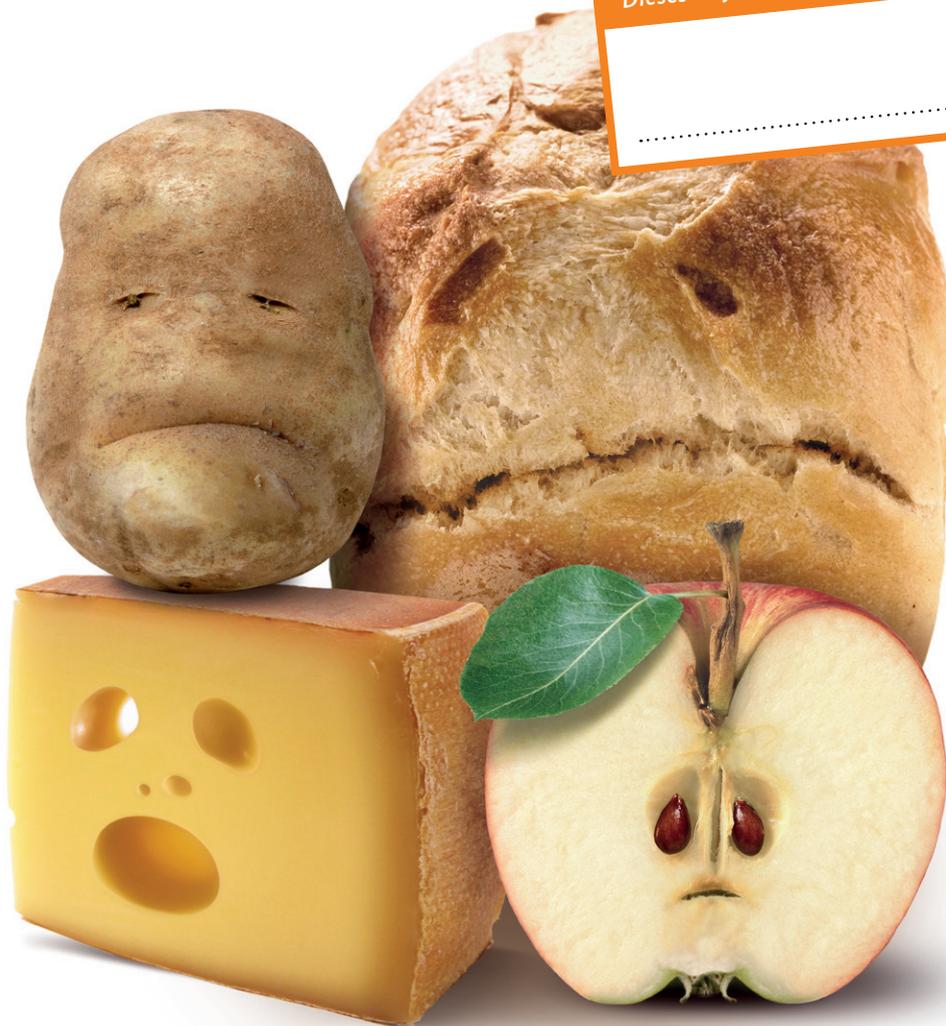




Jedes achte Lebensmittel,  
das wir kaufen, werfen wir weg.  
Du kannst das ändern.

Dieses Heft gehört:



KLASSE **7-9**  
ARBEITSBLATTHEFT



THEMA **1**

# Warum werfen wir Lebensmittel weg?

KLASSE 7-9 ARBEITSBLATT 1

## 1. Was und wie viel werfen wir weg?

a) Schau dir das Kurzvideo von Zu gut für die Tonne! an: [www.zugutfuertonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/kurzvideo](http://www.zugutfuertonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/kurzvideo). Schreibe in die Tonne, wie viel jede und jeder von uns im Jahr durchschnittlich wegwirft. Schätze, wie viel die vermeidbare und teilweise vermeidbare Menge der Lebensmittelabfälle kostet.

b) Die Lebensmittel welcher Gruppe werfen wir am meisten weg? Schreibe deine Annahme in den größten Kreis. Überlege und ordne alle Gruppen zu. Zusatzfrage für Schnelle: Schätze für jede Gruppe den prozentualen Anteil an der gesamten Wegwerfmenge und errechne ihr Gewicht.

PRO KOPF UND JAHR:  
\_\_\_\_\_ kg  
VERMEIDBAR:  
\_\_\_\_\_ kg  
\_\_\_\_\_ €

Gruppe der Lebensmittel, die wir am meisten wegwerfen.

- Getränke \_\_\_\_\_ kg
- Obst & Gemüse \_\_\_\_\_ kg
- Milchprodukte \_\_\_\_\_ kg
- Fleisch & Fisch \_\_\_\_\_ kg
- Back- & Teigwaren \_\_\_\_\_ kg
- Sonstiges \_\_\_\_\_ kg
- Speisereste \_\_\_\_\_ kg

## 2. Warum werfen wir so viel weg?

Überlege, wieso du und Menschen in deiner Umgebung Lebensmittel wegwerfen, und schreibe die Gründe auf.

---



---



---



---

## 4. Was kannst du dagegen tun?

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

---



---



---



---

## 3. Wer wirft wie viel weg?

Im Video hast du erfahren, wie viele Lebensmittel alle Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland zusammen jedes Jahr wegwerfen. Errechne, wie hoch ihr prozentualer Anteil an Deutschlands Lebensmittelabfällen ist. Schätze die Prozentzahlen für Industrie, Großverbraucher und Handel. Errechne für alle das Gewicht. Notiere die Ergebnisse in der Grafik.

11 MIO. TONNEN PRO JAHR IN DEUTSCHLAND

Verbraucher \_\_\_\_\_ % \_\_\_\_\_ Mio.t

Großverbraucher \_\_\_\_\_ % \_\_\_\_\_ Mio.t

Industrie \_\_\_\_\_ % \_\_\_\_\_ Mio.t

Handel \_\_\_\_\_ % \_\_\_\_\_ Mio.t

# Welche Folgen hat die Verschwendung?

Jede und jeder in Deutschland wirft pro Jahr etwa 82 Kilogramm Lebensmittel weg, zwei Drittel davon könnten vermieden werden. Schau dir dazu den Videoclip „Wer Lebensmittel wegwirft, vergeudet wertvolle Ressourcen“ an: [www.zugutfuerdietonne.de/video-ressourcenverschwendung](http://www.zugutfuerdietonne.de/video-ressourcenverschwendung).

**1. Was außer Wasser benötigen wir, um Lebensmittel herzustellen?**

---



---



---

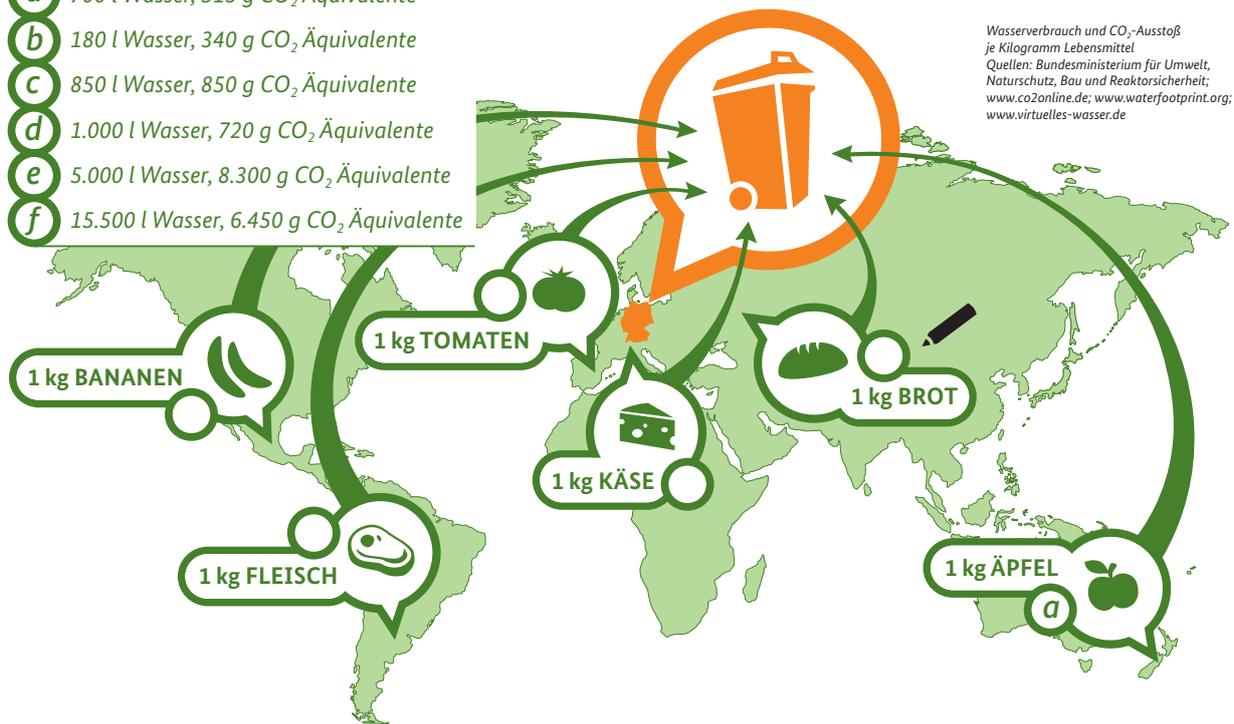


---

**2. Wie viel Wasser ist nötig und wie viel CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> entsteht, etwa durch Abgase und Qualm von Fabrikschornsteinen.

- a) 700 l Wasser, 513 g CO<sub>2</sub> Äquivalente
- b) 180 l Wasser, 340 g CO<sub>2</sub> Äquivalente
- c) 850 l Wasser, 850 g CO<sub>2</sub> Äquivalente
- d) 1.000 l Wasser, 720 g CO<sub>2</sub> Äquivalente
- e) 5.000 l Wasser, 8.300 g CO<sub>2</sub> Äquivalente
- f) 15.500 l Wasser, 6.450 g CO<sub>2</sub> Äquivalente



**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?“

---

---

---

---

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

---

---

---

---

**b)** Bei welchen Lebensmitteln darfst du Schimmel großzügig entfernen? Suchworte Artikel: „Verbraucherzentrale Hamburg“, „Mindesthaltbarkeit: Wann muss ich Lebensmittel wirklich wegwerfen?“

---

---

---

---

**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“

---

---

---

---

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

---

---

---

---

---

---

## 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.

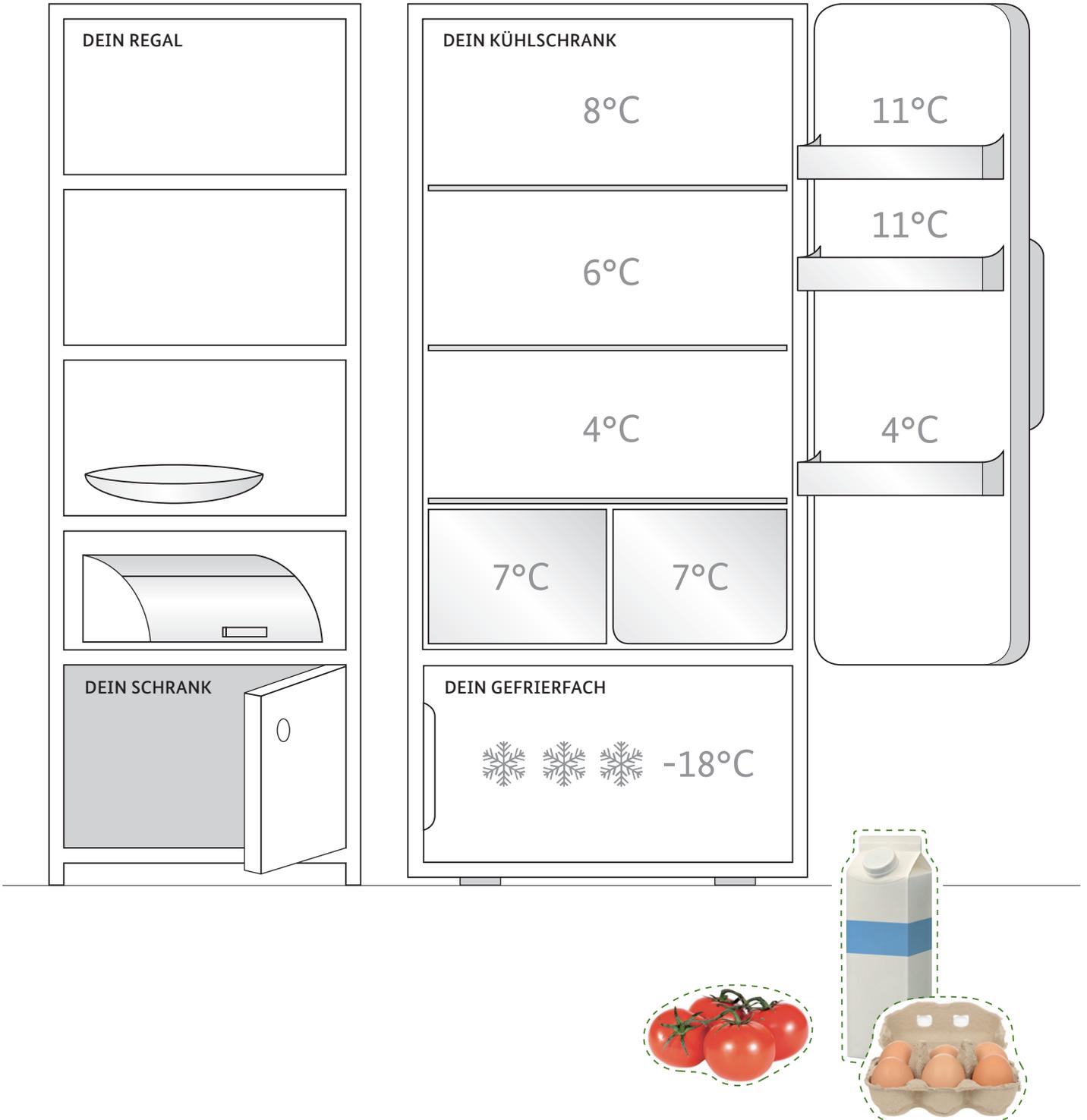


THEMA **4**

# Wie lagern wir Lebensmittel richtig?

KLASSE 7-9 ARBEITSBLATT 4

Falsch gelagerte Lebensmittel werden schneller schlecht und landen dann im Müll. Lagerfehler sind einer der wichtigsten Gründe dafür, dass jede und jeder von uns pro Jahr 82 Kilogramm Lebensmittel wegwirft. Weißt du, wo du die Produkte am besten aufbewahrst? Schreibe oder klebe sie an die Stelle im Regal, Schrank, Kühlschrank oder Gefrierfach, die du für die richtige hältst.





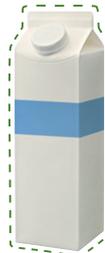
## Rette die Lebensmittel und packe sie richtig weg!



Müsli



Karotten



Milch



Brötchen



Brot



Ananas



Öl



Apfel



Babybrei



Kirschen



Brötchen



Schokolade



Joghurt



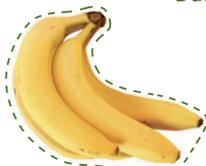
Eier



Kakao



Salat



Bananen



Tomaten



Zwiebel



Konserve



Kuchenreste



Selbstgekochtes



Hartkäse



Weichkäse



Orangensaft



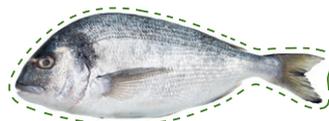
Quark



Butter



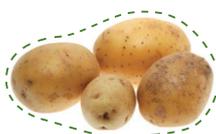
Geflügel



Fisch



Marmelade



Kartoffeln



Paprika



Wurstaufschnitt



Tiefkühlpizza

# 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.

Name der Webseite:

---



---

Das spricht für meine Lösung:

---



---



---



---



---

Ich rette damit folgende Lebensmittel:

---



---



---



---

- <http://www.tafel.de/nc/startseite.html>
- <http://www.marmelade-fuer-alle.de/kampagne>
- [www.foodsharing.de](http://www.foodsharing.de)
- <http://slowfoodyouth.de/was-wir-tun/schnippeldisko/>
- <https://www.zugutfuertonne.de/neuigkeiten/schon-gewusst/artikel/beste-reste-box-setzt-sich-durch/>
- <https://www.zugutfuertonne.de/neuigkeiten/schon-gewusst/artikel/frisches-durch-einfrieren-haltbar-machen/>

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.

---



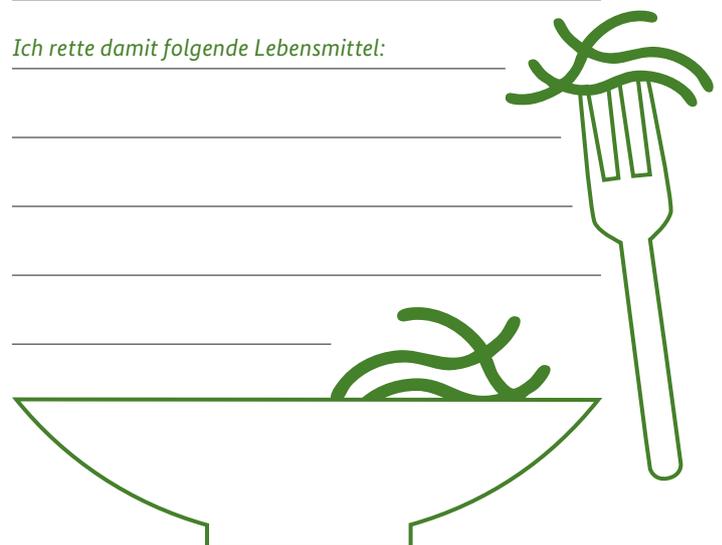
---



---



---



## DIE INITIATIVE *Zu gut für die Tonne!*

*Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg. Das sind ungefähr zwei Einkaufswagen voll für jeden Menschen in Deutschland – pro Jahr! Du kannst etwas dagegen tun! Rette zum Beispiel Reste: Finde heraus, wie du und deine Familie daraus neue, leckere Gerichte zubereiten könnt. Die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) unterstützt dich dabei. Rezepte für beste Reste, ein Wissenstest, Videos sowie Tipps, wie Lebensmittel richtig aufbewahrt werden, findest du unter: [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de).*

## IMPRESSUM

### HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)  
Referat 213 – Grundlagen der Ernährung, Konsumverhalten  
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin  
[www.bmel.de](http://www.bmel.de)

### KONTAKT

*Zu gut für die Tonne!*  
Tel.: +49 (0)228 99 68 45-7340  
[kontakt@zugutfuerdietonne.de](mailto:kontakt@zugutfuerdietonne.de)  
[www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de)

### KONZEPT, TEXT, REDAKTION, GESTALTUNG

MediaCompany – Agentur für Kommunikation  
malzwei Grafikdesign

### INHALTLICHE UND DIDAKTISCHE BERATUNG

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

### DRUCK

Bonifatius

### STAND

August 2015

