoholische Getränke >1,2 Vol.-%
- Produkte: Verpackung <10 cm<sup>2</sup>

# Wissensquiz

## Frage



In welchen Fällen ist der genaue Mengenanteil einer Zutat anzugeben?

In welchen Fällen ist der genaue Mengenanteil einer Zutat anzugeben?

## Frage



## Antwort

Zutat kommt in der Sachbezeichnung vor

Zum Beispiel: Nussstrudel – Anteil der Nüsse. Und wenn diese Zutat auf dem Etikett in Wort, Bild oder einer Grafik vorkommt (Apfelstücke auf der Müslipackung).

## Frage



Was bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum?

Was bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum?

## Frage

## Antwort

Eigenschaften bleiben bis zu diesem Zeitpunkt erhalten.

Unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen bleiben Konsistenz, Farbe, Geschmack und Geruch erhalten.

## Frage



Was bedeutet das Verbrauchsdatum?

Was bedeutet das Verbrauchsdatum?

## Frage



## Antwort

Bis zu diesem Zeitpunkt muss es verbraucht werden.

Das Verbrauchsdatum ist bei mikrobiell empfindlichen Lebensmitteln zwingend notwendig.

## Frage



Wer verbirgt sich hinter dem Namen des Herstellers?

Wer verbirgt sich hinter dem Namen des Herstellers?

## Frage

## Antwort

Der Unternehmer, der das Lebensmittel vermarktet

Das kann der Hersteller, der Händler oder der EU-Importeur sein. Ein Hinweis auf die Herkunft des Produkts ist nicht ableitbar.

## Frage



Welche Nährstoffe müssen angegeben werden?

(nenne 5)

Welche Nährstoffe müssen angegeben werden?

## Frage



## Antwort

7 Elemente („Big Seven“) als Tabelle in vorgegebener Reihenfolge

1. Brennwert
2. Fett
3. davon gesättigte Fettsäuren
4. Kohlenhydrate
5. davon Zucker
6. Eiweiß
7. Salz

## Frage



Was sind Zusatzstoffe?

Was sind Zusatzstoffe?

## Frage

## Antwort

Sie haben technologische Wirkungen in Lebensmitteln

(Verbesserung der Backfähigkeit, Optimierung der Farbe, Erhöhung der Haltbarkeit...).

# Wissensquiz

## Frage



Was ist der Unterschied zwischen der Angabe „Aroma“ und „natürliches Aroma“?

Was ist der Unterschied zwischen der Angabe „Aroma“ und „natürliches Aroma“?

## Frage



## Antwort

**natürliches Aroma** = nur tierische, pflanzliche oder mikrobiologische Ausgangsstoffe

**Aroma** = keine natürlichen Quellen

## Frage



Welchen Sinn hat der Strichcode auf der Packung?

Welchen Sinn hat der Strichcode auf der Packung?

## Frage

## Antwort

**GTIN, computerlesbares Etikett**

Es handelt sich um die Global Trade Item Number, kurz GTIN (vormals EAN), die eine Art computerlesbares Etikett darstellt.

## Frage



Dürfen gesundheitsbezogene Angaben auf einem Lebensmitteletikett gemacht werden?

Dürfen gesundheitsbezogene Angaben auf einem Lebensmitteletikett gemacht werden?

## Frage



## Antwort

Nur wenn sie von der Europäischen Kommission ausdrücklich zugelassen wurden.

Zum Beispiel als „zuckerarm“ ausgedrückt darf es max. 5 g Zucker pro 100 g bzw. 2,5 g pro 100 ml enthalten.

## Frage



Was verrät der gestempelte Code (zum Beispiel „2AT 1234567“) auf einem Ei?

Was verrät der gestempelte Code (zum Beispiel „2AT 1234567“) auf einem Ei?

## Frage

## Antwort

**Haltungsform  
Herkunftsland  
Betriebsnummer**

Erste Ziffer = „2“ Bodenhaltung; Zwei Buchstaben = Herkunftsland; 7 letzte Zahlen = landwirtschaftliche Betriebsnummer

## Frage



Welche Vorteile bringen regionale und saisonale Lebensmittel?

(nenne 5)

Welche Vorteile bringen regionale und saisonale Lebensmittel?

## Frage

## Antwort

Mehr Geschmack, mehr Frische, mehr Vielfalt, den Jahreszeiten angepasst, Unterstützung heimischer Bauern, Beitrag zum Umweltschutz, Erhalt der regionalen Kulturlandschaft

## Frage



Welchen speziellen Termin hat ein Hersteller von Bio-Produkten regelmäßig?

Welchen speziellen Termin hat ein Hersteller von Bio-Produkten regelmäßig?

## Frage

## Antwort

**regelmäßige externe Kontrolle**

Dabei wird die Einhaltung der EU-Bio-Verordnung überprüft.



# Wissensquiz

## Frage



In welchen Bereichen der biologischen Tierhaltung gibt es Vorschriften?

In welchen Bereichen der biologischen Tierhaltung gibt es Vorschriften?

## Frage



## Antwort

Haltungsbedingungen, Besatzdichte, Fütterung sowie Krankheitsbehandlung

## Frage



In welchen Bereichen des biologischen Pflanzenbaues gibt es Vorschriften?

In welchen Bereichen des biologischen Pflanzenbaues gibt es Vorschriften?

## Frage



## Antwort

Herkunft von Saatgut, kein mineralischer Stickstoffdünger

Auch die Fruchtfolge spielt eine wesentliche Rolle.

## Frage



Was kann ich tun, um Lebensmittel so einzukaufen, dass nichts weggeschmissen wird? (nenne 5)

Was kann ich tun, um Lebensmittel so einzukaufen, dass nichts weggeschmissen wird? (nenne 5)

## Frage



## Antwort

- Überblick über Vorräte
- Einkaufsliste schreiben
- Nicht hungrig einkaufen gehen
- Aktionen und Angebote prüfen
- Achte auf Grundpreisauszeichnung
- Lebensmittel richtig lagern
- Sorgsamer Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum
- Die richtigen Mengen zubereiten
- Gute Resteverwertung

## Frage



Wenn ein Lebensmittel mit „regional“ beworben wird – was bedeutet dies?

Wenn ein Lebensmittel mit „regional“ beworben wird – was bedeutet dies?

## Frage



## Antwort

Der Begriff „Region“ ist gesetzlich nicht definiert.

„Regional“ kann verschiedene Bedeutungen haben. Die Zutaten können trotzdem von weit herkommen!

## Frage



Welche Vorteile hat regionales und saisonales Obst?

Welche Vorteile hat regionales und saisonales Obst?

## Frage



## Antwort

mehr Vitamine

Wenn das Obst reif geerntet wird, enthält es mehr Vitamine.

## Frage



Schade um das Essen – wo werden die meisten Lebensmittel weggeworfen?

Schade um das Essen – wo werden die meisten Lebensmittel weggeworfen?

## Frage



## Antwort

im Haushalt

Nicht, wie oft angenommen, in der Gastronomie oder im Handel.

# Wissensquiz

## Frage



Wie viele Lebensmittel werden jährlich in Österreich in etwa weggeworfen?

5, 70.000 oder 300.000 LKWs

5, 70.000 oder 300.000 LKWs

Wie viele Lebensmittel werden jährlich in Österreich in etwa weggeworfen?

## Frage



## Antwort

70.000 volle LKW's

Jährlich wird in Österreich diese Menge an Lebensmitteln weggeworfen.

## Frage



Welche Lebensmittel landen bei uns am meisten im Müll?

Welche Lebensmittel landen bei uns am meisten im Müll?

## Frage

## Antwort

Brot, Gebäck, Obst und Gemüse

genussfähiges Brot und Gebäck (28 %), Obst und Gemüse (27 %), Milchprodukte und Eier (12 %) sowie Fleisch und Fisch (11 %)

## Frage



Zu viel Brot gekauft – wie kann ich altbackenes hartes Brot noch verwenden?

Zu viel Brot gekauft – wie kann ich altbackenes hartes Brot noch verwenden?

## Frage

## Antwort

Als Brotwürfel in der Suppe, Semmelbrösel und für Knödel

## Frage



Das Datum des Joghurts ist seit 3 Tagen überschritten, was kannst du tun?

Das Datum des Joghurts ist seit 3 Tagen überschritten, was kannst du tun?

## Frage

## Antwort

Riechen, ansehen und probieren – schmeckt's – dann essen.

Das Joghurt muss bei überschrittenem Haltbarkeitsdatum nicht zwingend entsorgt werden.