

FOLGE 1: NACHHALTIGE VORRATSHALTUNG

Hier findest du alle Folgen des Podcasts: www.vz-bln.de/nachgehakt

Hier findest du die erste Folge zu nachhaltiger Vorratshaltung: www.vz-bln.de/node/49817

1 Sollte ich nur im Fall von Pandemien (z. B. Corona-Virus) Vorräte von Lebensmitteln anlegen?

- a) Ja, wirklich nur im Notfall, denn die Lebensmittelversorgung in Deutschland ist immer gut.
- b) Nein, ich sollte generell ein paar Vorräte haben, da immer mal Situationen eintreten können, in denen ich nicht einkaufen kann.
- c) Ja, denn sonst werden mir die Lebensmittel schlecht.

2 Welche Vorräte sollte ich im Haus haben?

- a) Generell das, was auch im Haushalt gegessen wird. Dabei sollte es ein Mix aus frischen, haltbaren und lange haltbaren Lebensmitteln (zum Beispiel getrocknete Produkte wie Reis oder Konservendosen) sein.
- b) Nur Konservendosen und getrocknete Lebensmittel, da sie am längsten halten.
- c) Hauptsächlich Obst und Gemüse, da sie am gesündesten sind.

3 Wo finde ich Hilfestellung, was ich vorrätig haben sollte?

- a) Bundesanstalt für Lebensmittel und Ernährung
- b) Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
- c) Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe

4 Was sollte ich mit trockenen Lebensmitteln (z. B. Reis, Linsen) machen, nachdem ich sie eingekauft habe, damit sie länger haltbar sind?

- a) Gar nichts, sie sind ja schon verpackt.
- b) Einwickeln in Butterbrotpapier.
- c) Umfüllen in luftdichte Gläser oder Dosen.

5 Was sollte ich nicht im Kühlschrank lagern?

- a) Tomaten und Bananen
- b) Karotten und Äpfel
- c) Salat und Erdbeeren

6 Wo sollte Fleisch im Kühlschrank gelagert werden?

- a) Ganz oben, damit es von den anderen Lebensmitteln nicht verunreinigt wird, wenn etwas tropft.
- b) Im unteren Fach über dem Gemüsefach, da ist es am kältesten.
- c) In der Tür, da kommt es nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung.

7 Was sollte ich beachten, um nicht ständig meine Vorräte wegwerfen zu müssen, weil sie schlecht sind?

- a) Nur Konserven und trockene Lebensmittel im Vorratskeller haben, die werden nicht schlecht.
- b) Immer einen guten Überblick darüber haben, was da ist und ältere Produkte zuerst verbrauchen.
- c) Alles im Kühlschrank lagern oder einfrieren, dann hält es sich länger.

8 Was sollte man neben den Lebensmitteln auch noch als Vorrat im Haus haben?

- a) Zeitungen, Mundschutz, Desinfektionsmittel
- b) Fernseher, Powerbank, Schlafsack
- c) Klopapier, Taschentücher, Batterien

9 Was brauche ich noch für die Essenszubereitung aus den Vorräten?

- a) Eventuell Trinkwasser zum Kochen von getrockneten Lebensmitteln.
- b) Rezepte zum Kochen mit den Lebensmitteln aus dem Vorrat.
- c) Die richtigen Küchenutensilien.