

KLASSE **7-9**

ARBEITSBLATTHEFT

SCHREIB'  
MICH NICHT  
EINFACH AB!



Dieses Heft gehört:

Eine Initiative des



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

[zugut fuerdietonne.de](http://zugut fuerdietonne.de)

**ZU  
GUT  
FÜR DIE  
TONNE**  
!



# Warum werfen wir Lebensmittel weg?

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

a) Schau dir den Erklärfilm „Warum werfen wir Lebensmittel weg?“ unter [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de) an. Schreibe in die Tonne, welches Gewicht an Lebensmitteln jede und jeder von uns im Jahr sowie pro Tag durchschnittlich wegwirft.

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 Jahr/Person: \_\_\_\_\_ kg  
pro Tag/Person: \_\_\_\_\_ g

Gruppe der Lebensmittel, die wir am meisten wegwerfen. \_\_\_\_\_ %

- Getränke \_\_\_\_\_ kg
- Obst & Gemüse \_\_\_\_\_ kg
- Milchprodukte \_\_\_\_\_ kg
- Fleisch & Fisch \_\_\_\_\_ kg
- Brot- & Backwaren \_\_\_\_\_ kg
- Sonstiges \_\_\_\_\_ kg
- Zubereitetes \_\_\_\_\_ kg
- Fertigprodukte \_\_\_\_\_ 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?

\_\_\_\_\_

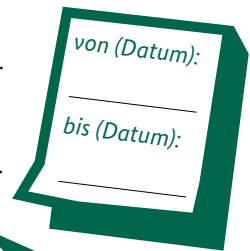
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 3. 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.



Was habe ich weggeworfen? \_\_\_\_\_ Wie viel?

Mo \_\_\_\_\_ g

Di \_\_\_\_\_ g

Mi \_\_\_\_\_ g

Do \_\_\_\_\_ g

Fr \_\_\_\_\_ g

Sa \_\_\_\_\_ g

So \_\_\_\_\_ g

Gesamtmenge in der Testwoche: \_\_\_\_\_ kg

# Welche Folgen hat die Verschwendung?

Jede und jeder in Deutschland wirft pro Jahr mindestens 55 Kilogramm Lebensmittel weg. Fast die Hälfte davon, könnten wir vermeiden. Schau dir dazu das Video „Welche Ressourcen verbraucht unser Essen?“ unter [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de) an.

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

---



---



---

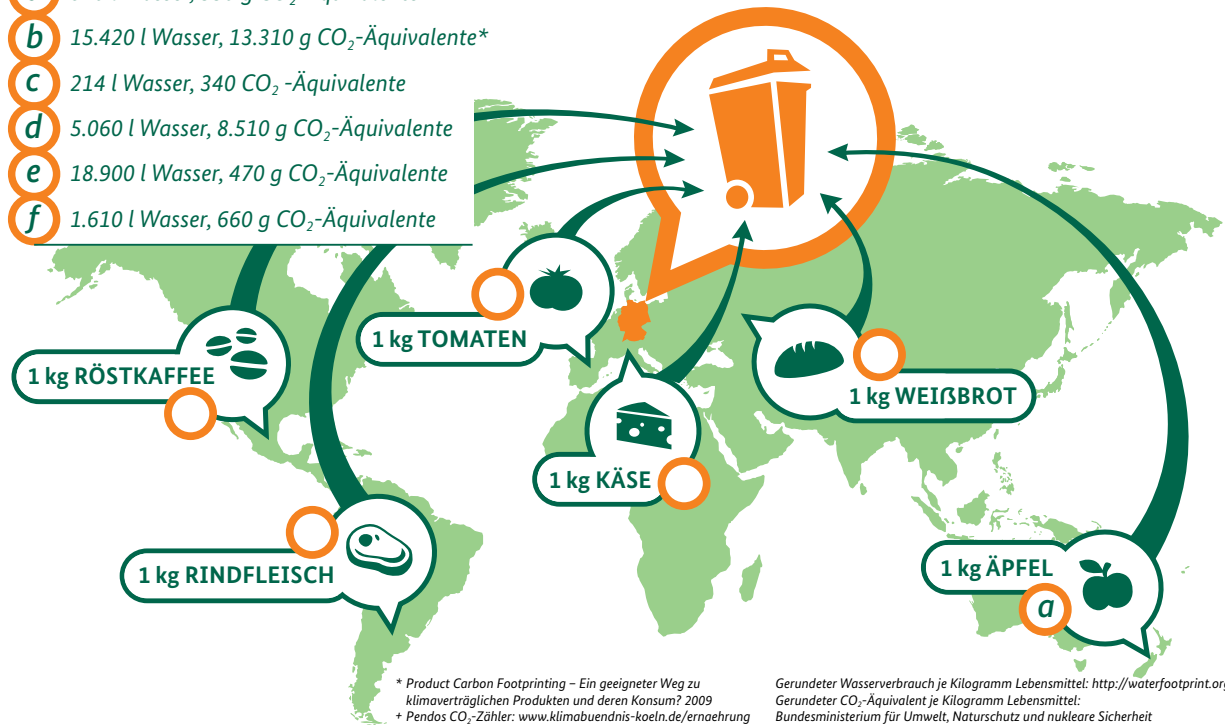


---

## 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) 820 l Wasser, 550 g CO<sub>2</sub>-Äquivalente<sup>+</sup>
- b) 15.420 l Wasser, 13.310 g CO<sub>2</sub>-Äquivalente\*
- c) 214 l Wasser, 340 CO<sub>2</sub>-Äquivalente
- d) 5.060 l Wasser, 8.510 g CO<sub>2</sub>-Äquivalente
- e) 18.900 l Wasser, 470 g CO<sub>2</sub>-Äquivalente
- f) 1.610 l Wasser, 660 g CO<sub>2</sub>-Äquivalente



\* Product Carbon Footprinting – Ein geeigneter Weg zu klimaverträglichen Produkten und deren Konsum? 2009  
 + Pendos CO<sub>2</sub>-Zähler: [www.klimabuendnis-koeln.de/ernaehrung](http://www.klimabuendnis-koeln.de/ernaehrung)

Gerundeter Wasserverbrauch je Kilogramm Lebensmittel: <http://waterfootprint.org/>  
 Gerundeter CO<sub>2</sub>-Äquivalent je Kilogramm Lebensmittel: Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit

## 3. Welche Folgen hat die Lebensmittelverschwendung?

---



---



---



---

## 4. Weshalb ist eine Weltkarte abgebildet?

---



---



---



---



# Wie retten wir Lebensmittel beim Einkauf?

**1. Teste dein Wissen:**

Schau dir die Fotos der Produkte an. Was glaubst du: Kannst du mit ihrem Kauf Lebensmittelabfälle vermeiden?

+ = ja     - = nein

**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: Ist das noch gut oder muss es weg?“

---



---



---

**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.

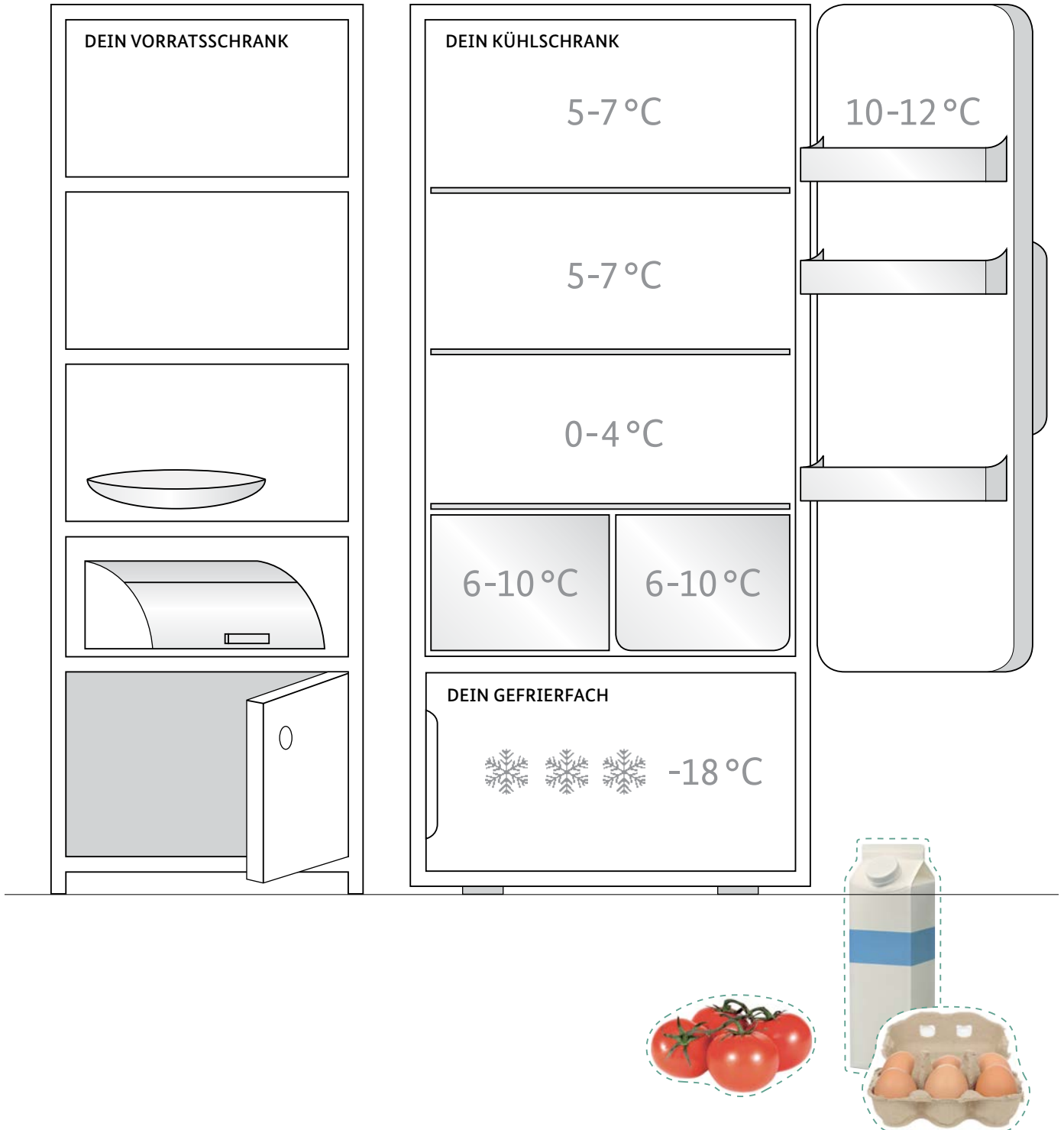


THEMA **4**

# Wie lagern wir Lebensmittel richtig?

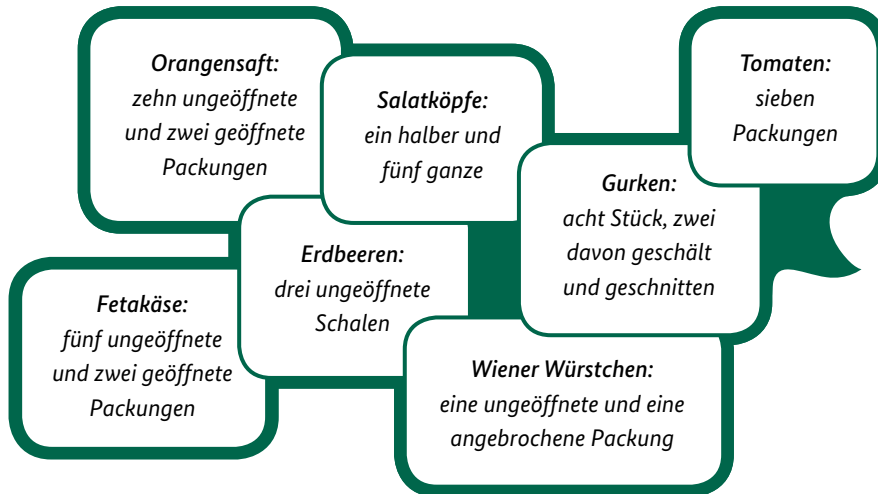
KLASSE 7-9 ARBEITSBLATT 4

Lagerfehler gehören zu den wichtigsten Gründen, dass jede und jeder von uns pro Jahr mindestens 55 Kilogramm Lebensmittel wegwirft. Weißt du, wo du die Produkte am besten aufbewahrst? Schreibe oder klebe sie an die Stelle im Vorratsschrank, Kühlschrank oder Gefrierfach, die du für die richtige hältst.



# 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.

- [www.tafel.de](http://www.tafel.de)
- [www.marmelade-fuer-alle.de/marmelade](http://www.marmelade-fuer-alle.de/marmelade)
- [www.foodsharing.de](http://www.foodsharing.de)
- [www.slowfoodyouth.de/was-wir-tun/schnippeldisko/](http://www.slowfoodyouth.de/was-wir-tun/schnippeldisko/)
- [www.zugutfuertonne.de](http://www.zugutfuertonne.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:

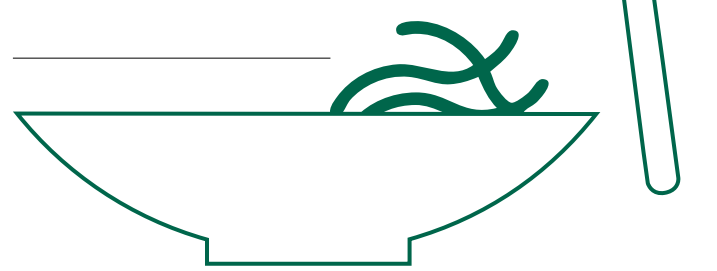
---



---



---



# Die Initiative 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. 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).

## HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)  
Referat 216 – Nachhaltige Ernährung, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung, 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, GESTALTUNG

MediaCompany – Agentur für Kommunikation GmbH

## ÜBERARBEITUNG

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)  
neues handeln AG

## INHALTLICHE UND DIDAKTISCHE BERATUNG

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

## DRUCK

MKL Druck GmbH & Co. KG, 48346 Ostbevern

## STAND

Februar 2019

Dieses Heft wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des BMEL kostenlos herausgegeben. Es darf nicht für Wahlwerbung politischer Parteien oder Gruppen eingesetzt werden.

