



An dieser Station...

- ... erfährst du, wie hoch der ökologische Fußabdruck verschiedener Lebensmittel ist.
- ... lernst du, welche Ressourcen verschwendet werden, wenn Lebensmittel im Abfall landen.

Material an der Station:

- ▶ **Info-Poster** „Wie viel Wasser verbraucht unser Essen?“
- ▶ **Info-Poster** „Welche Folgen hat die Verschwendung?“

Das brauchst du noch:

- Modulheft
- Schreibzeug
- Tablet (falls vorhanden)

Deine Aufgaben:

1. Lies die Informationen zu dieser Station durch.
2. Sieh diesen Film an:
www.youtube.com/watch?v=n1AGfoTleKk&t=2s
3. Notiere dir den Wasserverbrauch, den CO₂-Ausstoß und die verbrauchten Ressourcen.
4. Verbinde bei Frage 1 die richtigen Werte.



Wenn du fertig bist:

- 1 Trage deine Ergebnisse im Modulheft ein.
- 2 Vergleiche deine Ergebnisse mit der Lösungskarte.
- 3 Schätze dich selbst ein.



Informationen

Was hat unser verschimmelttes Brot mit dem Klimawandel zu tun?

Mit den Lebensmitteln, die wir in den Müll werfen, verschwenden wir auch knappe Ressourcen wie Ackerböden und Wasser. Denn ein Lebensmittel zu produzieren, zu verarbeiten und zu transportieren belastet die Umwelt. Für den Anbau unserer Lebensmittel werden woanders Bäume gerodet und Menschen von ihrem Land vertrieben. Denn längst wird ein Großteil unserer Lebensmittel nicht mehr bei uns in Deutschland produziert.

22 Millionen Hektar Ackerland müssen für unseren Konsum bewirtschaftet werden. Davon werden nur 12 Millionen Hektar durch die Produktion im eigenen Land gedeckt. Würden wir weniger Essen wegschmeißen, müssten wir weniger Nutzfläche für uns beanspruchen. Aber nicht nur das: Beim Transport, für die Weiterverarbeitung, Verpackung und Zubereitung von Nahrung werden tonnenweise Treibhausgase freigesetzt - völlig umsonst, wenn die Lebensmittel nie gegessen werden.

Lebensmittel wertschätzen

Lies dir dazu das Info-Poster „Wie viel Wasser verbraucht unser Essen? durch und schau das Diagramm an! Viele Lebensmittel werden schon bei der Herstellung, beim Transport oder der Lagerung verschwendet. Hier muss die Politik verbindliche Regelungen erlassen.

Doch Klima- und Ressourcenschutz fängt auch bei uns in der Küche an: Indem wir gezielter einkaufen, achtsamer mit Lebensmitteln umgehen und weniger wegschmeißen, auch mal auf Fleisch verzichten und regionales, saisonales Obst und Gemüse bevorzugen.

Lasst uns wieder anfangen, unsere Lebensmittel wertzuschätzen und uns darüber bewusst sein, welchen Einfluss unser Konsum und unsere Wegwerfmentalität auf die Umwelt hat.

Welche Ressourcen verbraucht unser Essen?

www.youtube.com/watch?v=n1AGfoTleKk&t=2s





LÖSUNGSKARTE

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

820 l Wasser, 250 g CO ₂ -Äquivalente	↔	1 kg Äpfel
5.060 l Wasser, 5.820 g CO ₂ -Äquivalente	↔	1 kg Käse
214 l Wasser, 770 g CO ₂ -Äquivalente	↔	1 kg Tomaten
15.420 l Wasser, 12.290 g CO ₂ -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.

Welche Ressourcen werden außer Wasser noch verschwendet, wenn wir Lebensmittel in den Abfall werfen?

- Energie (Strom, Gas, ...)
- Arbeit(skraft)
- Ackerboden
- Aufwand für Pflanzenschutzmittel, Düngemittel, ...