

1 Gibt es allgemeine Vorgaben für die Schriftgröße?

- a) Nein, eine beliebige Größe ist wählbar.
- b) Ja, bei der Schriftgröße muss der Kleinbuchstabe „x“ mindestens 1,2 mm groß sein. (Ausnahme: Kleine Verpackungen kleiner als 80 cm²)
- c) Ja, bei der Schriftgröße muss der Kleinbuchstabe „x“ mindestens 0,5 mm groß sein. (Ausnahme: Kleine Verpackungen kleiner als 80 cm²)

2 Wann muss eine Gebrauchsanleitung auf der Packung stehen?

- a) Wenn es mehrere Möglichkeiten der Verarbeitung gibt.
- b) Diese ist immer dann notwendig, wenn man noch etwas zubereiten muss (zum Beispiel mischen, erhitzen, Zutaten wie Wasser oder Sonstiges zugeben...).
- c) Sobald Flüssigkeiten hinzugefügt werden müssen.

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

- a) Maximale Druckfestigkeit
- b) Maximale Transportfähigkeit
- c) Lagertemperaturen und -bedingungen (zum Beispiel Lagerung im Kühlschrank oder lichtgeschützt)

4 Was bedeutet die Angabe Schutzatmosphäre auf Verpackungen?

- a) Dies wird bei Lebensmitteln angegeben, deren Haltbarkeit durch Packgas verlängert wurde.
- b) Diese Angabe wird bei Lebensmitteln, die vakuumverpackt sind, verwendet.
- c) Es heißt, dass das Produkt luftdicht verschlossen ist.

5 Welche Angaben müssen auf allen verpackten Lebensmitteln verpflichtend angeführt werden?

- a) Marke des Lebensmittelunternehmers
- b) Bezeichnung des Lebensmittels
- c) Verzeichnis der Zutaten
- d) Allergien und Unverträglichkeiten auslösende Stoffe
- e) Prozentuelle Angabe bestimmter Zutaten
- f) Produktionsdatum
- g) Nettofüllmenge
- h) Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum
- i) Transportweg
- j) Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- k) Nährwertdeklaration

6 Welche Elemente müssen immer im gleichen Sichtfeld (auf der gleichen Packungsseite) angebracht sein?

- a) Bezeichnung des Lebensmittels, Gewichtsangabe und Alkoholgehalt (bei Getränken mit mehr als 1,2 Vol.-% Alkohol)
- b) Mindesthaltbarkeitsdatum, Identitätszeichen, Gewichtsangabe
- c) Alkoholgehalt (bei Getränken mit mehr als 1,2 Vol.-% Alkohol), Lagertemperaturen und Lagerbedingungen, Sachbezeichnung

7 Für welche Lebensmittel muss die Herkunft des Rohstoffes angegeben werden?

- a) Verpflichtend auf tierischen Produkten, sowie Produkten aus Anbau.
- b) Verpflichtend sind Rindfleisch und Kalbfleisch, frisches Obst und Gemüse, Fisch, Eier, Olivenöl, Honig, frisches und tiefgekühltes Schweinefleisch, Geflügelfleisch, Schaf- und Ziegenfleisch.
- c) Die Herkunft des Rohstoffes muss nicht verpflichtend angegeben werden.

8 Wie darf ein Lebensmittel bezeichnet werden?

- a) Mit der sogenannten Sachbezeichnung (Apfelsaft) – Fantasienamen sind nicht erlaubt (Gute-Laune-Saft)
- b) Die Bezeichnung der Lebensmittel ist frei von Richtlinien.
- c) Die Nährwertkennzeichnung beinhaltet die Lebensmittelbezeichnung.

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

- a) Bei dem Namen „Pflanzliches Öl“ braucht es die Ergänzung der Zutaten.
- b) Es muss der Name des Öles aufscheinen, wie zum Beispiel Sonnenblumenöl, Rapsöl...
- c) Es wird nun die Bezeichnung „Vegetarisches Öl“ verwendet.

10 Welche Lebensmittel benötigen keine Zutatenliste?

- a) Produkte mit nur einer Zutat (zum Beispiel Mehl)
- b) Frischobst, Frischgemüse, Erdäpfel
- c) Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft
- d) Tafelwasser, das mit Kohlensäure versetzt ist und die in der Beschreibung angeführt ist
- e) Gärungssessig aus nur einem Grundstoff
- f) Käse, Butter, fermentierte Milch (zum Beispiel Joghurt), Obers
- g) Produkte ohne Verpackung
- h) Getränke ohne Konservierungsstoffe
- i) Alkoholische Getränke über 1,2 Vol.-%
- j) Produkte, deren Verpackung <10 cm² ist
- k) Lebensmittel aus Österreich, Deutschland und der Schweiz

11 In welchen Fällen ist der genaue Mengenanteil einer Zutat anzugeben?

- Es ist immer von jeder Zutat der genaue Mengenanteil anzugeben.
- Wenn diese Zutat in der Sachbezeichnung vorkommt (zum Beispiel Nussstrudel – Anteil der Nüsse). Und wenn diese Zutat auf dem Etikett in Wort, Bild oder einer Grafik vorkommt (zum Beispiel Apfelstücke auf einer Müslipackung).
- Wenn der Verkäufer die Zutat besonders bewirbt.

12 Was bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum?

- Bis zu diesem Zeitpunkt ist das Produkt genießbar.
- Es gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften (wie Konsistenz, Farbe, Geschmack und Geruch) behält.
- Es bedeutet, dass es bis zu diesem Zeitpunkt keine Reduktion der Nährstoffe gibt.

13 Dürfen gesundheitsbezogene Angaben auf einem Lebensmitteletikett gemacht werden?

- Wenn eine Verbesserung der körperlichen Befindlichkeit zu erwarten ist, sind gesundheitsbezogene Angaben erlaubt.
- Immer dann, wenn der Hersteller einen Vertrag mit einem pharmazeutischen Unternehmen hat, dürfen gesundheitsbezogene Angaben gemacht werden.
- Gesundheitsbezogene Angaben dürfen in der Lebensmittelwerbung nur verwendet werden, wenn sie von der Europäischen Kommission ausdrücklich zugelassen wurden.
Zum Beispiel als „zuckerarm“ ausgelobt darf es maximal 5 g Zucker pro 100 g beziehungsweise 2,5 g pro 100 ml enthalten.

14 Was bedeutet das Verbrauchsdatum?

- Das Verbrauchsdatum ist bei mikrobiell empfindlichen Lebensmitteln zwingend notwendig. Es muss bis zu diesem Zeitpunkt verbraucht werden.
- Durch im Produkt enthaltene Mikroorganismen verbraucht sich das Produkt nach diesem Zeitpunkt selbst.
- Es gibt kein Verbrauchsdatum.

15 Wer verbirgt sich hinter dem Namen des Herstellers?

- Der erste Erzeuger
- Der Name des Herstellers und des Produkts müssen ident sein. Somit wird hier das Produkt genannt.
- Dabei handelt es sich um den Unternehmer, der das Lebensmittel vermarktet. Das kann der Hersteller, der Händler oder der EU-Importeur sein. Ein Hinweis auf die Herkunft des Produktes ist aus dieser Angabe aber nicht ableitbar.

16 Was verrät der gestempelte Code zum Beispiel „2AT1234567“ auf einem Ei?

- Die erste Ziffer verrät die Haltungsform („2“ Bodenhaltung). Die zwei Buchstaben verraten das Herkunftsland („AT“ Austria). Die letzten 7 Zahlen sind die landwirtschaftliche Betriebsnummer.
- Die erste Ziffer verrät das Bundesland. Die zwei Buchstaben geben das Herkunftsland an. Bei den letzten Zahlen handelt es sich um die Produktionsnummer. (Zum Beispiel 00123 ist das 123. Ei aus dem Hühnerstall gewesen.)
- Die erste Ziffer verrät den Kontinent. Die zwei Buchstaben geben das Bundesland an („AT“ aus Tirol). Die letzten 7 Zahlen geben die Anzahl der Hühner des landwirtschaftlichen Betriebes an.

17 Welche Nährstoffe müssen angegeben werden?

- Brennwert
- Fett
- Kohlensäure
- davon gesättigte Fettsäuren
- Kohlenhydrate
- davon Zucker
- Jod
- Eiweiß
- Salz
- Eisen

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

- Bei dem Hinweis „natürliches Aroma“ dürfen die verwendeten Stoffe nur direkt aus tierischen, pflanzlichen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen stammen.
- Bei dem Hinweis „natürliches Aroma“ sind alle Inhalte biologisch.
- Bei dem Hinweis „natürliches Aroma“ sind alle Stoffe gentechnikfrei.
- Bei der Angabe „Aroma“ kann davon ausgegangen werden, dass keine natürliche Quelle zur Gewinnung verwendet wurde.

19 In welchen Bereichen der biologischen Tierhaltung gibt es Vorschriften?

- Es werden in der EU-Bio-Verordnung etwa Haltungsbedingungen, Besatzdichte, Fütterung sowie Krankheitsbehandlung genau vorgeschrieben. Ist der Einsatz von Tierarzneimitteln notwendig, so ist zumindest eine doppelte Wartezeit vor der Vermarktung notwendig.
- Es darf nur biologisches Futter verwendet werden.
- Vorschriften gibt es in den Bereichen: erneuerbare Energie, Haltung, fürsorglicher Umgang, kindgerechte Bestallung, Fütterung, Krankheitsbehandlung und Tierzucht

20 Welche Vorteile bringen regionale und saisonale Lebensmittel?

- a) Hierzu gibt es keine nennenswerten Vorteile.
- b) Mehr Geschmack, mehr Frische, mehr Vielfalt, den Jahreszeiten angepasst, Unterstützung heimischer Bauern, Beitrag zum Umweltschutz, Erhalt der regionalen Kulturlandschaft
- c) Mehr Lebensfreude

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

- a) Hersteller von Bio-Produkten müssen einmal jährlich einen Antrag zur Weiterführung der biologischen Landwirtschaft stellen.
- b) Biobauernstammtisch
- c) Hersteller von Bio-Produkten müssen sich einer regelmäßigen externen Kontrolle unterziehen, die die Einhaltung der EU-Bio-Verordnung überprüft.

22 Was verrät die Zutatenliste?

- a) Die Zutatenliste enthält eine Auflistung aller Bestandteile und Zusatzstoffe in absteigender Reihenfolge ihres Anteils.
- b) Die Zutatenliste verrät die Zutaten.
- c) Die Zutatenliste gibt an, welche chemische Zusammensetzung die Bestandteile haben.

23 In welchen Bereichen des biologischen Pflanzenbaues gibt es Vorschriften?

- a) Es dürfen nur biologische Düngemittel verwendet werden.
- b) Es darf nur erntereif geerntet werden.
- c) Beim Pflanzenbau wird die Herkunft von Saatgut genau geregelt. Auch die Fruchtfolge spielt eine wesentliche Rolle. Mineralischer Stickstoffdünger wird nicht verwendet.

24 Was kann ich tun, um Lebensmittel so einzukaufen, dass nichts weggeschmissen wird?

- a) Überblick über Vorräte verschaffen
- b) Nur im Hofladen einkaufen
- c) Einkaufsliste schreiben
- d) Nicht hungrig oder erschöpft einkaufen gehen
- e) Aktionen und Angebote prüfen.
- f) Auf die Grundpreisauszeichnung achten.
- g) Lebensmittel richtig lagern
- h) Nur vegetarische Lebensmittel konsumieren
- i) Sorgsamer Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum
- j) Die richtigen Mengen zubereiten
- k) Lebensmittel immer einfrieren
- l) Gute Resteverwertung

25 Welchen Sinn hat der Strichcode auf der Packung?

- a) Beim Strichcode handelt es sich um die Global Trade Item Number, kurz GTIN (vormals EAN), die eine Art computerlesbares Etikett darstellt. Die Basisnummer (die ersten sieben bis neun Stellen) besteht aus dem Präfix für das Land (Ö: 900 – 919) und der Unternehmensnummer. Dieser folgt die Artikelnummer und schließlich eine Prüfziffer am Schluss.
Der Strichcode gibt keine Auskunft über die Herkunft der Zutaten des Produkts.
- b) Der Strichcode dient der digitalen Kassaführung.
- c) Mit Hilfe des Strichcodes können alle Informationen des Etiketts digital erfasst werden.

26 Wie viele Lebensmittel werden jährlich in Österreich in etwa weggeworfen?

- a) 5 volle LKW
- b) 70.000 volle LKW
- c) 300.000 volle LKW

27 Was sind Zusatzstoffe?

- a) Zusatzstoffe sind Stoffe, die eine radioaktive Wirkung haben.
- b) Zusatzstoffe haben bestimmte technologische Wirkungen in Lebensmitteln (Verbesserung der Backfähigkeit, Optimierung der Farbe, Erhöhung der Haltbarkeit...).
- c) Zusatzstoffe sind Stoffe, deren Genetik verändert wurde.

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

- a) Der Begriff „Region“ ist gesetzlich nicht definiert und kann verschiedene Bedeutungen haben. Die Zutaten können trotzdem von weit herkommen! (Eine spezielle Rezeptur aus einer bestimmten Region, in Österreich erzeugt oder verarbeitet.)
- b) Die Zutaten kommen aus meinem Heimatort.
- c) Die Zutaten kommen aus meinem Bundesland.

29 Welche Vorteile hat regionales und saisonales Obst?

- a) Genaue Vorteile sind hier nicht ersichtlich.
- b) Österreichische Obstbauern werden unterstützt.
- c) Wenn das Obst reif geerntet wird, enthält es mehr Vitamine.

30 Schade um das Essen – Wo werden die meisten Lebensmittel weggeworfen?

- a) Im Haushalt
- b) In der Gastronomie und im Handel
- c) Beim Erzeuger

31

Welche Lebensmittel landen bei uns am meisten im Müll?

- a) Genussfähiges Brot und Gebäck (28 %), Obst und Gemüse (27 %), Milchprodukte und Eier (12 %) sowie Fleisch und Fisch (11 %)
- b) Genussfähiges Brot und Gebäck (80 %), Obst und Gemüse (2 %), Milchprodukte und Eier (6 %) sowie Fleisch und Fisch (12 %)
- c) Genussfähiges Brot und Gebäck (5 %), Obst und Gemüse (10 %), Milchprodukte und Eier (53 %) sowie Fleisch und Fisch (32 %)

32

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

- a) Als Brotwürfel in der Suppe, Semmelbrösel, für Knödel
- b) Als Futter für Tiere
- c) Es gibt hierfür keine sinnvolle Verwendung.

33

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

- a) Zurückgeben
- b) Riechen, ansehen und probieren – schmeckt `s – dann essen.
- c) Wegschmeißen

Lösung Wissenscheck

1 Gibt es allgemeine Vorgaben für die Schriftgröße?

- a Nein, eine beliebige Größe ist wählbar.
- b Ja, bei der Schriftgröße muss der Kleinbuchstabe „x“ mindestens 1,2 mm groß sein. (Ausnahme: Kleine Verpackungen kleiner als 80 cm²)
- c Ja, bei der Schriftgröße muss der Kleinbuchstabe „x“ mindestens 0,5 mm groß sein. (Ausnahme: Kleine Verpackungen kleiner als 80 cm²)

2 Wann muss eine Gebrauchsanleitung auf der Packung stehen?

- a Wenn es mehrere Möglichkeiten der Verarbeitung gibt.
- b Diese ist immer dann notwendig, wenn man noch etwas zubereiten muss (zum Beispiel mischen, erhitzen, Zutaten wie Wasser oder Sonstiges zugeben...).
- c Sobald Flüssigkeiten hinzugefügt werden müssen.

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

- a Maximale Druckfestigkeit
- b Maximale Transportfähigkeit
- c Lagertemperaturen und -bedingungen (zum Beispiel Lagerung im Kühlschrank oder lichtgeschützt)

4 Was bedeutet die Angabe Schutzatmosphäre auf Verpackungen?

- a Dies wird bei Lebensmitteln angegeben, deren Haltbarkeit durch Packgas verlängert wurde.
- b Diese Angabe wird bei Lebensmitteln, die vakuumverpackt sind, verwendet.
- c Es heißt, dass das Produkt luftdicht verschlossen ist.

5 Welche Angaben müssen auf allen verpackten Lebensmitteln verpflichtend angeführt werden?

- a Marke des Lebensmittelunternehmers
- b Bezeichnung des Lebensmittels
- c Verzeichnis der Zutaten
- d Allergien und Unverträglichkeiten auslösende Stoffe
- e Prozentuelle Angabe bestimmter Zutaten
- f Produktionsdatum
- g Nettofüllmenge
- h Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum
- i Transportweg
- j Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- k Nährwertdeklaration

6 Welche Elemente müssen immer im gleichen Sichtfeld (auf der gleichen Packungsseite) angebracht sein?

- a Bezeichnung des Lebensmittels, Gewichtsangabe und Alkoholgehalt (bei Getränken mit mehr als 1,2 Vol.-% Alkohol)
- b Mindesthaltbarkeitsdatum, Identitätszeichen, Gewichtsangabe
- c Alkoholgehalt (bei Getränken mit mehr als 1,2 Vol.-% Alkohol), Lagertemperaturen und Lagerbedingungen, Sachbezeichnung

7 Für welche Lebensmittel muss die Herkunft des Rohstoffes angegeben werden?

- a Verpflichtend auf tierischen Produkten, sowie Produkten aus Anbau.
- b Verpflichtend sind Rindfleisch und Kalbfleisch, frisches Obst und Gemüse, Fisch, Eier, Olivenöl, Honig, frisches und tiefgekühltes Schweinefleisch, Geflügelfleisch, Schaf- und Ziegenfleisch.
- c Die Herkunft des Rohstoffes muss nicht verpflichtend angegeben werden.

8 Wie darf ein Lebensmittel bezeichnet werden?

- a Mit der sogenannten Sachbezeichnung (Apfelsaft) – Fantasienamen sind nicht erlaubt (Gute-Laune-Saft)
- b Die Bezeichnung der Lebensmittel ist frei von Richtlinien.
- c Die Nährwertkennzeichnung beinhaltet die Lebensmittelbezeichnung.

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

- a Bei dem Namen „Pflanzliches Öl“ braucht es die Ergänzung der Zutaten.
- b Es muss der Name des Öles aufscheinen, wie zum Beispiel Sonnenblumenöl, Rapsöl...
- c Es wird nun die Bezeichnung „Vegetarisches Öl“ verwendet.

10 Welche Lebensmittel benötigen keine Zutatenliste?

- a Produkte mit nur einer Zutat (zum Beispiel Mehl)
- b Frischobst, Frischgemüse, Erdäpfel
- c Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft
- d Tafelwasser, das mit Kohlensäure versetzt ist und die in der Beschreibung angeführt ist
- e Gärungssessig aus nur einem Grundstoff
- f Käse, Butter, fermentierte Milch (zum Beispiel Joghurt), Obers
- g Produkte ohne Verpackung
- h Getränke ohne Konservierungsstoffe
- i Alkoholische Getränke über 1,2 Vol.-%
- j Produkte, deren Verpackung <10 cm² ist
- k Lebensmittel aus Österreich, Deutschland und der Schweiz

Lösung Wissenscheck

11 In welchen Fällen ist der genaue Mengenanteil einer Zutat anzugeben?

- a) Es ist immer von jeder Zutat der genaue Mengenanteil anzugeben.
- b) Wenn diese Zutat in der Sachbezeichnung vorkommt (zum Beispiel Nussstrudel – Anteil der Nüsse). Und wenn diese Zutat auf dem Etikett in Wort, Bild oder einer Grafik vorkommt (zum Beispiel Apfelstücke auf einer Müslipackung).
- c) Wenn der Verkäufer die Zutat besonders bewirbt.

12 Was bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum?

- a) Bis zu diesem Zeitpunkt ist das Produkt genießbar.
- b) Es gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften (wie Konsistenz, Farbe, Geschmack und Geruch) behält.
- c) Es bedeutet, dass es bis zu diesem Zeitpunkt keine Reduktion der Nährstoffe gibt.

13 Dürfen gesundheitsbezogene Angaben auf einem Lebensmitteletikett gemacht werden?

- a) Wenn eine Verbesserung der körperlichen Befindlichkeit zu erwarten ist, sind gesundheitsbezogene Angaben erlaubt.
- b) Immer dann, wenn der Hersteller einen Vertrag mit einem pharmazeutischen Unternehmen hat, dürfen gesundheitsbezogene Angaben gemacht werden.
- c) Gesundheitsbezogene Angaben dürfen in der Lebensmittelwerbung nur verwendet werden, wenn sie von der Europäischen Kommission ausdrücklich zugelassen wurden. Zum Beispiel als „zuckerarm“ ausgelobt darf es maximal 5 g Zucker pro 100 g beziehungsweise 2,5 g pro 100 ml enthalten.

14 Was bedeutet das Verbrauchsdatum?

- a) Das Verbrauchsdatum ist bei mikrobiell empfindlichen Lebensmitteln zwingend notwendig. Es muss bis zu diesem Zeitpunkt verbraucht werden.
- b) Durch im Produkt enthaltene Mikroorganismen verbraucht sich das Produkt nach diesem Zeitpunkt selbst.
- c) Es gibt kein Verbrauchsdatum.

15 Wer verbirgt sich hinter dem Namen des Herstellers?

- a) Der erste Erzeuger
- b) Der Name des Herstellers und des Produkts müssen ident sein. Somit wird hier das Produkt genannt.
- c) Dabei handelt es sich um den Unternehmer, der das Lebensmittel vermarktet. Das kann der Hersteller, der Händler oder der EU-Importeur sein. Ein Hinweis auf die Herkunft des Produktes ist aus dieser Angabe aber nicht ableitbar.

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

- a) Die erste Ziffer verrät die Haltungsform („2“ Bodenhaltung). Die zwei Buchstaben verraten das Herkunftsland („AT“ Austria). Die letzten 7 Zahlen sind die landwirtschaftliche Betriebsnummer.
- b) Die erste Ziffer verrät das Bundesland. Die zwei Buchstaben geben das Herkunftsland an. Bei den letzten Zahlen handelt es sich um die Produktionsnummer. (Zum Beispiel 00123 ist das 123. Ei aus dem Hühnerstall gewesen.)
- c) Die erste Ziffer verrät den Kontinent. Die zwei Buchstaben geben das Bundesland an („AT“ aus Tirol). Die letzten 7 Zahlen geben die Anzahl der Hühner des landwirtschaftlichen Betriebes an.

17 Welche Nährstoffe müssen angegeben werden?

- a) Brennwert
- b) Fett
- c) Kohlensäure
- d) davon gesättigte Fettsäuren
- e) Kohlenhydrate
- f) davon Zucker
- g) Jod
- h) Eiweiß
- i) Salz
- j) Eisen

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

- a) Bei dem Hinweis „natürliches Aroma“ dürfen die verwendeten Stoffe nur direkt aus tierischen, pflanzlichen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen stammen.
- b) Bei dem Hinweis „natürliches Aroma“ sind alle Inhalte biologisch.
- c) Bei dem Hinweis „natürliches Aroma“ sind alle Stoffe gentechnikfrei.
- d) Bei der Angabe „Aroma“ kann davon ausgegangen werden, dass keine natürliche Quelle zur Gewinnung verwendet wurde.

19 In welchen Bereichen der biologischen Tierhaltung gibt es Vorschriften?

- a) Es werden in der EU-Bio-Verordnung etwa Haltungsbedingungen, Besatzdichte, Fütterung sowie Krankheitsbehandlung genau vorgeschrieben. Ist der Einsatz von Tierarzneimitteln notwendig, so ist zumindest eine doppelte Wartezeit vor der Vermarktung notwendig.
- b) Es darf nur biologisches Futter verwendet werden.
- c) Vorschriften gibt es in den Bereichen: erneuerbare Energie, Haltung, fürsorglicher Umgang, kindgerechte Bestallung, Fütterung, Krankheitsbehandlung und Tierzucht

Lösung Wissenscheck

20 Welche Vorteile bringen regionale und saisonale Lebensmittel?

- a) Hierzu gibt es keine nennenswerten Vorteile.
- b) Mehr Geschmack, mehr Frische, mehr Vielfalt, den Jahreszeiten angepasst, Unterstützung heimischer Bauern, Beitrag zum Umweltschutz, Erhalt der regionalen Kulturlandschaft
- c) Mehr Lebensfreude

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

- a) Hersteller von Bio-Produkten müssen einmal jährlich einen Antrag zur Weiterführung der biologischen Landwirtschaft stellen.
- b) Biobauernstammtisch
- c) Hersteller von Bio-Produkten müssen sich einer regelmäßigen externen Kontrolle unterziehen, die die Einhaltung der EU-Bio-Verordnung überprüft.

22 Was verrät die Zutatenliste?

- a) Die Zutatenliste enthält eine Auflistung aller Bestandteile und Zusatzstoffe in absteigender Reihenfolge ihres Anteils.
- b) Die Zutatenliste verrät die Zutaten.
- c) Die Zutatenliste gibt an, welche chemische Zusammensetzung die Bestandteile haben.

23 In welchen Bereichen des biologischen Pflanzenbaues gibt es Vorschriften?

- a) Es dürfen nur biologische Düngemittel verwendet werden.
- b) Es darf nur erntereif geerntet werden.
- c) Beim Pflanzenbau wird die Herkunft von Saatgut genau geregelt. Auch die Fruchtfolge spielt eine wesentliche Rolle. Mineralischer Stickstoffdünger wird nicht verwendet.

24 Was kann ich tun, um Lebensmittel so einzukaufen, dass nichts weggeschmissen wird?

- a) Überblick über Vorräte verschaffen
- b) Nur im Hofladen einkaufen
- c) Einkaufsliste schreiben
- d) Nicht hungrig oder erschöpft einkaufen gehen
- e) Aktionen und Angebote prüfen.
- f) Auf die Grundpreisauszeichnung achten.
- g) Lebensmittel richtig lagern
- h) Nur vegetarische Lebensmittel konsumieren
- i) Sorgsamer Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum
- j) Die richtigen Mengen zubereiten
- k) Lebensmittel immer einfrieren
- l) Gute Resteverwertung

25 Welchen Sinn hat der Strichcode auf der Packung?

- a) Beim Strichcode handelt es sich um die Global Trade Item Number, kurz GTIN (vormals EAN), die eine Art computerlesbares Etikett darstellt. Die Basisnummer (die ersten sieben bis neun Stellen) besteht aus dem Präfix für das Land (Ö: 900 – 919) und der Unternehmensnummer. Dieser folgt die Artikelnummer und schließlich eine Prüfziffer am Schluss.
Der Strichcode gibt keine Auskunft über die Herkunft der Zutaten des Produkts.
- b) Der Strichcode dient der digitalen Kassaführung.
- c) Mit Hilfe des Strichcodes können alle Informationen des Etiketts digital erfasst werden.

26 Wie viele Lebensmittel werden jährlich in Österreich in etwa weggeworfen?

- a) 5 volle LKW
- b) 70.000 volle LKW
- c) 300.000 volle LKW

27 Was sind Zusatzstoffe?

- a) Zusatzstoffe sind Stoffe, die eine radioaktive Wirkung haben.
- b) Zusatzstoffe haben bestimmte technologische Wirkungen in Lebensmitteln (Verbesserung der Backfähigkeit, Optimierung der Farbe, Erhöhung der Haltbarkeit...).
- c) Zusatzstoffe sind Stoffe, deren Genetik verändert wurde.

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

- a) Der Begriff „Region“ ist gesetzlich nicht definiert und kann verschiedene Bedeutungen haben. Die Zutaten können trotzdem von weit herkommen! (Eine spezielle Rezeptur aus einer bestimmten Region, in Österreich erzeugt oder verarbeitet.)
- b) Die Zutaten kommen aus meinem Heimatort.
- c) Die Zutaten kommen aus meinem Bundesland.

29 Welche Vorteile hat regionales und saisonales Obst?

- a) Genaue Vorteile sind hier nicht ersichtlich.
- b) Österreichische Obstbauern werden unterstützt.
- c) Wenn das Obst reif geerntet wird, enthält es mehr Vitamine.

30 Schade um das Essen – Wo werden die meisten Lebensmittel weggeworfen?

- a) Im Haushalt
- b) In der Gastronomie und im Handel
- c) Beim Erzeuger

Lösung Wissenscheck

31 Welche Lebensmittel landen bei uns am meisten im Müll?

- a) Genussfähiges Brot und Gebäck (28 %), Obst und Gemüse (27 %), Milchprodukte und Eier (12 %) sowie Fleisch und Fisch (11 %)
- b) Genussfähiges Brot und Gebäck (80 %), Obst und Gemüse (2 %), Milchprodukte und Eier (6 %) sowie Fleisch und Fisch (12 %)
- c) Genussfähiges Brot und Gebäck (5 %), Obst und Gemüse (10 %), Milchprodukte und Eier (53 %) sowie Fleisch und Fisch (32 %)

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

- a) Als Brotwürfel in der Suppe, Semmelbrösel, für Knödel
- b) Als Futter für Tiere
- c) Es gibt hierfür keine sinnvolle Verwendung.

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

- a) Zurückgeben
- b) Riechen, ansehen und probieren – schmeckt `s – dann essen.
- c) Wegschmeißen