

Mein Modulheft zum Thema *„Ich werde Lebensmittelretter*in“*



Name:

Klasse:

Schuljahr:

INHALTSVERZEICHNIS

„Ich werde Lebensmittelretter*in“ ...
und finde Lösungen gegen Lebensmittelverschwendung



	Thema	Datum
1	Zahlen und Fakten zur Lebensmittelverschwendung	
2	Lebensmittelverschwendung ist Ressourcenverschwendung	
3	Es beginnt beim Einkauf!	
4	Wohin mit den Vorräten?	
5	Was passiert mit den Resten?	
6	10 Goldene Regeln gegen Lebensmittelverschwendung	

Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Die im Februar 2019 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft vorgelegte Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung hat das Ziel, Lebensmittelverschwendung vom Feld bis zum Handel durch verpflichtende Maßnahmen verbindlich zu reduzieren.

„Lebensmittelverschwendung ist ein großes Problem, das gerade mit Blick auf die Klimakrise dringend angepackt werden muss - und zwar überall dort, wo Lebensmittel tatsächlich verschwendet werden.“

Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft*

Viele Kampagnen, Projekte und Aktionswochen finden aus diesem Grund statt. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft unterstützt die deutschlandweite Strategie **Zu gut für die Tonne**. Aber auch direkt bei uns im Landkreis Nürnberger Land gibt es seit dem Jahr 2022 das Projekt „Weg damit? Her damit!“, dessen Ziel es ist, Lebensmittel vor der Tonne zu retten.

So funktioniert es: Sabrina Pickelmann (Betrieb „Die Vorratskammer“) holt jede Woche Obst und Gemüse im Supermarkt ab, das dort nicht mehr verkauft wird und im Müll landet. Da ein Großteil der Lebensmittel aber noch verzehrfähig ist, verarbeitet sie das gerettete Obst und Gemüse ehrenamtlich zu Aufstrichen oder Marmeladen. Hilf auch du mit, weniger Lebensmittel wegzuerwerfen und finde mit diesem Modulheft Lösungen gegen Lebensmittelverschwendung.

❖❖ **Macht mit und lasst uns gemeinsam Lebensmittel retten!** ❖❖

Viele weitere großartige Informationen findest du in den hier aufgeführten Links:

→ www.foodsharing.de
foodsharing – Rette mit!

→ www.slowfood.de
Slow Food Deutschland e. V.

→ www.kern.bayern.de/wissenschaft/172184/index.php
Lebensmittelretter-Projekte beim Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn), Bayern

→ www.stmelf.bayern.de/wir-retten-lebensmittel
Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“, Bayern

→ www.lebensmittelwertschaetzen.de
Gemeinsam aktiv gegen Lebensmittelverschwendung, Bund-Länder-Plattform

→ www.tafel.de
Lebensmittelpenden; Tafel Deutschland e. V.

→ www.zugutfuertonne.de
Initiative Zu gut für die Tonne!, BMEL

*Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft



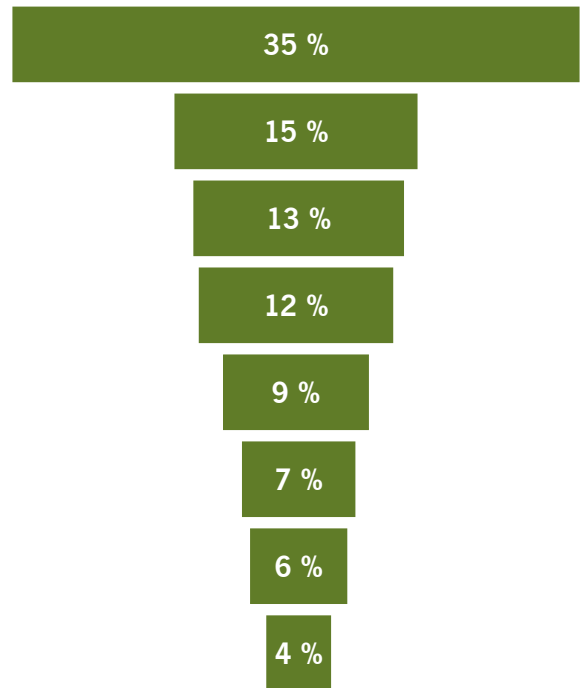
1. Wie viel werfen wir weg?

Ca. 11 Millionen Tonnen Lebensmittel landen in Deutschland jährlich im Müll. Dabei entsteht leider ein Großteil der Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten (59 % = 6,5 Mio. Tonnen). **Das entspricht umgerechnet:**

KG/pro Jahr/Person:

g/pro Tag/Person:

2. Was werfen wir weg?



3. Warum werfen wir Lebensmittel weg? Finde mindestens 4 Gründe!

<p>----> Diese Erkenntnis habe ich gewonnen:</p> <p>----> Dazu habe ich noch eine Frage:</p> <p>----> Darüber möchte ich gerne mehr erfahren:</p>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
--	--



1. Wie viel Wasser ist nötig und wie viele CO₂-Äquivalente entstehen, bis die Lebensmittel bei uns auf dem Teller liegen?

820 l Wasser,
250 g CO₂-Äquivalente

1 kg Äpfel

15.420 l Wasser,
12.290 g CO₂-Äquivalente

1 kg Käse

214 l Wasser,
770 g CO₂-Äquivalente

1 kg Tomaten

5.060 l Wasser,
5.820 g CO₂-Äquivalente

1 kg argentinisches
Rindfleisch

* Erklärung CO₂-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.

2. Welche Ressourcen werden außerdem verschwendet, wenn wir Lebensmittel in den Abfall werfen?

<p>----> Diese Erkenntnis habe ich gewonnen:</p>	
<p>----> Dazu habe ich noch eine Frage:</p>	
<p>----> Darüber möchte ich gerne mehr erfahren:</p>	



1. Im Kühlschrank entdeckst du einen Joghurt, bei dem das Mindesthaltbarkeitsdatum eine Woche überschritten ist. Was machst du?

Begründe deine Antwort!

2. Im Kühlschrank liegt auch noch eine Packung Hackfleisch, von der das Verbrauchsdatum schon vier Tage abgelaufen ist. Was machst du damit?

Begründe deine Antwort!

3. Welche Strategie nimmst du dir für den Einkauf vor, um Lebensmittelverschwendung durch Fehlkäufe zu vermeiden?

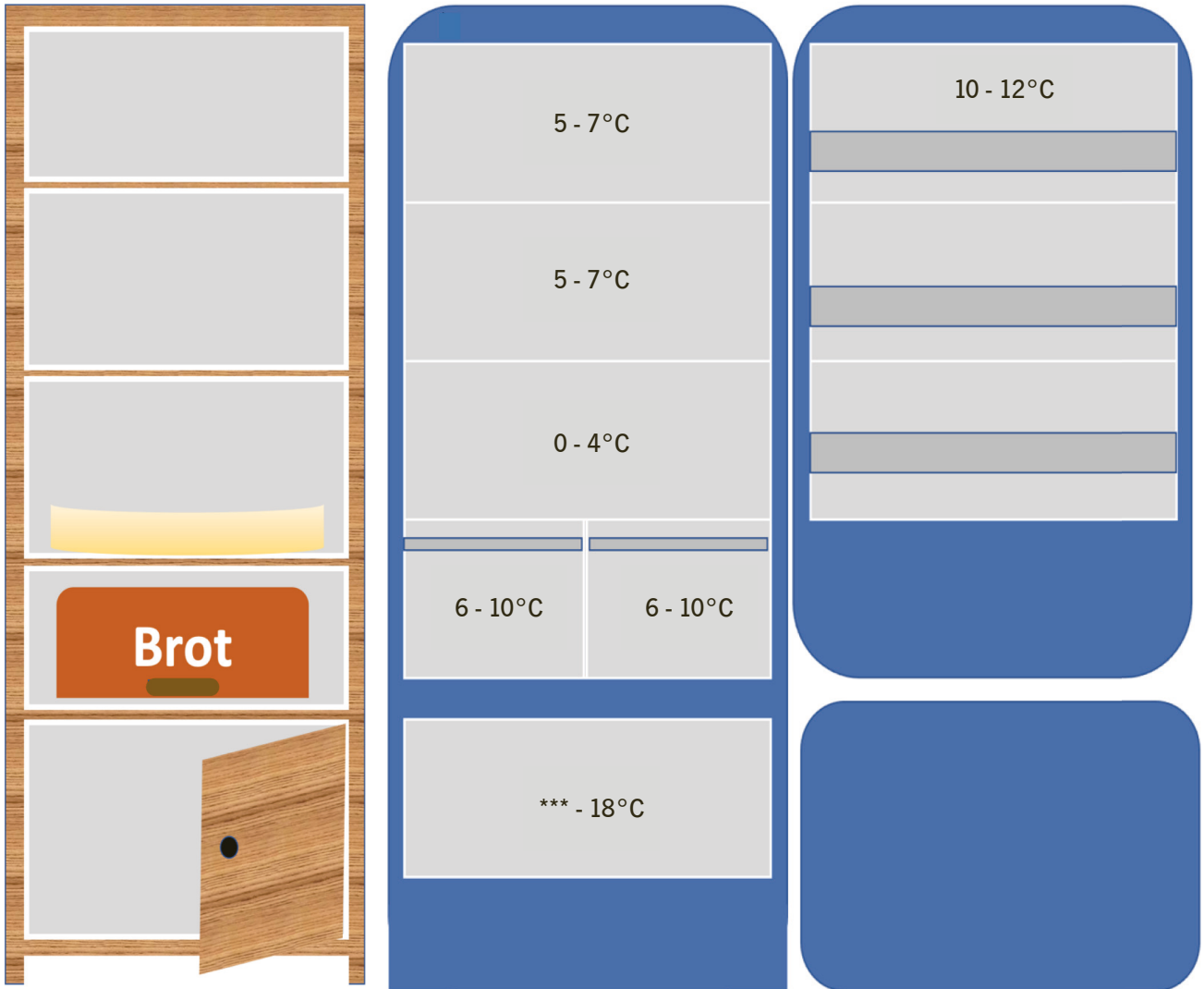
----> Diese Erkenntnis habe ich gewonnen:

----> Dazu habe ich noch eine Frage:

----> Darüber möchte ich gerne mehr erfahren:



Ordne die Lebensmittel richtig in den Vorratsschrank oder den Kühl-/Gefrierschrank ein



Grafiken von Andrea Brunner, Fachlehrerin Ernährung und Soziales

- | | | | | | | |
|----------|----------|---------|------------|--------------------|-------------------|------------------------------------|
| Müsli | Karotten | Butter | Schokolade | Bananen | Fleisch,
Fisch | Brot, Brötchen |
| Johurt | Milch | Zwiebel | Kartoffeln | frische
Tomaten | Käse | Dosentomaten |
| TK-Pizza | Eier | Äpfel | Beeren | Wurst | Salat | Öl |
| | | | | | | Lebensmittelreste/
Zubereitetes |

----> Diese Erkenntnis habe ich gewonnen:	
----> Dazu habe ich noch eine Frage:	
----> Darüber möchte ich gerne mehr erfahren:	



1. Was machst du mit diesen Lebensmittelresten?

- Streiche durch, was in den Abfall **muss** (3 Lebensmittel)
- Finde Vorschläge/Rezepte für Lebensmittel, die du noch verwenden kannst!

Gekochte Kartoffeln:

Überreife Bananen:

Brötchen vom Vortag:

Marmelade mit Schimmel:

Schwarzbrotreste:

Hackfleischsoße:

Weiche Tomaten:

Reiche Ernte an Äpfeln:

Frisches Hackfleisch

► Verbrauchsdatum überschritten:

Leicht angeschimmelter Brot:

Nudeln vom Vortag:

Verschiedene Gemüsereste

2. Überlege dir mindestens ein Gericht, welches du gerne demnächst aus Resten zubereiten möchtest:

→ Diese Erkenntnis habe ich gewonnen:

→ Dazu habe ich noch eine Frage:

→ Darüber möchte ich gerne mehr erfahren:



Meine eigene Auswahl aus den 10 goldenen Regeln gegen Lebensmittelverschwendung und **meine Ideen**, was ich **zur Rettung von Lebensmitteln** beitragen kann:

Regel Nr. 1:	
Mein eigener Vorsatz:	

Regel Nr. 2:	
Mein eigener Vorsatz:	

Regel Nr. 3:	
Mein eigener Vorsatz:	

----> Diese Erkenntnis habe ich gewonnen:	
----> Dazu habe ich noch eine Frage:	
----> Darüber möchte ich gerne mehr erfahren:	