



An dieser Station...

- ... lernst du den Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum.
- ... lernst du, wie du Lebensmittel überprüfen kannst, um festzustellen, ob sie noch genießbar sind.
- ... erfährst du Einkaufsstrategien zum Vermeiden von Fehlkäufen, die zu Lebensmittelverschwendung führen.

Material an der Station:

- ▶ **Info-Poster** „Wer wirft wie viel weg?“
- ▶ **Flyer** „Ist meine Zeit schon abgelaufen?“
- ▶ **Flyer** „10 Goldene Regeln gegen Lebensmittelverschwendung“

Das brauchst du noch:

- Modulheft
- Schreibzeug

Deine Aufgaben:

1. Lies die Informationen konzentriert durch!
2. Im Flyer „10 Goldene Regeln gegen Lebensmittelverschwendung“ helfen dir die Regeln 1 - 4, Einkaufsstrategien aufzustellen.

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 ist das Mindesthaltbarkeitsdatum?

Auf fast allen verpackten Lebensmitteln findet man das

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD).

Es bedeutet, dass das Lebensmittel mindestens bis zu diesem Zeitpunkt seine typischen Eigenschaften wie Geruch, Geschmack, Farbe und Nährstoffe behält.

Dies gilt bei ungeöffneter Verpackung und richtiger Lagerung.

Viele Lebensmittel sind auch nach Ablauf des MHD noch genießbar!

Tipp: Ob die Lebensmittel noch essbar sind, kannst du mit einem Sinnescheck testen:

Schauen - Riechen - Schmecken

Achtung Verbrauchsdatum!

Das **Verbrauchsdatum** ist auf sehr leicht verderblichen Produkten wie z.B. Hackfleisch, Geflügel oder vorgeschnittenen Salaten und Obst zu finden.

Diese Lebensmittel können verdorben sein, ohne dass du es sehen, riechen oder schmecken kannst.

Diese Produkte dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr gegessen werden.



LÖSUNGSKARTE

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

Prüfen: sehen, riechen, schmecken;
wenn alles in Ordnung ist, kann ich das Joghurt essen.
Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist ein Qualitäts- und kein Wegwerfdatum.

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

Ich werfe die Packung Hackfleisch in den Abfall.
Produkte nach Ablauf des Verbrauchsdatums sollten nicht mehr verzehrt werden.

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

- Ich plane den Einkauf mit einem Einkaufszettel.
- Ich nehme mir Zeit, um Preis und Qualität zu vergleichen.
- Ich beachte die nötige Packungsgröße.
- Ich wähle die Lebensmittel bewusst nach meinen Bedürfnissen aus.