



# Schulmaterial Primarstufe: Quellen und Links

## Thema1: Warum werfen wir Lebensmittel weg?

Lebensmittelverschwendung- Lebensmittelabfälle im Haushalt vermeiden BZfE, Menn, Carmen/  
Klein, Britta 2018: <https://www.bzfe.de/lebensmittelverschwendung-1868.html>

Forsa-Umfrage im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL):  
„Der Wert von Lebensmitteln“, 2011:  
<https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Presse/ForsaUmfrageWertVonLM.html>

Studie der Universität Stuttgart: „Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und  
Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland“, Kurzfassung  
der Studie, gefördert durch das BMEL, 2012:  
[www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTonne/Texte/Studie\\_Zu-gut-fuer-die-Tonne.html](http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTonne/Texte/Studie_Zu-gut-fuer-die-Tonne.html)

Studie zu weltweiten Lebensmittelverlusten der Welternährungsorganisation (FAO): „Food  
wastage footprint“, 2011: <https://www.eea.europa.eu/de/pressroom/infografiken/welches-sind-die-quellen-der/view>

TNS-Emnid-Umfrage im Auftrag des BMEL: „Einkaufs- und Ernährungsverhalten“, 2014:  
[www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Umfragen/TNS-Emnid-EinkaufsErnaehrungsVerhaltenInDeutschland.html](http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Umfragen/TNS-Emnid-EinkaufsErnaehrungsVerhaltenInDeutschland.html)

## Weiterführende Links

Europäische Umweltagentur: „Was sind die Quellen der Lebensmittelverschwendung in Europa?“:  
<https://www.umweltbundesamt.de/bild/welches-sind-die-quellen-der>

Kampagne der UN-Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO) und Umweltprogramm  
der Vereinten Nationen (UNEP): „Think.Eat.Save“: <http://www.thinkeatsave.org/>



Trailer zum Film „TASTE THE WASTE“ (03:02 Min.), ein Film von Valentin von Thurn, 2010:

<http://tastethewaste.com/info/film>

Video von *Zu gut für die Tonne!*, BMEL: „Video: *Zu gut für die Tonne!*“ (1:46 Min.), 2012:

[www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/wie-viel-werfen-wir-weg/](http://www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/wie-viel-werfen-wir-weg/)

### Welche Ressourcen verbraucht unser Essen?

*Zu gut für die Tonne!*, BMEL: „Ressourcenvideo“: [www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/was-verbraucht-unser-essen/](http://www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/was-verbraucht-unser-essen/)

World Wide Fund For Nature (WWF): „Genießt uns!“, Initiative gegen

Lebensmittelverschwendung vom Erzeuger bis zum Verbraucher: <https://www.geniesstuns.de/>

### Thema 2: Was sind Lebensmittel wert?

CO<sub>2</sub>-Bilanz von Lebensmitteln des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz, Bau und

Reaktorsicherheit: <https://www.umwelt-im-unterricht.de/hintergrund/nahrungsmittel-und-ihre-klimabilanz/>

Logistik heute: „Lebensmittellogistik: Ein Drittel verdirbt“, 26.04.2011: [https://www.logistik-](https://www.logistik-heute.de/Logistik-News-Logistik-Nachrichten/Markt-News/8495/Wegen-mangelhafter-Transportkuehlung-landet-weltweit-Nahrung-auf-dem-Muell-Le)

[heute.de/Logistik-News-Logistik-Nachrichten/Markt-News/8495/Wegen-mangelhafter-Transportkuehlung-landet-weltweit-Nahrung-auf-dem-Muell-Le](https://www.logistik-heute.de/Logistik-News-Logistik-Nachrichten/Markt-News/8495/Wegen-mangelhafter-Transportkuehlung-landet-weltweit-Nahrung-auf-dem-Muell-Le)

Studien zu Lebensmittelverschwendung in Deutschland der Universität Stuttgart, gefördert durch das BMEL, 2012:

[www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTonne/Texte/Studie\\_Zu-gut-fuer-die-Tonne.html](http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTonne/Texte/Studie_Zu-gut-fuer-die-Tonne.html)

Video von *Zu gut für die Tonne!*, BMEL: „Wer Lebensmittel wegwirft, vergeudet wertvolle

Ressourcen“, 2015: [www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/was-verbraucht-unser-essen/](http://www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/was-verbraucht-unser-essen/)



## Essenszubereitung und Hygiene

BMEL: „Küchen- und Lebensmittelhygiene – Die wichtigsten Tipps“ (Servicekarten):

[https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/\\_Texte/CheckkarteKuechenUndLM\\_hygiene.html](https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/_Texte/CheckkarteKuechenUndLM_hygiene.html)

Digitales Restekochbuch von *Zu gut für die Tonne!* (BMEL) mit Rezepten von Sterneköchen und zum Mitmachen: <https://www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/besser-essen/wohin-mit-resten/>

BZfE: „Hygiene in der Ernährungsbildung und auf Festen – Fragen und Antworten“:

[www.bzfe.de/inhalt/hygiene-in-der-ernaehrungsbildung-und-auf-festen-1862.html](http://www.bzfe.de/inhalt/hygiene-in-der-ernaehrungsbildung-und-auf-festen-1862.html)

## Unterrichtslinks für Schülerinnen und Schüler

Wassergehalt von Lebensmitteln, Vereinigung Deutscher Gewässerschutz e. V.: „Virtuelles Wasser“: <http://virtuelles-wasser.de/produktgalerie.html>

*Zu gut für die Tonne!*, BMEL: „Ressourcenvideo“: [www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/was-verbraucht-unser-essen/](http://www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/was-verbraucht-unser-essen/),

BMUB, Umwelt im Unterricht „Nahrungsmittel und ihre Klimabilanz“, 19.01.21012

<https://www.umwelt-im-unterricht.de/hintergrund/nahrungsmittel-und-ihre-klimabilanz/>

## Weiterführende Links

Die Tafel Deutschland e.V. [www.tafel.de/](http://www.tafel.de/)

Film über Ernährung, wieso wir Lebensmittel brauchen und was im Körper damit passiert (Klasse 4 – 6) von Planet Schule, SWR/WDR: „Abenteuer Ernährung – Ein Tag im Leben eines Schulkindes“ (29:44 Min.): <http://www.planet-schule.de/sf/php/sendungen.php?sendung=8458>,

Ideen für Projekte zur Lebensmittelrettung in der Schule aus dem Wettbewerb ECHT KUH-L! des BMEL zu verschiedenen Themen der Nachhaltigkeit: [www.echtkuh-l.de/](http://www.echtkuh-l.de/)



Saisonkalender des BZfE als PDF zum Herunterladen: <http://www.bzfe.de/inhalt/saisonzeiten-bei-obst-und-gemuese-3130.html>

oder als kostenlose App im App- Store für Android oder Apple

Videos zur Produktion von Lebensmitteln (Klasse 1 – 4) von Planet Schule, SWR/WDR: „Was wo wie wächst“ (Videoreihe, je Video ca. 06:30 Min.): [www.planet-schule.de/sf/php/sendungen.php?reihe=1123](http://www.planet-schule.de/sf/php/sendungen.php?reihe=1123)

### Thema3:WielagernwirLebensmittelrichtig?

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL): „Mindesthaltbarkeitsdatum“ (Definition), 2015:

<https://www.bvl.bund.de/DE/Service/Glossar/Functions/glossar.html?%20lv2=5410654&lv3=1417842>

BVL: „Verbrauchsdatum“ (Definition), 2015:

<https://www.bvl.bund.de/DE/Service/Glossar/Functions/glossar.html?%20lv2=5410672&lv3=1417798>

Umwelt Bundesamt Verwenden statt verschwenden 2015:

<https://www.umweltbundesamt.de/themen/verwenden-statt-verschwenden>

Lagerinformationen zu vielen verschiedenen Lebensmitteln finden sich unter *Zu gut für die Tonne!*, BMEL: „Lebensmittel-Lexikon“: <https://www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/besser-lagern/lebensmittel-lexikon/>

Video der ARD, [w] wie wissen: „Manipulation beim Einkauf“ (05:47 Min.), 21.04.2013:

<http://www.daserste.de/information/wissen-kultur/w-wie-wissen/videos/manipulation-beim-einkauf-100.html>

*Zu gut für die Tonne!*, BMEL: „Aufbewahrung“: <https://www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/besser-lagern/aufbewahrung/>



Zu gut für die Tonne!, BMEL: „Richtig planen“: <https://www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/besser-%20planen/vorratsplanung/>

Zu gut für die Tonne!, BMEL: „Lebensmittel retten schon beim Einkauf“, [www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/besser-planen/ueberlegt-einkaufen/](http://www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/besser-planen/ueberlegt-einkaufen/)

## Hygiene

BMEL: „Küchen- und Lebensmittelhygiene – Die wichtigsten Tipps“ (Servicekarten): [https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/Texte/CheckkarteKuechenUndLM\\_hygiene.html](https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/Texte/CheckkarteKuechenUndLM_hygiene.html)

## Unterrichtslinks für Schülerinnen und Schüler

Informationsblatt der Verbraucherzentrale Hamburg: „Mindesthaltbarkeit: Wann muss ich Lebensmittel wirklich wegwerfen?“, Juni 2015: <https://www.vzhh.de/media/374>

Video des WDR, neuneinhalb: „Essen auf dem Müll“ (09:30 Min.), 28.04.2012: [www.neuneinhalb.wdr.de/sendungen/2012/04/2012\\_04\\_28.php5](http://www.neuneinhalb.wdr.de/sendungen/2012/04/2012_04_28.php5)

BZfE: „Hygiene in der Ernährungsbildung und auf Festen – Fragen und Antworten“: [www.bzfe.de/inhalt/hygiene-in-der-ernaehrungsbildung-und-auf-festen-1862.html](http://www.bzfe.de/inhalt/hygiene-in-der-ernaehrungsbildung-und-auf-festen-1862.html)

Video von ZDFtivi: „Haltbarkeitsdatum“, 23.12.2017: [www.zdf.de/kinder/logo/mindesthaltbarkeitsdatum-abschaffen-100.html](http://www.zdf.de/kinder/logo/mindesthaltbarkeitsdatum-abschaffen-100.html)

## Weiterführende Links

Ideen für Projekte zur Lebensmittelrettung in der Schule aus dem Wettbewerb ECHT KUH-L! des BMEL zum Thema *Zu gut für die Tonne!*: [www.echtkuh-l.de/preistraeger13.html](http://www.echtkuh-l.de/preistraeger13.html)



Planet Wissen: „Frischhalten: So verderben Lebensmittel“ (WDR, SWR, BR Alpha), 31.10.2014:

<https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/essen/frischhalten/pwiesoverderbenlebensmittel100.html>

Video und Text von Planet Wissen: „Frischhalten“ (WDR, SWR, BR Alpha), (Video: 01:42 Min.),

31.10.2014: <https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/essen/frischhalten>

*Zu gut für die Tonne!*, BMEL: „Lebensmittel-Lexikon“: <https://www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/besser-lagern/lebensmittel-lexikon/>

*Zu gut für die Tonne!*, BMEL: „Wissenstest für Anfänger“: [www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/wissen-testen/lebensmittelretten-fuer-anfaenger/](http://www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/wissen-testen/lebensmittelretten-fuer-anfaenger/)

Text zum Reifegas Ethylen, TÜV Süd: „Vorgereiftes Obst und Gemüse richtig lagern“:

[www.tuev-sued.de/management-systeme/lebensmittelsicherheit/e-mail-newsletter-lebensmittel/2015/1/vorgereiftes-obst-und-gemuese-richtig-lagern](http://www.tuev-sued.de/management-systeme/lebensmittelsicherheit/e-mail-newsletter-lebensmittel/2015/1/vorgereiftes-obst-und-gemuese-richtig-lagern)

## Thema 4: Initiativen und Apps

### Initiativen

Netzwerk essens-wert - wissenschaftlicher Austausch

SAVE FOOD - globale Zusammenarbeit fördern

FoodCycle Cafés - zubereiten statt vernichten

Love Food hate waste - aufklären statt vernichten

Containen - aus dem Müll in den Topf

Food Loop - reduzierte Produkte in der Nähe finden

Restlos genießen - Reste einpacken lassen

Foodsharing.de - Lebensmittel teilen anstatt sie wegzuwerfen

Die Tafel Deutschland e.V. - Lebensmittel für Bedürftige

Schnippel Disko - Schnippeln, Kochen und tanzen

Misereor - Petitio „Kein Essen für den Eimer“

Aktion Agrar - Kampagne „Leere Tonne“



United against waste - gemeinsam gegen Verschwendung

Lebensmittelwertschätzen.de – nationale Strategie gegen Verschwendung von Bund und Ländern

Greentable e.V. – Initiative für Nachhaltigkeit in der Gastronomie

SirPlus – Outletstore für krumme Lebensmittel

Etepetete - Liefern krummes Obst und Gemüse nach Hause

## App

*Zu gut für die Tonne!* Beste Reste App - kreative Resteverwertung

ResQ Club - Essensportionen am Ende des Tages abholen

Too good to go - Essensportionen am Ende des Tages abholen

Saisonkalender App - BzFE