



## ALLE LEBENSMITTEL SIND WERTVOLL - FOODSHARING UND FOODSAVING

Lies dir die Überschrift durch. Was denkst du: Worum wird es in diesem Text gehen?



1. Denk eine Minute lang darüber nach. Mach Notizen in dein Heft.
2. Geht zu zweit zusammen und tauscht euch aus. Habt ihr gleiche Ideen?
3. Schreibt zwei Ideen auf ein Post-it. Klebt es an die Tafel.

### Hast du schon einmal von Foodsaving und Foodsharing gehört?

In der Geschichte „Die weite Reise der Ananas“ rettet ein Foodsaver eine Ananas aus der Mülltonne. Foodsaver ist Englisch und heißt Essensretterin oder Essensretter.

Es gibt auch das Foodsharing. Das bedeutet „Lebensmittel teilen“. Helferinnen und Helfer des Vereins Foodsharing Graz holen Lebensmittel zum Beispiel bei Restaurants ab und bringen sie zu „Fairteilern“. Das Wort kommt von „fair“ und „Verteiler“.



Bild 1: Ananas.  
© Martina K.



Bild 2: Fairteiler in Graz.  
© Jessica B.

Fairteiler sind Kästen, Regale oder Kühlschränke auf öffentlichen Plätzen. Du kannst Lebensmittel aus Fairteilern herausnehmen oder welche hineinlegen. Die Lebensmittel müssen noch essbar sein. Rohes, offenes Fleisch oder Alkohol dürfen nicht in den Fairteiler gelegt werden. In der Steiermark gibt es momentan insgesamt 35 Fairteiler.



**Richtig oder falsch? Lies die Sätze genau durch und kreuze an!**

	Richtig	Falsch
Foodsaver retten Lebensmittel vor der Mülltonne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Foodsharing bedeutet, dass möglichst viele Lebensmittel in der Mülltonne landen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Foodsharer holen Lebensmittel beim Fairteiler und bringen sie zu Restaurants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fairteiler sind öffentliche Kühlschränke, Kästen oder Regale.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Was macht Foodsharing und Foodsaving eigentlich so wichtig?**

Im Jahr werden weltweit mehr als eine Milliarde **Tonnen** Lebensmittel weggeworfen. In Österreich sind es ungefähr 157.000 Tonnen. Als Vergleich: ein kleines Auto wiegt ungefähr eine Tonne. Wenn du Lebensmittel rettetest oder mit anderen teilst, kannst du Müll **reduzieren**. Das hilft der Umwelt.



*Bild 3: Biomüll wird in die Mülltonne geworfen.*

© Saubermacher AG.



*Bild 5: In Österreich werden jährlich 157.000 Tonnen Lebensmittel weggeworfen.*

© Pixabay.



*Bild 4: Ein kleines Auto wiegt ungefähr eine Tonne.*

© Pixabay.



### Wer wirft die Lebensmittel weg?

In **Europa** stammen die meisten **Lebensmittelabfälle** aus privaten **Haushalten**. Pro Haushalt werden ungefähr 95 bis 115 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen.

Viele Lebensmittelabfälle kommen aber auch aus der **Lebensmittelproduktion**, aus der **Gastronomie** und aus dem **Einzelhandel**.

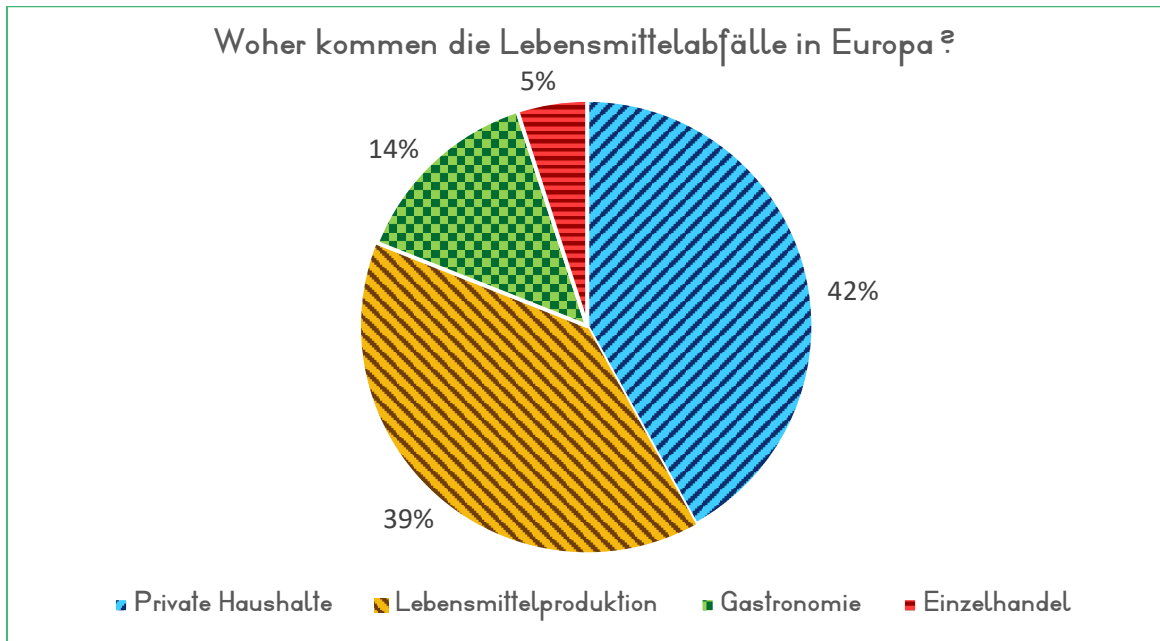


Bild 6: Lebensmittelabfälle in Europa.

© RegiNaDiff.

### Wo werden wie viele Lebensmittel im Jahr weggeworfen? Verbinde richtig!

Weltweit
Österreich
Private Haushalte in Europa

95-115 Kilogramm pro Jahr
157.000 Tonnen pro Jahr
Eine Milliarde Tonnen pro Jahr



## Warum landen so viele Lebensmittel im Müll?



Bild 7: Obst und Gemüse.

© das Gramm.

Viele Lebensmittel landen im Müll, weil mehr Lebensmittel produziert werden als im Handel verkauft werden können.

Obst oder Gemüse mit Dellen wird im Supermarkt oft nicht angeboten, sondern weggeworfen.

Kaufen wir mehr ein als wir essen können, werden die Lebensmittel oft schlecht und wir werfen sie weg.

Bevor wir Lebensmittel wegwerfen, können wir sie prüfen. Wenn sie noch gut sind, können wir sie noch essen.

### Welches Wort fehlt? Setze das richtige Wort im Satz ein.

Werden zu viele \_\_\_\_\_ produziert, dann landen sie im Müll.

Hat Obst oder Gemüse \_\_\_\_\_ wird es im Supermarkt nicht verkauft.

Wenn wir mehr Lebensmittel kaufen, als wir essen können, werden sie oft \_\_\_\_\_.

Bevor du Lebensmittel wegwirfst, kannst du sie gut \_\_\_\_\_.

## Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und das Verfallsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum hilft dir dabei, zu überlegen, ob du etwas noch essen kannst. Aber auch nach diesem Datum kannst du das Produkt noch essen, wenn das Aussehen, der Geruch und der Geschmack in Ordnung sind.

Oft haben Lebensmittel, wie etwa Fleisch oder Fisch, ein Verfallsdatum. Nach diesem Datum solltest du diese Lebensmittel nicht mehr essen. Denn sie verderben leicht und könnten deiner Gesundheit schaden.



Bild 8: Mindesthaltbarkeitsdatum auf einer Eierschachtel.

© RegiNaDiff.



### Haltbarkeits-Interview:

Geht zu zweit zusammen. Stellt euch gegenseitig folgende Fragen:



1. Was sagt das Mindesthaltbarkeitsdatum ?
2. Was sagt das Verfallsdatum aus ?
3. Wie kannst du herausfinden, ob du Lebensmittel noch essen kannst ?

### Was kannst du tun, um Lebensmittel vor der Mülltonne zu retten ?

Du kannst zum Beispiel Lebensmittel mit anderen teilen oder kleinere Mengen einkaufen. Wenn Essen übrig bleibt, kannst du ein Reste-Essen machen.



*Bild 9: Reste-Essen.*

© Jessica B.

### Entwirf den Text für eine Infobox über Foodsaving.



1. Schreibe 3 Sätze darüber, wie du Lebensmittel retten kannst.
2. Geht zu zweit zusammen.
3. Lest euch die Sätze vor. Habt ihr ähnliche Dinge geschrieben ?

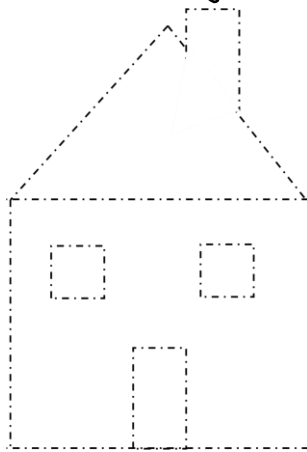


Du hast schon viel über Lebensmittel gelernt. Was gefällt dir am besten?



1. Überlege dir ein Wort und bereite ein Bau Haus-Spiel vor.
2. Geht zu zweit zusammen und erratet eure Wörter!

Falsche Buchstaben:



Dein geheimes Wort:

### Literatur

Osterreichisches Ökologie Institut (o.J.). Ernährung. Abgerufen von <http://www.umweltchecker.at/ernaehrung.htm> [10.01.2022]  
in Graz (2017). Foodsharing in Graz. Abgerufen von <https://nachhaltig-in-graz.at/foodsharing-graz/> [10.01.2022]

AGES (2022). Produktwarnungen & Produktrückrufe. Abgerufen von <https://www.ages.at/produktwarnungen/faq/#c52928> [10.01.2022]

Google Maps (2021). Standorte Fairteiler. Abgerufen von [tiny.cc/foodsharing](https://www.google.com/maps/@48.2083333,15.375,15z) [10.01.2022]



## Versuch: Führt ein Foodsaving-Tagebuch!



1. Geht zu viert zusammen.
2. Überlegt, wie ihr in der Klasse Lebensmittel retten könnt.
3. Nehmt euch ein Plakat und schreibt oder zeichnet eure Ideen darauf.
4. Stellt eure Ideen der ganzen Klasse vor.
5. Versucht, eure Ideen 2 Tage lang umzusetzen und in der Klasse keine Lebensmittel wegzuwerfen.
6. Schreibt eure Erfahrungen in einem Foodsaving-Tagebuch mit.
7. Stellt eure Ergebnisse den anderen Kindern in eurer Klasse vor. Vergleicht eure Erfahrungen. Habt ihr gleiche Dinge aufgeschrieben?