



# Schulmaterial Sekundarstufe: Quellen und Links

## Thema 1: 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)

## Unterrichtslinks für Schülerinnen und Schüler

Kosten von Lebensmitteln auf der Mitmachplattform SupermarktCheck.de:

<http://www.supermarktcheck.de/>



Video von *Zu gut für die Tonne!*, BMEL: „Kurzvideo *Zu gut für die Tonne!*“ (0:30 Min.), BMEL, 2012:  
<https://www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/wie-viel-werfen-wir-weg/>

### Weiterführende Links

Europäische Umweltagentur: „Was sind die Quellen der Lebensmittelverschwendung in Europa?“ 2010: <https://www.umweltbundesamt.de/bild/welches-sind-die-quellen-der>

Film von Planet Schule, WDR: „Essen im Eimer“ (28:55 Min.), ein Film von Valentin von Thurn, 2010: <http://www.planet-schule.de/sf/php/sendungen.php?sendung=8459>

World World Wide Fund For Nature (WWF): „Genießt uns!“, Initiative gegen Lebensmittelverschwendung vom Erzeuger bis zum Verbraucher: <https://www.geniesstuns.de/>

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/)

## Thema 2: Welche Folgen hat die Lebensmittelverschwendung

*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/)

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



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

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

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-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/)

Forsa-Umfragen im Auftrag des BMEL: „Der Wert von Lebensmitteln“, 2011:

[https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Presse/ForsaUmfrageWertVonLM.pdf?\\_blob=publicationFile](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Presse/ForsaUmfrageWertVonLM.pdf?_blob=publicationFile)

ifeu – Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg: „CO<sub>2</sub>- Fußabdruck und weitere Umweltwirkungen von Gemüse aus Baden- Württemberg- Endbericht, 2013:

[https://www.ifeu.de/landwirtschaft/pdf/IFEU-MBW\\_Gemuese\\_Bericht\\_2013-final.pdf](https://www.ifeu.de/landwirtschaft/pdf/IFEU-MBW_Gemuese_Bericht_2013-final.pdf)

Studie des WWF Deutschland (World Wide Fund For Nature): „Klimawandel auf dem Teller“,

2012: [https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Klimawandel\\_auf\\_dem\\_Teller.pdf](https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Klimawandel_auf_dem_Teller.pdf)

Studie des WWF Deutschland: „Schwere Kost für Mutter Erde“, 2014:

[https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Studie\\_Fleisch\\_Zusammenfassung.pdf](https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Studie_Fleisch_Zusammenfassung.pdf)



## Unterrichtslinks für Schülerinnen und Schüler

Video von *Zu gut für die Tonne!*, BMEL: „Wer Lebensmittel wegwirft, vergeudet wertvolle Ressourcen“ (1:53 Min.), 2015: <https://www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/was-verbraucht-unser-essen/>

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

## Weiterführende Links

Saisonkalender des BZfE als PDF zum Herunterladen „Artikel zum Saisonkalender“: <http://www.bzfe.de/inhalt/saisonkalender-467.html> oder als App im App-Store

## Thema 3: Wie retten wir Lebensmittel beim Einkaufen?

„Mindesthaltbarkeitsdatum“ (Definition), 2015:

<https://www.bvl.bund.de/DE/Service/Glossar/Functions/glossar.html?nn=1401288&lv2=5410654&lv3=1417842>

BVL: „Verbrauchsdatum“ (Definition), 2015:

<https://www.bvl.bund.de/DE/Service/Glossar/Functions/glossar.html?nn=1401288&lv2=5410672&lv3=1417798>

TNS-Emnid-Umfrage im Auftrag des BMEL: „Einkaufs- und Ernährungsverhalten in Deutschland“, 2014:

<https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Umfragen/TNS-Emnid-EinkaufsErnaehrungsVerhaltenInDeutschland>

Verbraucherzentrale Hamburg: „Mindesthaltbarkeit: Wann muss ich Lebensmittel wirklich wegwerfen?“, Juni 2015:

[https://www.vzhh.de/sites/default/files/medien/169/dokumente/15-06-01\\_vzhh\\_Mindesthaltbarkeit\\_Lebensmittel.pdf](https://www.vzhh.de/sites/default/files/medien/169/dokumente/15-06-01_vzhh_Mindesthaltbarkeit_Lebensmittel.pdf)



*Zu gut für die Tonne!*, BMEL: „Lebensmittel retten schon beim Einkauf“:

<https://www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/besser-planen/ueberlegt-einkaufen/>

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

## 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

Verbraucherzentrale Bundesverband, Lebensmittelklarheit: „Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum“, 5.6.2015: <http://www.lebensmittelklarheit.de/informationen/das-mindesthaltbarkeitsdatum-ist-kein-verfallsdatum>

*Zu gut für die Tonne!*, BMEL: „Haltbar oder nicht?“: <https://www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/besser-%20lagern/haltbarkeit/>

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

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



Technische Hochschule Deggendorf: „Superhirn gegen Lebensmittelverschwendung – PNP-Interview“, 19.03.2013: <https://www.th-deg.de/de/tc-grafenau/2815-qsuperhirnq-gegen-lebensmittelverschwendung-pnp-interview>

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>

Audio des WDR 1, Nachrichten für Kinder: Verschwendung von Lebensmitteln, 5.9.2017: <https://www1.wdr.de/kinder/radio/kiraka/hoeren/klicker/lebensmittel-132.html>

Video und Text von Planet Wissen: „Frischhalten“ (WDR, SWR, BR Alpha), (Video: 01:42 Min.), 31.10.2014: [www.planet-wissen.de/gesellschaft/essen/frischhalten](http://www.planet-wissen.de/gesellschaft/essen/frischhalten)

Wirtschaftswoche: „Digitales Rabattsystem: Foodloop-App hilft gegen Lebensmittelverschwendung“, 09.10.2014: <http://www.wiwo.de/technologie/green/biz/digitales-rabattsystem-foodloop-app-hilft-gegen-lebensmittelverschwendung/13550366.html>

## 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)

### Thema 3: Wie lagern wir Lebensmittel richtig?

*Zu gut für die Tonne!*, BMEL: „Gemüse“, „Obst“, „Fleisch und Wurst“, „Brot und Backwaren“, „Milch und Milchprodukte“, alle Themen sind unter folgenden Link via Navigation erreichbar: [www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/besser-lagern/gemuese/](http://www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/besser-lagern/gemuese/)

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/>

*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>

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“:  
<https://www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/wissen-testen/>

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)

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

*Zu gut für die Tonne!*, BMEL: „Frisches durch Einfrieren haltbar machen“, BMEL:

<https://www.zugutfuerdietonne.de/schon-gewusst/artikel/frisches-durch-einfrieren-haltbar-machen/?contrast=0&cHash=5484f4da0fc25242a9c397d4402cbcdf>

#### **Thema 4: Wie gehen wir mit Resten um?**

BZfE „Hygiene in der Ernährungsbildung und auf Festen“ <http://www.bzfe.de/inhalt/hygiene-in-der-ernaehrungsbildung-und-auf-festen-1862.html>

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)



BMEL: „Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen - Rechtliche Aspekte“, 2012:

[https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/LeifadenWeitergabeLMSozEinrichtungen.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/LeifadenWeitergabeLMSozEinrichtungen.pdf?__blob=publicationFile)

## Unterrichtslinks für Schülerinnen und Schüler

Die Tafel Deutschland e.V. : <https://www.tafel.de/>

Foodsharing.de: <https://foodsharing.de/>

Marmelade für Alle!: <https://www.marmelade-fuer-alle.de/marmelade/marmelade/>

Slow Food Youth Deutschland: „Schnippeldisko“:

<http://slowfoodyouth.de/was-wir-tun/schnippeldisko/>

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/>

## Weiterführende Links

Beispiele für Projekte gegen Lebensmittelverschwendung von Schülerinnen und Schülern aus dem Wettbewerb ECHT KUH-L! des BMEL, Gewinner 2017:

<https://www.echtkuh-l.de/preistraeger17.html>

Wirtschaftswoche, „Digitales Rabattsystem: Foodloop-App hilft gegen Lebensmittelverschwendung“, 09.10.2014:

<http://www.wiwo.de/technologie/green/biz/digitales-rabattsystem-foodloop-app-hilft-gegen-lebensmittelverschwendung/13550366.html>



## Thema 5: 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