



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.

Hasst du schon einmal von Foodsaving und Foodsharing gehört?

Vielleicht hast du schon die Erzählung „Die weite Reise der Ananas“ gelesen. In dieser Geschichte erzählt eine Ananas von ihrem Glück, in den Händen eines Foodsavers zu landen. Aber was bedeutet das? Das Wort Foodsaver kommt aus dem Englischen und bedeutet Essensretterin oder Essensretter. Foodsaver retten also Lebensmittel vor der Entsorgung.



Bild 1: Ananas.
© Martina K.

Damit eng verbunden ist das Foodsharing. Auch dieses Wort ist Englisch und bedeutet „Lebensmittel teilen“. Foodsharer sind also Personen, die Lebensmittel mit anderen teilen. Seit dem Jahr 2013 gibt es auch in Graz den

Verein „Foodsharing“, für den freiwillige Helferinnen und Helfer Lebensmittel vor der Mülltonne



Bild 2: Fairteiler in Graz.

© Jessica B.

retten und mit anderen teilen. Sie holen übriggebliebene Lebensmittel zum Beispiel bei Betrieben, Geschäften und Restaurants, die mit Foodsharing zusammenarbeiten, ab und bringen sie zu sogenannten „Fairteilern“. Dieses Wort kombiniert die Wörter „fair“ und „Verteiler“ miteinander. Fairteiler sind frei zugängliche Kästen, Regale oder Kühlschränke, die du an verschiedenen öffentlichen Plätzen findest. Lebensmittel, die im Fairteiler landen, darfst du einfach herausnehmen, ohne etwas dafür zu bezahlen. Du darfst auch selbst Lebensmittel hineinlegen. Wichtig ist nur, dass diese Lebensmittel noch genießbar sind. Rohes, offenes Fleisch oder Alkohol dürfen nicht in den Fairteiler gelegt werden. Diese Fairteiler gibt es aber nicht nur in Graz. Mittlerweile gibt es in der ganzen Steiermark

insgesamt 35 Fairteiler. Wenn du wissen möchtest, ob auch in deiner Nähe ein Fairteiler steht, kannst du dich beim Verein „Nachhaltig in Graz“ oder direkt bei Foodsharing Graz informieren.



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"/>
In den Fairteiler dürfen nur ungenießbare Lebensmittel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Du darfst Lebensmittel aus Fairteilern einfach herausnehmen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fairteiler gibt es nur in Graz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Was macht Foodsharing und Foodsaving eigentlich so wichtig?

Pro Jahr werden weltweit mehr als drei Milliarden Tonnen Lebensmittel produziert. Davon werden mehr als eine Milliarde Tonnen weggeworfen. Innerhalb der Europäischen Union (EU) sind es 89 Millionen Tonnen. In Österreich landen jährlich ungefähr 157.000 Tonnen Lebensmittel in der Mülltonne. Diese Mengen kannst du dir sicher schwer vorstellen. Als Vergleich: ein kleines Auto wiegt ungefähr eine Tonne. Indem du Lebensmittel vor der Mülltonne rettest oder mit anderen teilst, kannst du also Müll reduzieren und hilfst der Umwelt.



Bild 3: Biomüll wird in die Mülltonne geworfen.
© Saubermacher AG.

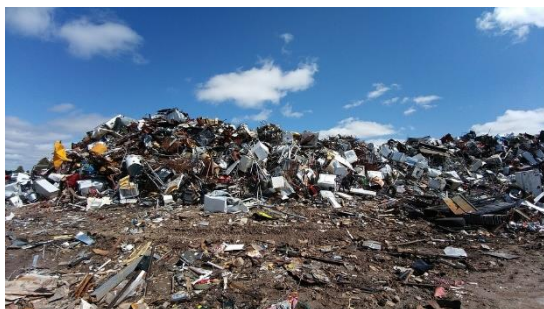


Bild 4: In Österreich werden jährlich 157.000 Tonnen Lebensmittel weggeworfen.
© Pixabay.



Bild 5: Ein kleines Auto wiegt ungefähr eine Tonne.
© Pixabay.



Wer wirft die Lebensmittel weg?

In Europa stammen ungefähr 42 Prozent der Lebensmittelabfälle aus privaten Haushalten. Das bedeutet, dass in einem einzigen europäischen Haushalt zwischen 95 und 115 Kilogramm Lebensmittel pro Jahr weggeworfen werden (das ist ungefähr so viel wie 70 volle 1,5 Liter Wasserflaschen).

Ungefähr 39 Prozent der Lebensmittelabfälle stammen aus der Lebensmittelproduktion, 14 Prozent aus der Gastronomie und ungefähr 5 Prozent aus dem Einzelhandel.

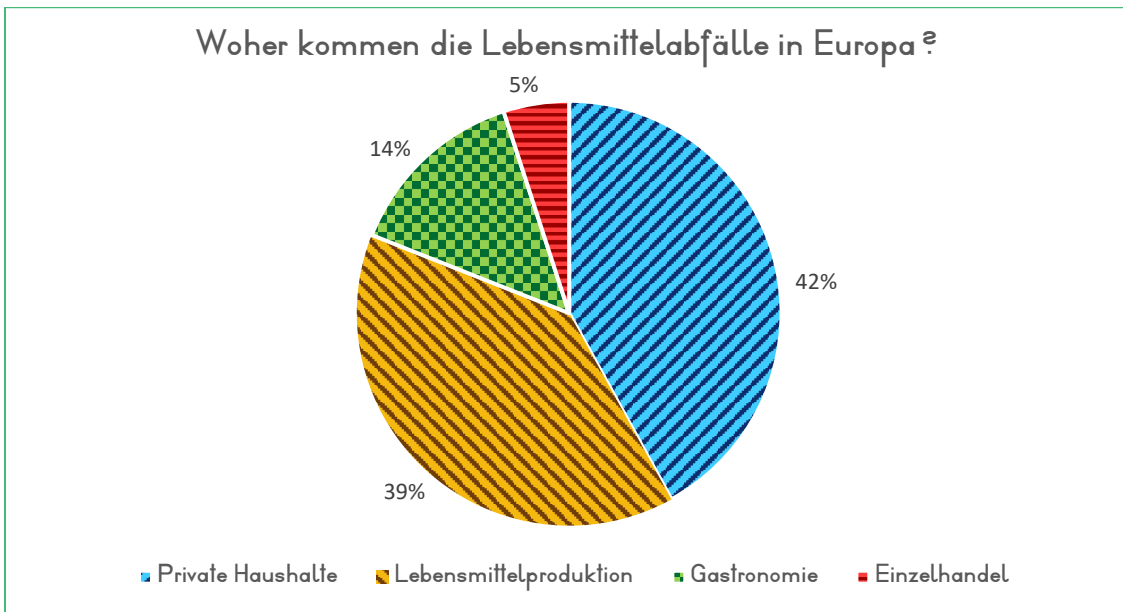


Bild 6: Lebensmittelabfälle in Europa.

© RegiNaDiff.

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

Weltweit
Europäische Union
Österreich
Private Haushalte in Europa

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



Warum landen so viele Lebensmittel im Müll?



Bild 7: Obst und Gemüse.

© das Gramm.

Dass Lebensmittel im Müll landen, hat viele Gründe. Werden mehr Lebensmittel produziert als im Handel verkauft werden können, werden sie oft weggeworfen. Außerdem gibt es Vorgaben, wie Obst oder Gemüse aussehen soll, damit es im Supermarkt verkauft werden darf. Dellen, die etwa beim Transport oder durch Hagel entstehen, beeinflussen den Geschmack nicht. Dennoch darf dieses Obst oder Gemüse dann oft gar nicht im Supermarkt angeboten werden, sondern landet gleich im Müll.

Manchmal kaufen wir auch mehr Lebensmittel als wir essen können. Lagern wir diese falsch oder zu lange, kann es passieren, dass sie verderben und wir sie wegwerfen müssen. Faule oder schimmelige Lebensmittel solltest du tatsächlich nicht mehr essen, da das deine Gesundheit gefährden kann. Bei manchen Lebensmitteln ist es aber nicht eindeutig, ob sie noch genießbar sind oder nicht. Du kannst dich etwa am Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) orientieren und die Lebensmittel mit allen Sinnen prüfen.

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

Werden zu viele _____ produziert, dann landen sie im Müll. Das Aussehen von Obst oder Gemüse muss oft bestimmten _____ entsprechen, damit es im Supermarkt verkauft werden darf. Dabei beeinflussen zum Beispiel _____ nicht den _____ des Obstes oder des Gemüses.

Kaufen wir mehr Lebensmittel als wir essen können, kann es passieren, dass sie _____ und wir sie wegwerfen müssen. Auch faule oder _____ Lebensmittel sollten wir nicht mehr essen. Bevor du Lebensmittel wegwirfst, kannst du sie aber mit allen _____ prüfen und dich am Mindesthaltbarkeitsdatum _____.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und das Verfallsdatum

Manche Lebensmittel werden mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) versehen. Eine Firma, die so ein Lebensmittel herstellt, garantiert damit, dass das Produkt bis zu diesem Datum haltbar und genießbar ist, wenn es richtig gelagert wird. Wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten wird, heißt das aber

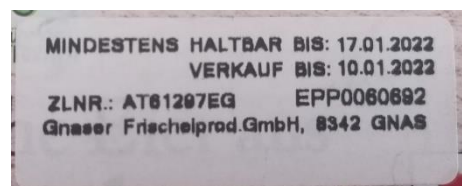


Bild 8: Mindesthaltbarkeitsdatum auf einem Eierkarton.

© RegiNaDiff.



nicht automatisch, dass das Lebensmittel dann sofort schlecht oder ungesund ist. Denn normalerweise halten Lebensmittel länger als bis zu diesem Datum. Sind das Aussehen, der Geruch und der Geschmack in Ordnung, kannst du die Lebensmittel meist noch nach diesem Datum essen.

Oft bekommst du im Supermarkt Lebensmittel günstiger, wenn sie ihr Mindesthaltbarkeitsdatum fast erreicht haben. Wenn das Datum überschritten ist, landen diese Produkte auf dem Müll, obwohl sie meist noch genießbar wären.

Manche Lebensmittel haben aber ein Verfallsdatum. Dabei handelt es sich meist um leicht verderbliche Lebensmittel, wie zum Beispiel frischen Fisch, und Lebensmittel, in denen sich leicht Keime oder Bakterien entwickeln können. Da dir diese schaden könnten, solltest du das Produkt nach dem Verfallsdatum nicht mehr essen.

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 ?

Wann immer du also noch genießbare Lebensmittel vor der Mülltonne rettest oder Lebensmittel mit anderen teilst, bist du selbst ein Foodsaver oder ein Foodsharer.

Auch, wenn du etwa kleinere Mengen Lebensmittel einkaufst, auf die richtige Lagerung und das Mindesthaltbarkeitsdatum achtest, landet nicht so viel Essen im Müll. Sollte dennoch einmal etwas übrigbleiben, kannst du bei einem Reste-Essen ganz neue Rezepte kreieren.



Bild 9: Reste-Essen.

© Jessica B.

Entwirf den Text für eine Infobox über Foodsaving.



1. Schreibe 5 Sätze darüber, wie du Lebensmittel retten kannst.
2. Geht zu zweit zusammen.
3. Lest euch die Sätze vor. Habt ihr ähnliche Dinge geschrieben ?

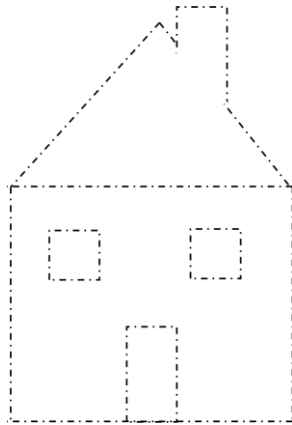


Du hast schon viel über Lebensmittel gelernt. Was gefällt dir am besten?



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]

Nachhaltig 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 [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?