






Lebensmittelverluste

Lehrerinformation



1/4

Arbeitsauftrag 	<p>Lebensmittelabfall oder Food Waste ist ein zunehmendes Problem: Rund ein Drittel aller Lebensmittel werden in der Schweiz weggeworfen. Die SuS lernen, wo diese Abfälle entstehen und stellen Tipps zusammen, wie Food Waste verringert werden kann.</p>
Ziel 	<p>SuS werden sich der Problematik von Food Waste bewusst und kennen mögliche Massnahmen wie sie Lebensmittelabfälle verringern können.</p>
Material 	<p>Arbeitsblätter</p>
Sozialform 	<p>EA GA</p>
Zeit 	<p>30'</p>

Zusätzliche Informationen:

- Weitere Unterlagen zu Lebensmittelverlusten in der Schweiz sind unter www.foodwaste.ch, www.wwf.ch und weiteren Seiten zu finden.

Lebensmittelverluste

AB 1: Lückentext, Diskussionspapier, Lesetext etc.



2/4

Aufgabe 1:

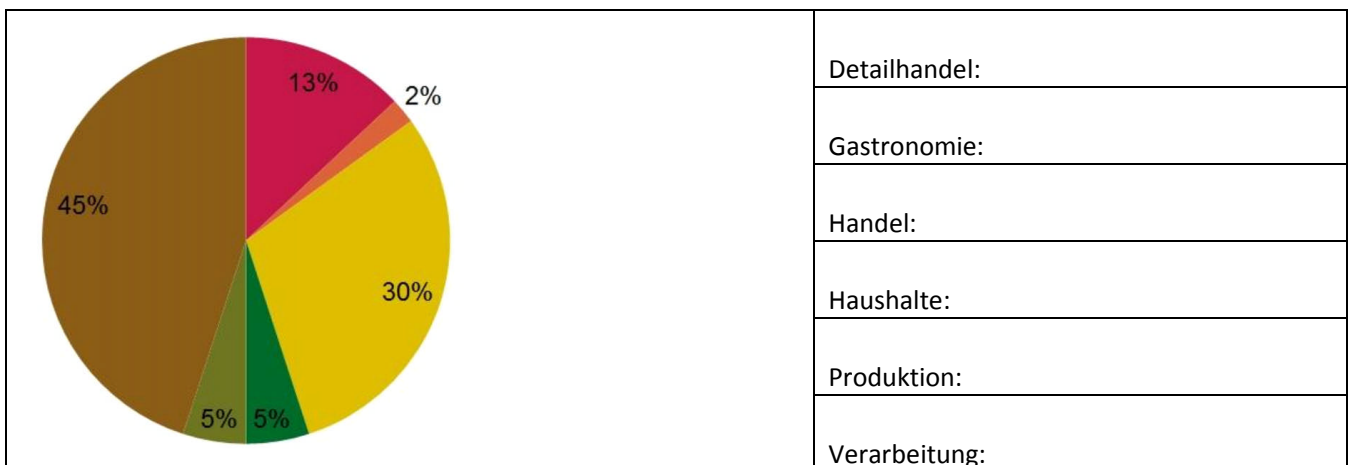
Lies den Text durch und beschrifte das Diagramm richtig.

Lebensmittelverluste

1/3 der für den Schweizer Konsum produzierten Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren. Für die Schweiz bedeutet dies, dass jährlich rund 2 Tonnen einwandfreie Lebensmittel weggeworfen werden.

Das folgende Kuchendiagramm zeigt auf, wo in der Lebensmittelkette am meisten Verluste anfallen.

Ordne die Prozentzahlen den unterschiedlichen Gebieten zu:



Nicht jeder Lebensmittelverlust ist gleich gravierend. Es ist unterschiedlich, ob man Tomaten aus dem Eigenanbau oder ein Fertiggericht, welches mit hohem Energieaufwand hergestellt wurde, wegwirft. Besonders hoch ist der Ressourcenverschleiss beim Fleisch: Sieben bis 15 Kilogramm Futtermittel stecken in einem Kilo Fleisch – oft Getreide, Soja, Hülsenfrüchte oder Kartoffeln. Auch Lebensmittel welche über weite Distanzen transportiert werden, sind bedenklicher wie das Gemüse vom Nachbardorf: Umgerechnet braucht es fast fünf Liter Erdöl bis beispielsweise ein Kilogramm Bohnen aus Kenia bei uns auf dem Teller ist. Selbst wenn nur ein Teil der Bohnen entsorgt wird, ist die negative Bilanz gross.

Selbstverständlich ist es unrealistisch alle Verluste einzusparen. Einen Drittel aller Verluste in der Schweiz könnten aber ohne grossen Aufwand eingespart werden. Daraus resultierend könnte man das Emissions-Äquivalent von geschätzten zwei Millionen Tonnen CO₂ einsparen. Das entspricht den jährlichen CO₂-Emissionen von rund 500'000 Personenwagen oder zwölf Prozent aller Autos in der Schweiz.

Quelle: www.foodwaste.ch www.wwf.ch

Lebensmittelverluste

AB 1: Lückentext, Diskussionspapier, Lesetext etc.



Aufgabe 2:

Diskutiert in Gruppen, wo ihr konkret Lebensmittelverluste vermeiden könnt. Präsentiert eure Ergebnisse der Klasse.

Unsere Tipps

Beim Einkaufen:	
Beim Aufbewahren:	
Wenn etwas übrig bleibt:	
Weitere Tipps:	

Wenn du diese Tipps befolgst, kannst du richtig viel Geld sparen! Laut Bundesamt für Statistik landen bei einem vierköpfigen Haushalt jährlich **2010.27 CHF** durch Lebensmittelverlust im Abfall. Besonders bei Brot, Fleisch, Gemüse, Früchten und Getränken entstehen viele Lebensmittelverluste.

Lebensmittelverluste

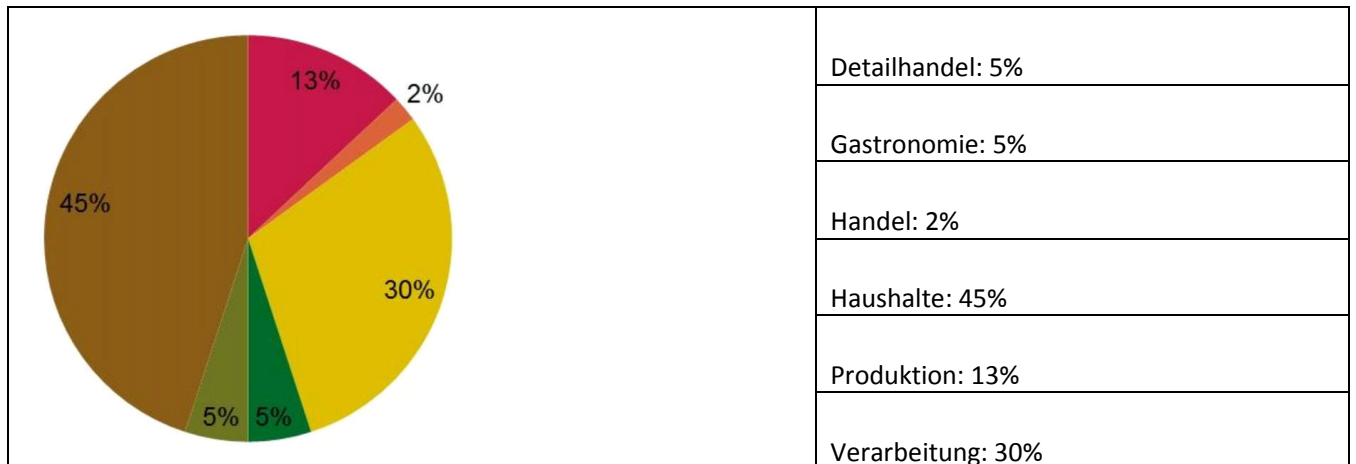
AB 1: Lösung



4/4

Lösung:

Lösungshilfe: Anregung, wie die Aufgabe gelöst werden könnte, Lösungswege, Ideen etc.



Beim Einkaufen:	<ul style="list-style-type: none"> • Mit „Köpfchen“ einkaufen • Einkaufsliste erstellen • Tiefkühlprodukte ganz am Schluss einkaufen
Beim Aufbewahren:	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel richtig aufbewahren • Passende Portionen zubereiten <p>Im Küchen- oder Vorratsschrank:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trockene Lebensmittel (Flocken, Mehl, Beutelsuppen ...) • Konserven • Öle • Sirup <p>Im Kühlschrank leicht verderbliche Produkte (Milch, Butter, Fleisch ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> • kälteunempfindliches Gemüse • Speisereste <p>Im Keller</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kälteempfindliches Gemüse und Früchte • Kartoffeln • Konserven • trockene Lebensmittel (wie im Küchenschrank)
Wenn etwas übrig bleibt:	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativ werden zum Beispiel: • altes Brot toasten • alte Bananen gekocht essen • schlappes Gemüse in Wasser einstellen