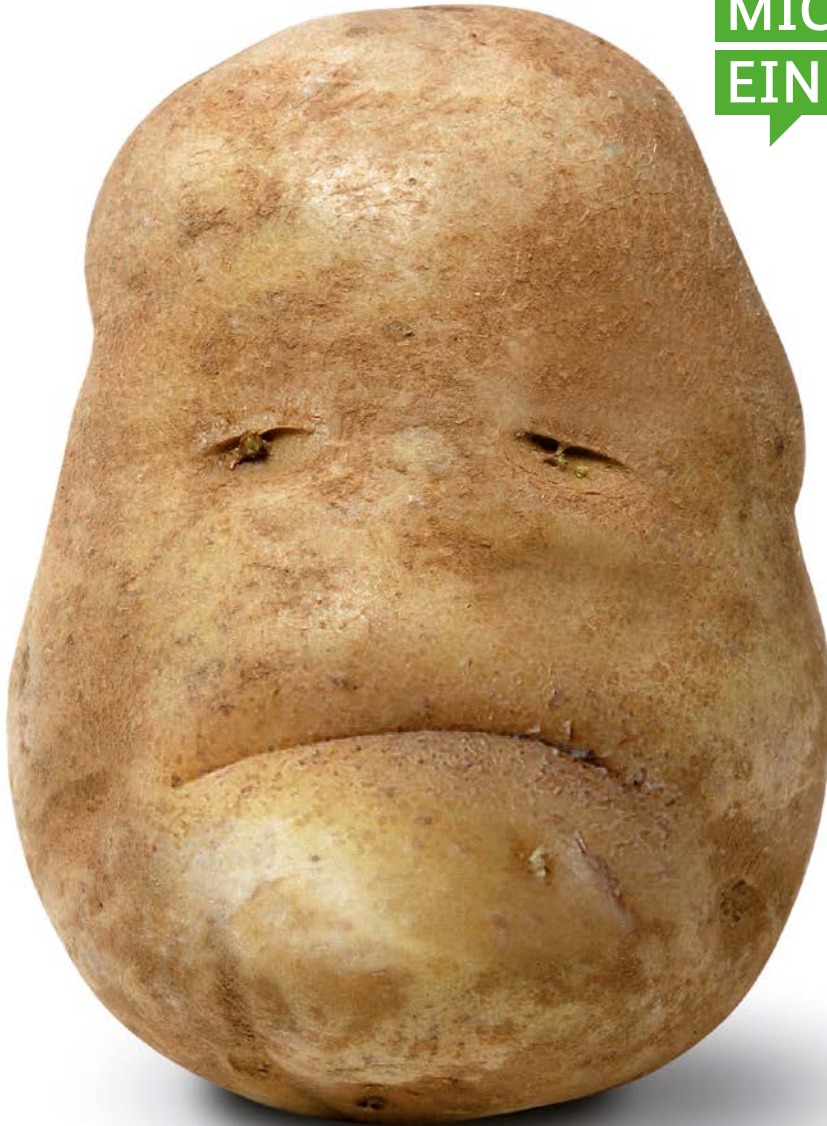


KLASSE **7-9**

ARBEITSBLATTHEFT

**SCHREIB
MICH NICHT
EINFACH AB!**



Dieses Heft gehört:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

**BUNDES
WEITE
STRATEGIE**
**ZU
GUT
FÜR DIE
Tonne**
!

Warum werfen wir Lebensmittel weg?

1. Was und wie viel werfen wir weg?

a) Lebensmittel werden weggeworfen: im Supermarkt, im Restaurant oder zu Hause. Recherchiere auf der Webseite zugutfuertietonne.de und schau dir den Erklärfilm „Warum werfen wir Lebensmittel weg?“ an.

Schreibe in die Tonne, welches Gewicht an Lebensmitteln insgesamt in privaten Haushalten weggeworfen wird.

b) Die Lebensmittel welcher Gruppe werfen wir am meisten weg? Schreibe deine Annahme in den größten Kreis. Überlege und ordne auch die übrigen Gruppen zu, indem du die Prozente in die Kreise und die Bezeichnungen jeweils daneben schreibst.

2. Warum werfen wir so viel weg?

Schreibe mögliche Gründe auf, warum du und Menschen in deinem Umfeld Lebensmittel wegwerfen.

4. Wie viele Lebensmittel wirfst du weg?

Beobachte dein Verhalten eine Woche lang und notiere das Ergebnis. Wenn ihr eine Küchenwaage habt, wiege die Lebensmittel ab, die du wegwirfst, und trage das Gewicht ein.

von (Datum): _____
bis (Datum): _____



Was habe ich weggeworfen? Wie viel?

Mo _____ g

Di _____ g

Mi _____ g

Do _____ g

Fr _____ g

Sa _____ g

So _____ g

Gesamtmenge in der Testwoche:

_____ kg

3. Was kannst du dagegen tun?

Was könntest du dir vorstellen, in deinem Alltag gegen Lebensmittelverschwendung zu tun?

Welche Folgen hat die Verschwendung?

Wir werfen im Durchschnitt in Deutschland pro Jahr mindestens 75 Kilogramm Lebensmittel weg. Fast die Hälfte davon könnten wir vermeiden. Schau dir dazu das Video „Welche Ressourcen verbraucht unser Essen?“ unter zugutfuertietonne.de an.

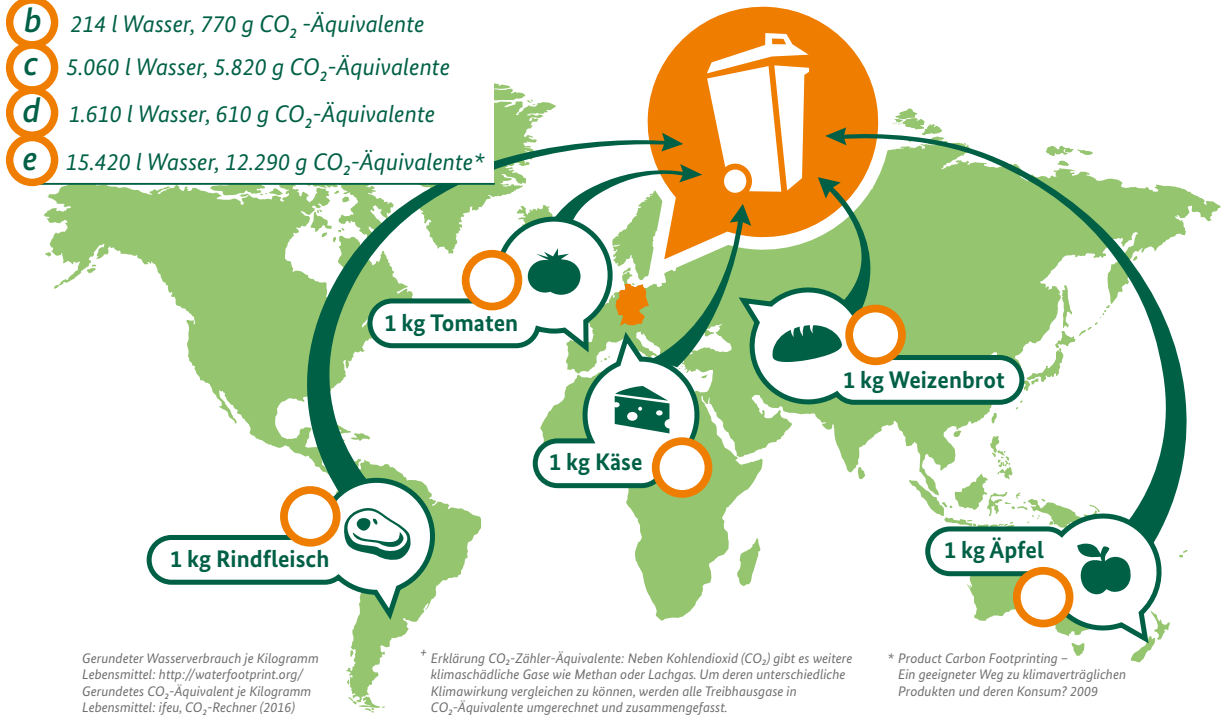
1. Was außer Wasser benötigen wir, um Lebensmittel herzustellen?

2. Wie viel Wasser ist nötig und wie viel CO₂ entsteht, bis die Lebensmittel bei uns auf dem Teller liegen?

a) Trage die richtigen Zahlenpaare für Äpfel, Tomaten und Käse ein.

b) Wo gehören die restlichen zwei Zahlenpaare hin, zu denen es keine Informationen im Video gibt? Trage sie ein.

- a) 820 l Wasser, 250 g CO₂-Äquivalente⁺
- b) 214 l Wasser, 770 g CO₂-Äquivalente
- c) 5.060 l Wasser, 5.820 g CO₂-Äquivalente
- d) 1.610 l Wasser, 610 g CO₂-Äquivalente
- e) 15.420 l Wasser, 12.290 g CO₂-Äquivalente*



Gerundeter Wasserverbrauch je Kilogramm Lebensmittel: <http://waterfootprint.org/>
Gerundetes CO₂-Äquivalent je Kilogramm Lebensmittel: ifeu, CO₂-Rechner (2016)

* Erklärung CO₂-Zähler-Äquivalente: Neben Kohlendioxid (CO₂) gibt es weitere klimaschädliche Gase wie Methan oder Lachgas. Um deren unterschiedliche Klimawirkung vergleichen zu können, werden alle Treibhausgase in CO₂-Äquivalente umgerechnet und zusammengefasst.

* Product Carbon Footprinting – Ein geeigneter Weg zu klimaverträglichen Produkten und deren Konsum? 2009

3. Welche Folgen hat die Lebensmittelverschwendung?

4. Weshalb ist eine Weltkarte abgebildet?



1. Wie kaufst du ein?

Schaue dir die Fotos der Produkte an.
Was glaubst du: Kannst du mit ihrem Kauf und Verbrauch Lebensmittelabfälle vermeiden? **+** = ja **-** = nein

Joghurt: Mindesthaltbarkeitsdatum läuft in zwei Tagen ab

Zitrone: leicht angeschimmelt

Apfel: aus der Region

Hackfleisch: Verbrauchsdatum (VD) läuft in drei Tagen ab

Erdbeeren: 1,5 kg zum Preis von 250 g

Zucchini: mit trockenem Fleck auf der Schale

2. Werde Einkaufsexpertin oder -experte!

Recherchiere im Internet zu den folgenden Fragen. Achte darauf, verlässliche Quellen zu nutzen. Diese Webseiten können zum Beispiel hilfreich für dich sein: zugutfuertietonne.de, bmel.de, verbraucherzentrale.de, bzfe.de, mri.bund.de, bfr.bund.de.

a) Was besagt das Verbrauchsdatum (VD)?

d) Was besagt das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)?

b) Bei welchem Lebensmittel darfst du Schimmel großzügig entfernen?

e) Was nimmst du mit zum Einkaufen, um zu Hause Lebensmittelabfälle zu vermeiden, und wie bereitest du dieses Hilfsmittel vor?

c) Welchen Risiken sind Äpfel mit einem langen Transportweg ausgesetzt?

3. Entscheide

a) Wie würdest du jetzt die Aufgabe 1 beantworten? Korrigiere, wo nötig.

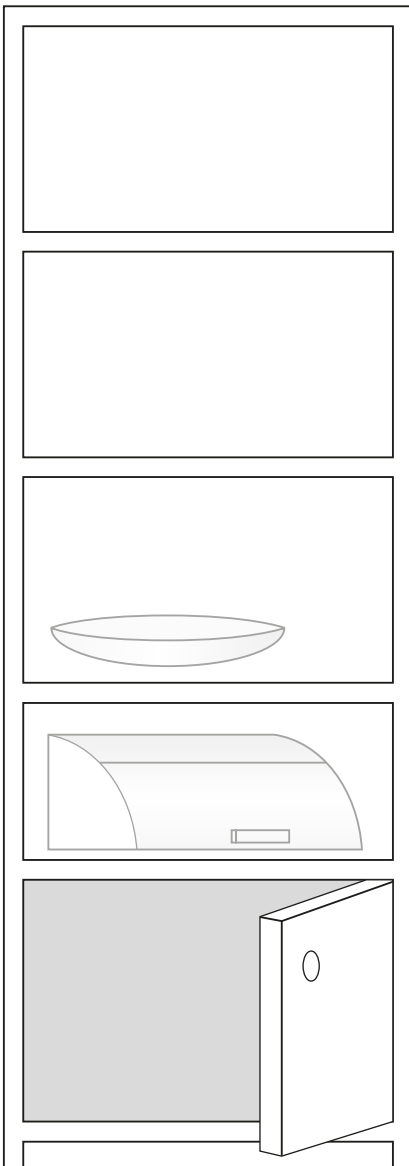
b) Was würdest du selbst kaufen, um Lebensmittelabfall zu vermeiden? Kreuze die Produkte an.



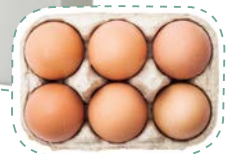
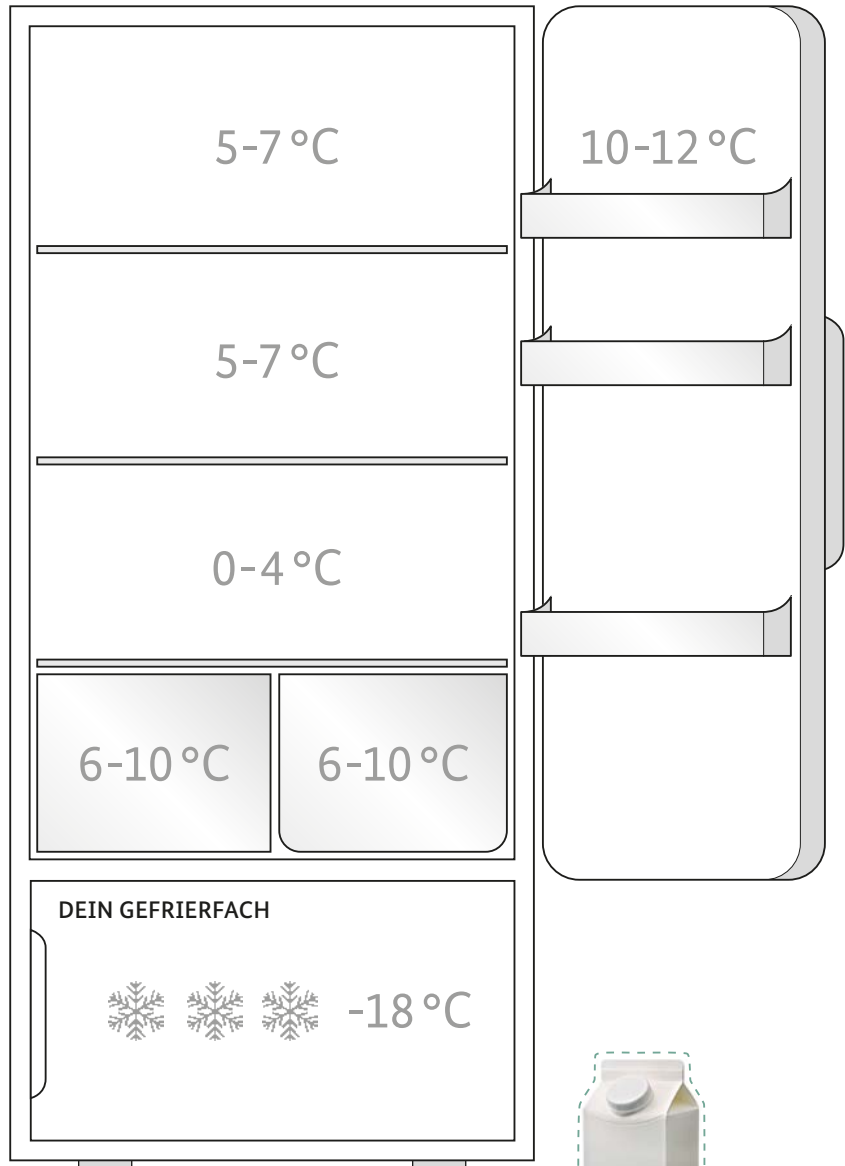
Wie lagern wir Lebensmittel richtig?

Lagerfehler gehören zu den häufigsten Gründen, warum in privaten Haushalten pro Jahr pro Person durchschnittlich 75 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen werden. Weißt du, wo du die Produkte am besten aufbewahrst? Schneide die Lebensmittel auf der nächsten Seite aus und klebe sie an die Stelle im Vorratsschrank, Kühlschrank oder Gefrierfach, die du für die richtige hältst. Du kannst die Lebensmittel auch malen oder ihren Namen in das passende Feld hineinschreiben.

DEIN VORRATSSCHRANK



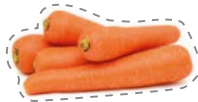
DEIN KÜHLSCHRANK



Sortiere diese Lebensmittel richtig ein!



Müsli



Karotten



Milch



Brötchen



Brot



Ananas



Öl



Apfel



Babybrei



Beeren



Joghurt



Schokolade



Salat



Bananen



Eier



Tomaten



Zwiebel



Kakao



Weichkäse



Hartkäse



Orangensaft



Selbstgekohtes



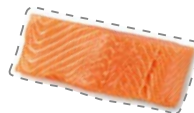
Quark



Fleisch



Konserve



Fisch



Marmelade



Butter



Wurst



Eingelegtes



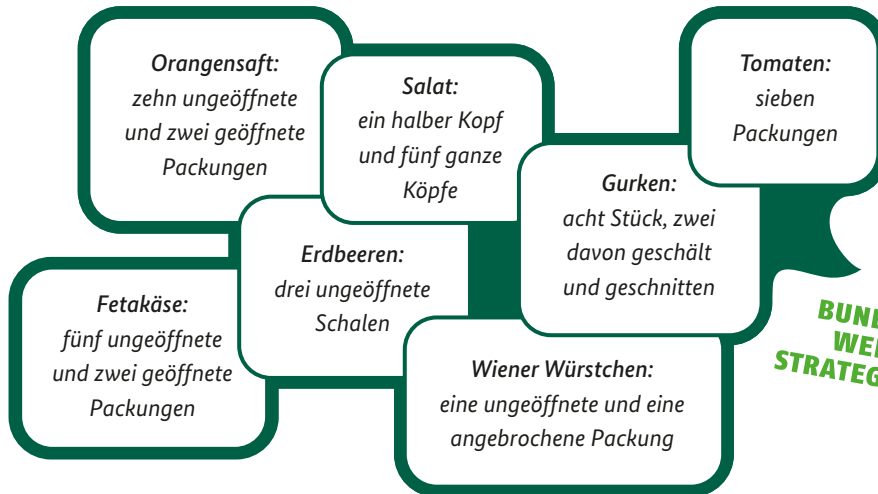
Kartoffeln



Tiefkühlpizza

Wie gehen wir mit Resten um?

Das Schulfest ist zu Ende und es sind Reste übrig geblieben. Deine Klasse soll dafür sorgen, dass die Lebensmittel nicht im Müll landen. Lies in der Sprechblase nach, was übrig geblieben ist.



1. Wie kannst du die Lebensmittel vor dem Müll retten?

a) Recherchiere auf den im Kasten aufgelisteten Internetseiten. Notiere deine Ergebnisse zu einer ausgewählten Webseite.

Name der Webseite:

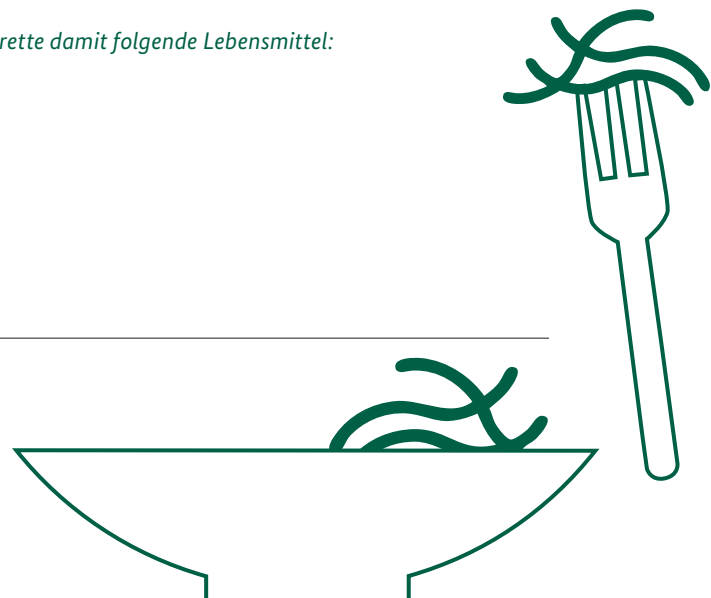
Das spricht für meine Lösung:

- tafel.de
- marmelade-fuer-alle.de/marmelade
- foodsharing.de
- slowfood.de/wirueberuns/slowfoodyouth/was-wir-tun/schnippeldisko
- zugutfuerdietonne.de



b) Konnten einige Lebensmittel in Aufgabe 1a nicht weiter verwertet werden? Wenn ja: Schreibe hier auf, was du mit ihnen machst. Begründe deine Wahl. Wenn nein: Notiere eine weitere Verwertungsmöglichkeit, die du für besonders geeignet hältst. Begründe deine Wahl.

Ich rette damit folgende Lebensmittel:



Zu gut für die Tonne!

Viel zu viele Lebensmittel, die wir kaufen, werfen wir weg. Du kannst etwas dagegen tun! Rette zum Beispiel Reste: Finde heraus, wie du und deine Familie daraus neue, leckere Gerichte zubereiten könnt. *Zu gut für die Tonne!* unterstützt dich dabei.

Kreative Reste-Rezepte, Wissenstests, Videos und Tipps, wie Lebensmittel richtig aufbewahrt werden, findest du unter zugutfuerdietonne.de.

HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
Referat 211 – Reduzierung von Lebensmittelverschwendung,
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin, bmel.de

KONTAKT

Zu gut für die Tonne!
kontakt@zugutfuerdietonne.de
zugutfuerdietonne.de

KONZEPT UND TEXT

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
MediaCompany – Agentur für Kommunikation GmbH

GESTALTUNG

malzwei Grafikdesign

AKTUALISIERUNG

neues handeln AG

INHALTLICHE UND DIDAKTISCHE BERATUNG

Dipl.-Oecotrophologin Mechthild Freier, Korschbroich
Dipl.-Biologin Heike-Solweig Bleuel, Tübingen (Konzept)

STAND

März 2024

Diese Publikation wird vom BMEL unentgeltlich abgegeben.
Sie darf nicht im Rahmen von Wahlwerbung politischer Parteien
oder Gruppen eingesetzt werden.

