

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 www.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 alle Gruppen zu. Schreibe die Prozente in die Kreise.

pro Jahr/Person: _____ kg
pro Tag/Person: _____ g

Gruppe der Lebensmittel, die wir am meisten wegwerfen.

Getränke
Obst & Gemüse
Milchprodukte
Fleisch & Fisch
Brot- & Backwaren
Sonstiges
Zubereitetes
Fertigprodukte

2. Warum werfen wir so viel weg?

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

3. Was kannst du dagegen tun?

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

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

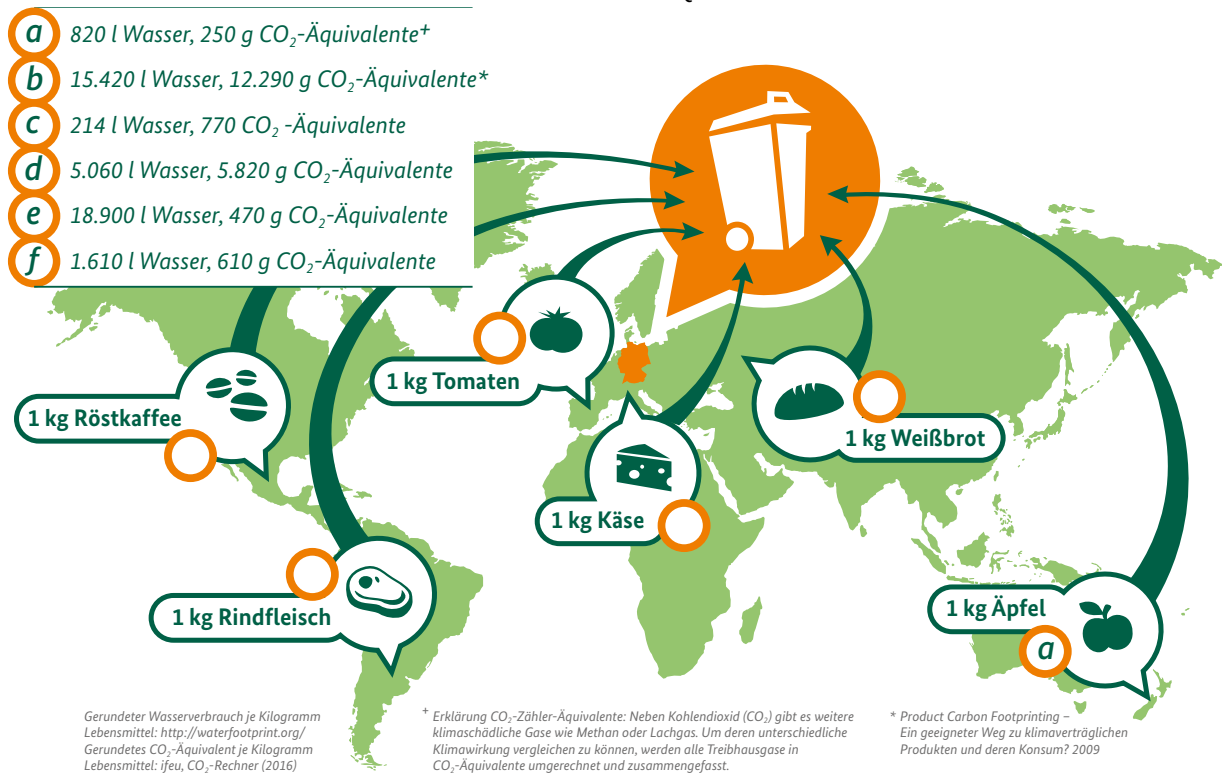
Welche Folgen hat die Verschwendung?

Jede und jeder in Deutschland wirft 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 www.zugutfuerdietonne.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 Brot und Käse ein.
- b) Wo gehören die restlichen drei Zahlenpaare hin, zu denen es keine Informationen im Video gibt? Trage sie ein. Denke daran: Je weiter der Transportweg ist und je stärker ein Lebensmittel weiterverarbeitet wird, desto höher ist die Wahrscheinlichkeit, dass CO₂ entsteht, etwa durch Abgase und Qualm von Fabrikschornsteinen.



3. Welche Folgen hat die Lebensmittelverschwendung?

4. Weshalb ist eine Weltkarte abgebildet?



Wie retten wir Lebensmittel beim Einkauf?



Joghurt: Mindesthaltbarkeitsdatum läuft in zwei Tagen ab.



Zitronen: leicht angeschimmelt.



Äpfel aus der Region.



Hackfleisch: Verbrauchsdatum läuft in drei Tagen ab.



Erdbeeren: 1,5 kg zum Preis von 250 g.



Zucchini mit trockenem Fleck auf der Schale.



1. Teste dein Wissen:

Schau dir die Fotos der Produkte an. Was glaubst du: Kannst du mit ihrem Kauf Lebensmittelabfälle vermeiden?



2. Werde Einkaufs-Expertin oder -Experte!

Lies die Artikel und beantworte die Fragen. Du kannst alle Artikel im Internet suchen. Gib dazu die genannten Suchworte ein.

a) Was besagt das Verbrauchsdatum? Suchworte Artikel 1: „Lebensmittelklarheit“, „Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum“; Suchworte Artikel 2: „Zu gut für die Tonne“, „Haltbar oder nicht?“

b) Bei welchen Lebensmitteln darfst du Schimmel großzügig entfernen? Suchworte Artikel: „Verbraucherzentrale Hamburg“, „Mindesthaltbarkeit: Ist das noch gut oder muss es weg?“

c) Welchen Risiken sind Äpfel mit einem langen Transportweg ausgesetzt? Suchworte: „FAZ“, „Der Weg eines Apfels: Ein Drittel aller Lebensmittel wird verschwendet.“

d) Was besagt das Mindesthaltbarkeitsdatum? Informationen findest du in den Artikeln der Aufgabe 2a.

e) Was nimmst du mit zum Einkaufen, um zu Hause Lebensmittelabfälle zu vermeiden, und wie bereitest du dieses Hilfsmittel vor? Suchworte Artikel: „Zu gut für die Tonne!“, „Überlegt einkaufen“

3. Entscheide

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

b) Was würdest du selbst kaufen, um Lebensmittelabfall zu vermeiden?

Markiere die Produkte mit einem grünen Punkt.



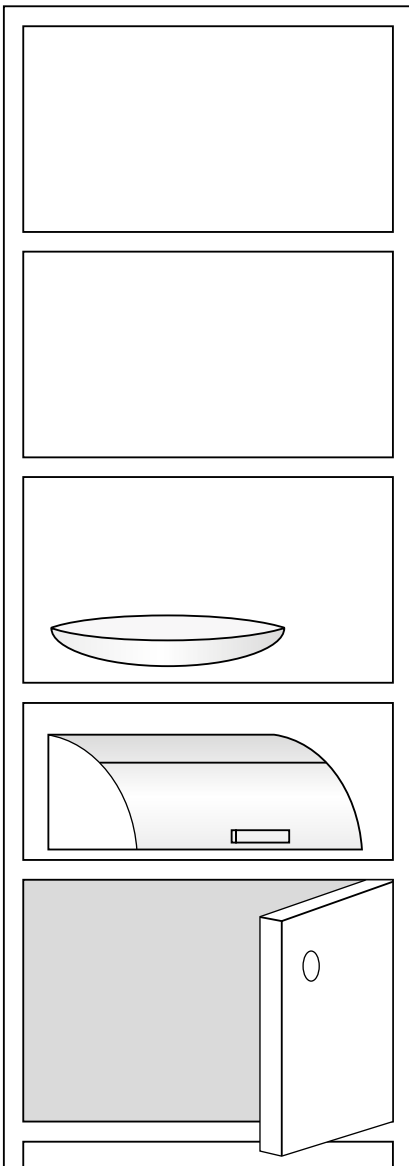
THEMA **4**

Wie lagern wir Lebensmittel richtig?

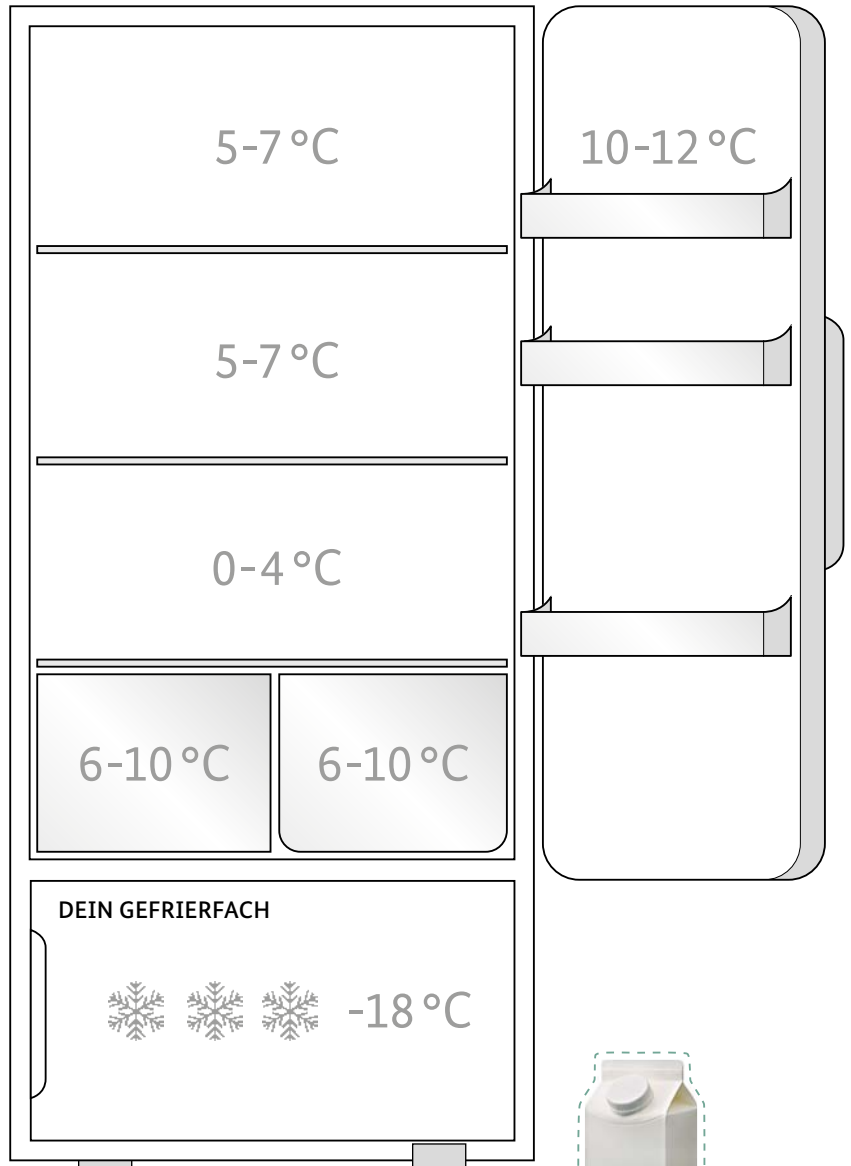
KLASSE 7-9 ARBEITSBLATT 4

Lagerfehler gehören zu den wichtigsten Gründen, dass jede und jeder von uns im Privathaushalt pro Jahr mindestens 75 Kilogramm Lebensmittel wegwirft. Weißt du, wo du die Produkte am besten aufbewahrst? Schreibe oder klebe sie an die Stelle im Vorratsschrank, Kühlschrank oder Gefrierfach, die du für die richtige hältst.

DEIN VORRATSSCHRANK



DEIN KÜHLSCHRANK



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 genannten Internetseiten. Notiere im abgebildeten Teller deine Ergebnisse zu einer ausgewählten Webseite.

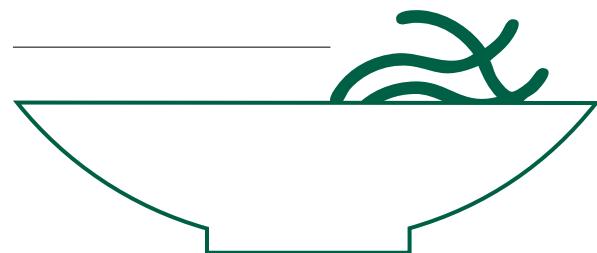
- www.tafel.de
- www.marmelade-fuer-alle.de/marmelade
- www.foodsharing.de
- www.slowfoodyouth.de/was-wir-tun/schnippeldisko/
- www.zugutfuertonne.de

Name der Webseite: _____

Das spricht für meine Lösung: _____

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.

Rezepte für beste Reste, einen Wissenstest, Videos und Tipps, wie Lebensmittel richtig aufbewahrt werden, findest du unter www.zugutfuerdietonne.de.

HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
Referat 216: Nachhaltige Ernährung, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung, Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin, www.bmel.de

KONTAKT

Zu gut für die Tonne!
Tel. +49 (0)228 99 68 45-7340
kontakt@zugutfuerdietonne.de
www.zugutfuerdietonne.de

TEXT UND GESTALTUNG

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

INHALTLICHE UND DIDAKTISCHE BERATUNG

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

DRUCK

MKL Druck GmbH & Co. KG, 48346 Ostbevern

STAND

März 2020

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

