

Arbeitsblatt:

Den Einkauf planen



Jährlich landen in Deutschland knapp 12 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Laut einer Studie wirft jede und jeder von uns pro Jahr etwa 75 Kilogramm Lebensmittel weg. Das ist genauso, als würde man die Bundesländer Mecklenburg-Vorpommern und das Saarland in einen riesigen Acker umwandeln und die eingefahrene Ernte einfach vernichten. Für diese Lebensmittelverschwendung wurden fast 48 Millionen Tonnen Treibhausgas ausgestoßen und der Klimawandel weiter beschleunigt.

Die wenigsten dieser Lebensmittel werden aus gutem Grund weggeworfen, etwa weil sie verdorben sind. Obst und Gemüse, bei dem man nur etwas wegschneiden müsste, bleiben auch weiter für den Verzehr geeignet, ebenso Joghurt, dessen Mindesthaltbarkeitsdatum erst seit kurzem abgelaufen ist. In den seltensten Fällen bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum nämlich, dass die Lebensmittel nach dem Ablauf tatsächlich verdorben sind. Ungeöffnete Produkte sind oft noch Wochen danach essbar, und wer genießbare Lebensmittel wegwirft, verpulvert sein Geld.

Aufgabe:

Überlegt in Partnerarbeit, welche Tipps dabei helfen können, möglichst wenig von euren Einkäufen wegzuwerfen. Macht mindestens sieben Vorschläge. Tauscht anschließend eure Ideen im Plenum aus.