KLASSE

7–9

ARBEITSBLATTHEFT

Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

Dieses Heft gehört:

.....

THEMA 1

Warum werfen wir Lebensmittel weg?

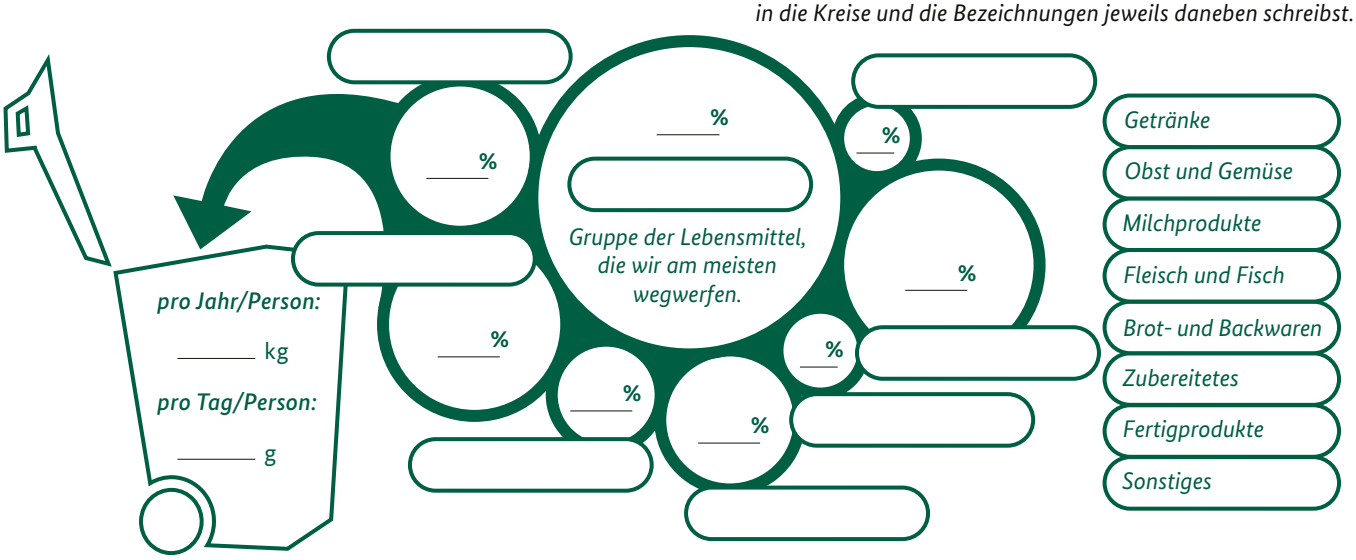
ARBEITSBLATT 1

1. Was und wie viel werfen wir weg?

a) Lebensmittel werden weggeworfen: im Supermarkt, im Restaurant oder zu Hause. Recherchiere auf der Webseite zugutfuerdietonne.de und schau dir den Erklärfilm „Warum werfen wir Lebensmittel weg?“ an.

Schreibe in die Tonne, welches Gewicht an Lebensmitteln insgesamt in privaten Haushalten weggeworfen wird.

b) Die Lebensmittel welcher Gruppe werfen wir am meisten weg? Schreibe deine Annahme in den größten Kreis. Überlege und ordne auch die übrigen Gruppen zu, indem du die Prozente in die Kreise und die Bezeichnungen jeweils daneben schreibst.



2. Warum werfen wir so viel weg?

Schreibe mögliche Gründe auf, warum du und Menschen in deinem Umfeld Lebensmittel wegwerfen.

3. Was kannst du dagegen tun?

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

4. Wie viele Lebensmittel wirfst du weg?

Beobachte dein Verhalten eine Woche lang und notiere das Ergebnis. Wenn ihr eine Küchenwaage habt, wiege die Lebensmittel ab, die du wegwirfst, und trage das Gewicht ein.

von (Datum): _____

bis (Datum): _____

TESTWOCHE

Was habe ich weggeworfen?	Wie viel?
Mo	____ g
Di	____ g
Mi	____ g
Do	____ g
Fr	____ g
Sa	____ g
So	____ g
Gesamtmenge in der Testwoche:	

THEMA 2

Welche Folgen hat die Verschwendung?

ARBEITSBLATT 2

Wir werfen im Durchschnitt in Deutschland pro Jahr etwa 74,5 Kilogramm Lebensmittel weg. Fast die Hälfte davon könnten wir vermeiden. Schaue dir dazu das Video „Welche Ressourcen verbraucht unser Essen?“ unter zugutfuerdietonne.de an.

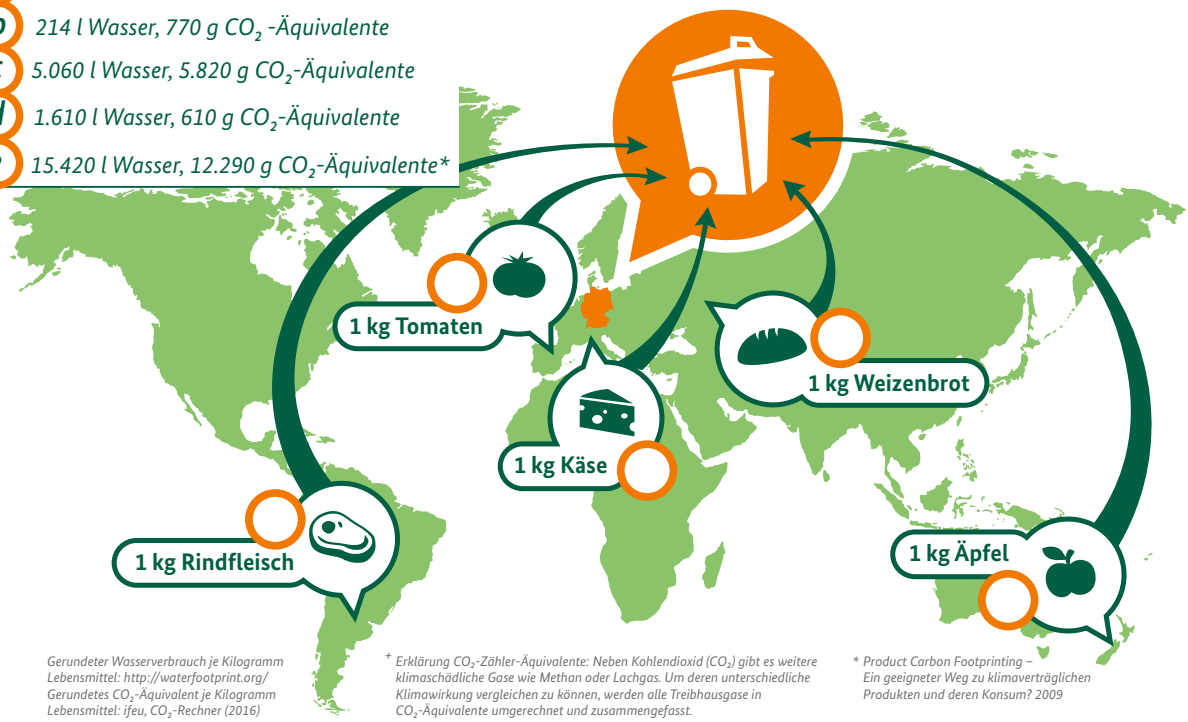
1. Was außer Wasser benötigen wir, um Lebensmittel herzustellen?

2. Wie viel Wasser ist nötig und wie viel CO_2 entsteht, bis die Lebensmittel bei uns auf dem Teller liegen?

a) Trage die richtigen Zahlenpaare für Äpfel, Tomaten und Käse ein.

b) Wo gehören die restlichen zwei Zahlenpaare hin, zu denen es keine Informationen im Video gibt? Trage sie ein.

a) 820 l Wasser, 250 g CO_2-Äquivalente+
b) 214 l Wasser, 770 g CO_2 -Äquivalente
c) 5.060 l Wasser, 5.820 g CO_2-Äquivalente
d) 1.610 l Wasser, 610 g CO_2-Äquivalente
e) 15.420 l Wasser, 12.290 g CO_2-Äquivalente*



Gerundeter Wasserverbrauch je Kilogramm Lebensmittel: http://waterfootprint.org/
Gerundetes CO_2-Äquivalent je Kilogramm Lebensmittel: ifeu, CO_2-Rechner (2016)

+ Erklärung CO_2-Zähler-Äquivalente: Neben Kohlendioxid (CO_2) gibt es weitere klimaschädliche Gase wie Methan oder Lachgas. Um deren unterschiedliche Klimawirkung vergleichen zu können, werden alle Treibhausgase in CO_2-Äquivalente umgerechnet und zusammengefasst.

* Product Carbon Footprinting – Ein geeigneter Weg zu klimaverträglichen Produkten und deren Konsum? 2009

3. Welche Folgen hat die Lebensmittelverschwendung?

4. Weshalb ist eine Weltkarte abgebildet?

THEMA 3

Wie retten wir Lebensmittel beim Einkauf?

ARBEITSBLATT 3

Joghurt: Mindesthaltbarkeitsdatum läuft in zwei Tagen ab

Zitrone: leicht angeschimmelt

Apfel aus der Region

Hackfleisch: Verbrauchsdatum (VD) läuft in drei Tagen ab

Erdbeeren: 1,5 kg zum Preis von 250 g

Zucchini mit trockenem Fleck auf der Schale

1. Wie kaufst du ein?

Schaue dir die Fotos der Produkte an. Was glaubst du: Kannst du mit ihrem Kauf und Verbrauch Lebensmittelabfälle vermeiden? ⊕ = ja ⊖ = nein

2. Werde Einkaufsexpertin oder -experte!

Recherchiere im Internet zu den folgenden Fragen. Achte darauf, verlässliche Quellen zu nutzen. Diese Webseiten können zum Beispiel hilfreich für dich sein: zugutfuerdietonne.de, bmleh.de, verbraucherzentrale.de, bzfe.de, mri.bund.de, bfr.bund.de.

a) Was besagt das Verbrauchsdatum (VD)?

b) Bei welchem Lebensmittel darfst du Schimmel großzügig entfernen?

c) Welchen Risiken sind Äpfel mit einem langen Transportweg ausgesetzt?

d) Was besagt das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)?

e) Was nimmst du mit zum Einkaufen, um zu Hause Lebensmittelabfälle zu vermeiden, und wie bereitest du dieses Hilfsmittel vor?

3. Entscheide

a) Wie würdest du jetzt die Aufgabe 1 beantworten? Korrigiere, wo nötig.

b) Was würdest du selbst kaufen, um Lebensmittelabfall zu vermeiden? Kreuze die Produkte an.

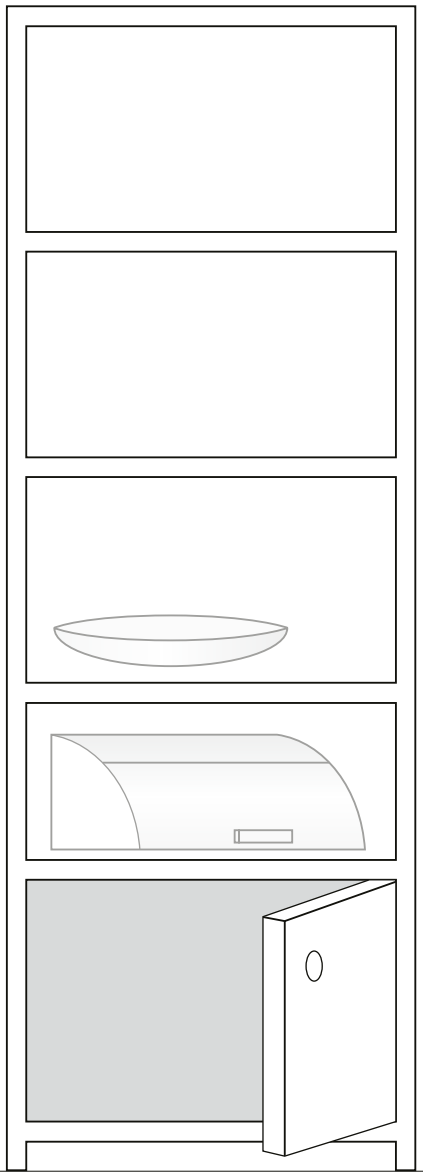
THEMA 4

Wie lagern wir Lebensmittel richtig?

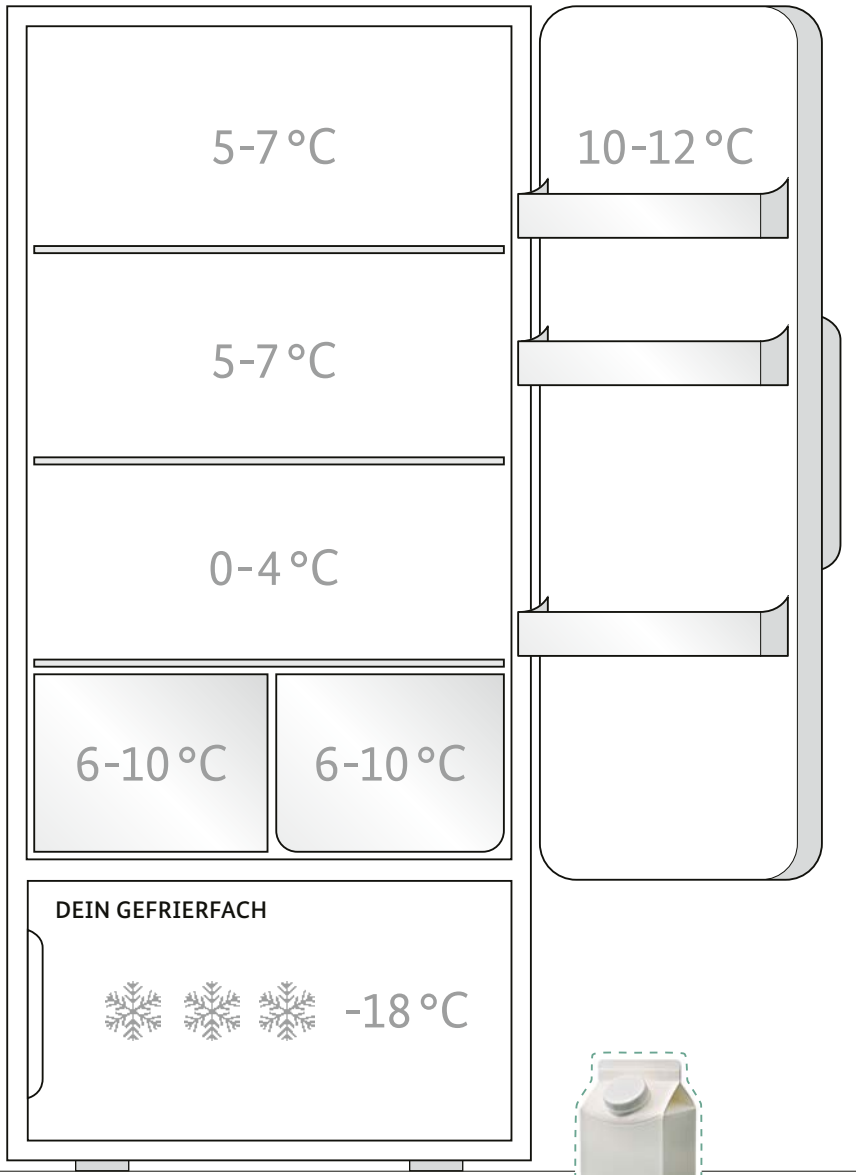
ARBEITSBLATT 4

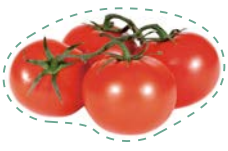
Lagerfehler gehören zu den häufigsten Gründen, warum in privaten Haushalten Lebensmittel weggeworfen werden. Weißt du, wo du die Produkte am besten aufbewahrst? Schneide die Lebensmittel auf der nächsten Seite aus und klebe sie an die Stelle im Vorratsschrank, Kühlschrank oder Gefrierfach, die du für die richtige hältst. Du kannst die Lebensmittel auch malen oder ihren Namen in das passende Feld hineinschreiben.

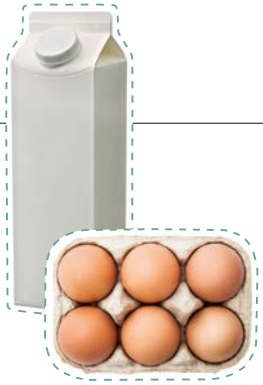
DEIN VORRATSSCHRANK



DEIN KÜHLSCHRANK

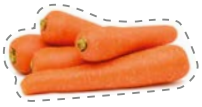






Sortiere diese Lebensmittel richtig ein!

Müsli


Karotten

Milch

Brötchen

Brot

Apfel

Ananas

Öl

Babybrei

Beeren

Joghurt

Schokolade

Bananen

Eier

Zwiebel

Kakao

Salat

Tomaten

Weichkäse

Hartkäse

Orangensaft

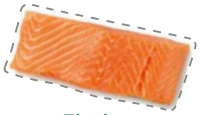
Selbstgekochtes

Quark

Konserve

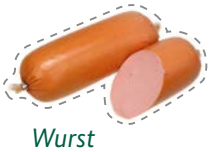
Butter

Fleisch


Fisch

Marmelade

Tiefkühlpizza


Wurst

Eingelegtes

Kartoffeln

THEMA 5

Wie gehen wir mit Resten um?

ARBEITSBLATT 5

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.

Orangensaft: zehn ungeöffnete und zwei geöffnete Packungen

Salat: ein halber Kopf und fünf ganze Köpfe

Tomaten: sieben Packungen

Gurken: acht Stück, zwei davon geschält und geschnitten

Erdbeeren: drei ungeöffnete Schalen

Fetakäse: fünf ungeöffnete und zwei geöffnete Packungen

Wiener Würstchen: eine ungeöffnete und eine angebrochene Packung

1. Wie kannst du die Lebensmittel vor dem Müll retten?

a) Recherchiere auf den im Kasten aufgelisteten Internetseiten. Notiere deine Ergebnisse zu einer ausgewählten Webseite.

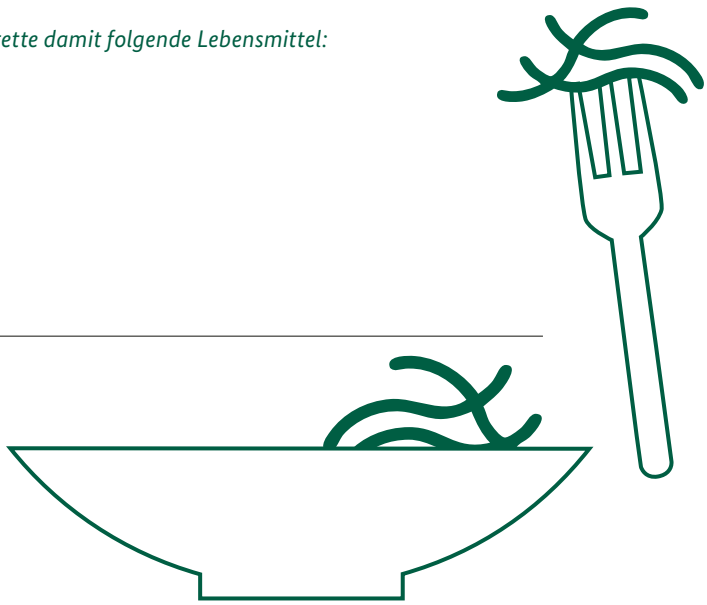
- → tafel.de
- → marmelade-fuer-alle.de/marmelade
- → foodsharing.de
- → slowfood.de/wirueberuns/slowfoodyouth/was-wir-tun/schnippeldisko
- → zugutfuerdietonne.de

Name der Webseite:

Das spricht für meine Lösung:

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.

Ich rette damit folgende Lebensmittel:



Zu gut für die Tonne!

Viel zu viele Lebensmittel, die wir kaufen, werfen wir weg. Du kannst etwas dagegen tun! Rette zum Beispiel Reste: Finde heraus, wie du und deine Familie daraus neue, leckere Gerichte zubereiten könnt. *Zu gut für die Tonne!* unterstützt dich dabei.

Kreative Reste-Rezepte, Wissenstests, Videos und Tipps, wie Lebensmittel richtig aufbewahrt werden, findest du unter *zugutfuerdietonne.de* und in unserer *Zu gut für die Tonne!-App*.

HERAUSGEBER
Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH)
Referat 211 – Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

KONTAKT
Zu gut für die Tonne!
kontakt@zugutfuerdietonne.de
zugutfuerdietonne.de

KONZEPT UND TEXT
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
MediaCompany – Agentur für Kommunikation GmbH

GESTALTUNG
malzwei Grafikdesign

AKTUALISIERUNG
neues handeln AG

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

STAND
Mai 2025

Diese Publikation wird vom BMLEH unentgeltlich abgegeben.
Sie darf nicht im Rahmen von Wahlwerbung politischer Parteien
oder Gruppen eingesetzt werden.