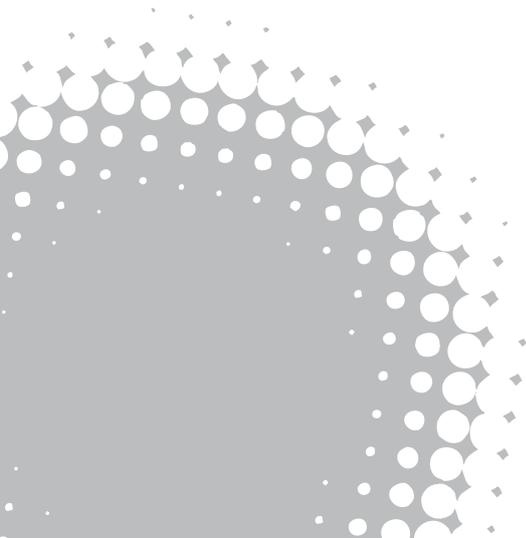


SEI EIN LEBENSMITTELRETTER

Kennt ihr das? Wenn euch der Hunger überfällt, schaut ihr zuerst in den Kühlschrank. Manchmal herrscht da große Leere, manchmal aber auch Chaos. Beim Suchen nach etwas Essbarem findet ihr bestimmt oft älteres Obst und Gemüse, Lebensmittelreste und angebrochene Verpackungen.

Schmeißt ihr die Sachen lieber weg oder versucht ihr sie noch zu retten?



Der Weg eines Lebensmittels – Vom Feld auf den Teller

Schaut euch den Trailer des Films an und schätzt dann gemeinsam mit eurem Team, wo von wem wie viele Lebensmittel weggeworfen werden.

Landwirtschaft _____% Lagerung und Logistik _____%
Lebensmittelverarbeitung _____% Verbraucher _____%
Lebensmittelhandel _____%

INFO

Wusstet ihr ...,

- ... dass in Deutschland rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen werden.
- ... dass fast die Hälfte weggeworfener Lebensmittel frisches Obst und Gemüse ist?
- ... dass 12-15 Prozent die Reste von Selbstgekochem oder Fertiggerichten sind?

Das bedeutet ...,

- ... jeder Mensch in Deutschland wirft durchschnittlich etwa 80 Kilogramm Lebensmittel im Jahr weg!
- ... eine große Belastung der Natur und Energieverschwendung, da für die Produktion, Lagerung und den Transport von Lebensmitteln viel Energie, Wasser und viele Bodenressourcen genutzt werden!
- ... pro Mensch landen knapp 300 Euro völlig ungenutzt auf dem Müll! Vom eingesparten Geld könnte jede Person ein Jahr lang mobil telefonieren!

Das ist nur die Spitze des Eisbergs!

- ... denn rund 50 Prozent aller Lebensmittelabfälle entstehen bereits vorher: beim Herstellen, Verteilen und in den Verkaufsstellen. Insgesamt sind es dann 11 Millionen Tonnen.

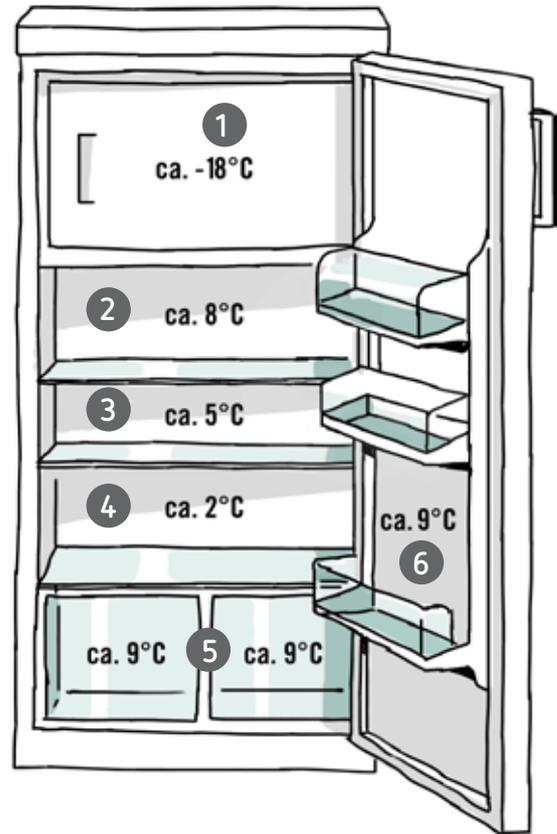
- 3 Für die Abschlussrunde: Stellt euren Mitschüler/innen vor
- wie viele Lebensmittel vom Acker bis zum Teller weggeworfen werden
 - wo und wie die Lebensmittel richtig gelagert werden
 - Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelresten
 - das Resterezept

Ordnung ist das halbe Leben ...

... und so werdet ihr zum Lebensmittelretter.

Um einen Kühlschrank richtig einzuräumen, solltet ihr die verschiedenen Temperaturzonen kennen. Bis auf Obst und Gemüse wird alles in geschlossenen Behältern aufbewahrt. Dann trocknen Lebensmittel nicht aus, nehmen keine Aromen von anderen Produkten an und sind vor Keimen geschützt: So halten sie länger!

- 1 Tiefkühlpizza, -kost, einfrierbare Reste oder Vorräte wie Brot, Butter
- 2 Käse, Geräuchertes, Fertiggerichte, gekochte Reste (Nudeln, Kartoffeln)
- 3 Angebrochene Packungen, Milchprodukte (Joghurt, Quark, Frischkäse)
- 4 Fisch, Fleisch, Wurst
- 5 Gemüse, Obst, Salate
- 6 Getränke, Säfte
Saucen, Senf
Eier, Butter, Marmelade



INFO

Verbrauchen bis ...

Anders ist es beim Verbrauchsdatum: „Zu verbrauchen bis...“ steht auf Lebensmitteln, die leicht verderben können, wie Hackfleisch, Produkte mit rohen Eiern oder Fisch. Das heißt: nach Ablauf des aufgedruckten Datums dürfen die Lebensmittel weder verkauft noch verzehrt werden, da hier Gesundheitsgefahren drohen. Diese Lebensmittel sollten weggeworfen werden! Die angegebene Lagertemperatur wird in Kühlschränken zu Hause oft nicht erreicht, daher verkürzt sich zusätzlich die Frist.