

Food Waste... Was ist das?



Food Waste ist englisch und bedeutet Lebensmittelverschwendung (Food = Essen; waste = Verschwendung / Abfall). Das ist, wenn man Essen wegwirft, ohne es gegessen zu haben. Das ist sehr schade – nicht nur, weil man dann das Geld, mit dem man das Essen gekauft hat, verschwendet, sondern auch weil Lebensmittel viel Energie, Wasser und Arbeit benötigen, bis sie in den Supermarkt und dann zu uns nach Hause kommen. Für ein Stück Käse zum Beispiel brauchen wir zunächst mal ein Stück Land und eine Kuh. Die Kuh braucht Futter, damit es ihr gut geht und sie Milch geben kann. Aus der Milch kann dann Käse hergestellt werden. Das benötigt allerdings viel Energie, also Strom. Der fertige Käse wird dann mit LKWs in die Supermärkte gebracht, wo wir ihn dann kaufen können.

Weil der ganze Prozess ziemlich aufwendig ist, ist es wichtig, dass wir das Essen auch essen und nicht wegwerfen. Leider vergisst man ab und zu etwas im Kühlschrank, bis es schlecht wird und man es nicht mehr essen kann. Man sagt dann auch «es ist abgelaufen». Mit dieser Aufgabe wirst du das verhindern!



Diese Aufgabe kannst du alleine oder zusammen mit einer älteren Person durchführen. Zum Beispiel mit deinen Eltern oder älteren Geschwister.

Du brauchst:

1	Bleistift
1	Liste (falls möglich, könnt ihr die vorbereitete Liste auf Seite 3 ausdrucken oder sonst abzeichnen)

So geht es:

1. Geh mit der Liste zu deinem Kühlschrank.
2. Nimm dir etwas aus dem Kühlschrank heraus und mach ihn gleich wieder zu.
Findest du ein Datum?
Tipp: Manchmal ist es auf dem Deckel oder auf dem Boden.
Das Datum zeigt dir an, bis zu welchem Tag dieses Produkt garantiert essbar ist.
Man nennt es auch «Ablauf-Datum».
3. Notiere dein Lebensmittel in der Liste. Schreibe auch das Datum auf und stelle dein Lebensmittel wieder in den Kühlschrank.
4. Wiederhole das mit allem, was du im Kühlschrank findest und was ein Ablauf-Datum besitzt.

5. Stelle nun diejenigen Lebensmittel, die innerhalb der nächsten 5 Tage «ablaufen» im Kühlschrank ganz nach vorne. So sehen alle, die den Kühlschrank aufmachen, was man so schnell wie möglich essen sollte.
6. Erkläre deinen Familienmitgliedern die neue Ordnung.

INFO
Was tun, wenn das Ablaufdatum überschritten wurde?

Das sogenannte Ablaufdatum wird häufig auch *Mindesthaltbarkeitsdatum* genannt. Dieses Datum sagt uns also, wie lange ein Lebensmittel *mindestens haltbar* ist. Das Wort «mindestens» ist hier ganz wichtig. Die Hersteller des Lebensmittels garantieren uns als Verbraucher nämlich, dass das Essen bis zum angegebenen Zeitpunkt auf jeden Fall essbar ist. Das heißt aber nicht, dass es danach sofort schlecht ist. Im Gegenteil: Häufig kann man Lebensmittel noch essen, auch wenn sie offiziell abgelaufen sind. Hier zwei Beispiele:

- Joghurt: ungeöffnet nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum noch mehrere Tage bis Wochen haltbar/essbar
- Nudeln und Reis: nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum noch mehrere Monate haltbar/essbar

Am besten ist es, wenn man seinen eigenen Sinnen vertraut und das Lebensmittel ganz genau anschaut und kräftig dran riecht. Alles normal? Dann ist alles klar!

Zusatzauftrag 1
Gibt es noch weitere Vorräte bei dir zuhause?

Falls du zuhause noch einen anderen Ort hast, an dem ihr Essen aufbewahrt (vielleicht im Keller oder in einem Schrank), kannst du auch dort die Lebensmittel sortieren. Das, was man möglichst bald essen sollte, nach vorne, den Rest weiter hinten hin.

Vielleicht findest du auch Esswaren, die bereits abgelaufen sind. In Zukunft könnt ihr darauf schauen, dass euch das nicht mehr passiert.

Zusatzauftrag 2
Habt ihr einige Lebensmittel gefunden, die bald ablaufen?

(Er)findet leckere Rezepte mit diesen Zutaten und kocht diese für die Familie.

Was ist in unserem Kühlschrank?

Was?	Mindesthaltbarkeitsdatum	Koch-Idee