

Station 3: Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

1.) Was sagt das Mindesthaltbarkeitsdatum aus?

- a) Es zeigt an, bis zu welchem Datum ein noch nicht geöffnetes Lebensmittel typische Eigenschaften wie Geschmack, Farbe oder Nährwerte garantiert behalten sollte. Die Voraussetzung hierfür ist eine korrekte Lagerung.
- b) Essen mit abgelaufenem MHD ist automatisch verdorben, und meist ungenießbar.
- c) Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Gleiche wie das Verfallsdatum.

2.) Diese Produkte tragen kein Mindesthaltbarkeitsdatum:

- a) Nudeln und Nüsse
- b) Salz und hochprozentiger Alkohol
- c) Öle und Gewürze

3.) Was besagt das Verfallsdatum?

- a) nach Ablauf des Datums schmeckt das Lebensmittel am besten, dann kann der Verbrauch so richtig losgehen
- b) Ist das Verfallsdatum abgelaufen, dann sollte das Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden. So gekennzeichnete Produkte sind anfällig für gesundheitsschädliche Keime wie z.B. Salmonellen
- c) Das Verfallsdatum ist dasselbe wie das Mindesthaltbarkeitsdatum

4.) Wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist, dann sollte man:

- a) Das Produkt sofort wegschmeißen
- b) Ein Haustier am Produkt riechen lassen. Wenn dieses das Produkt dann anfängt zu essen ist es noch gut.
- c) Selbst testen: anschauen, riechen, probieren → Was gut aussieht, normal riecht und schmeckt, ist meistens noch gut.

5.) Fallen euch außer einem abgelaufenen MHD noch weitere Gründe ein, warum Lebensmittel weggeworfen werden? Schreibt diese auf.

Station 4: Folgen der Lebensmittelverschwendung

- 1.) Wie viel Wasser wird für die Erzeugung von einem Kilo Äpfel benötigt? (eine Badewanne = 150 Liter)
a) circa eine Badewanne b) circa fünf Badewannen c) circa sechzehn Badewannen
- 2.) Wie viel Wasser wird für die Erzeugung von einem Kilo Rinderfleisch benötigt? (eine Badewanne = 150 Liter)
a) circa zehn Badewannen b) circa 55 Badewannen c) circa 100 Badewannen
- 3.) Die Herstellung eines Kilogramms Butter (vier Butterpäckle) erzeugt 23,8 kg CO₂-Emissionen. Das entspricht ungefähr:
a) 34 km Auto fahren b) 67 km Autofahren c) 126 km Autofahren
- 4.) Wie viel Prozent macht der Faktor Ernährung bei unserem persönlichen CO₂-Fußabdruck aus?
a) 5% b) 16% c) 34%
- 5.) Ungefähr 10 Tonnen Lebensmittelabfälle gelten in Deutschland jährlich als vermeidbar. Was denkt ihr wie viel Anbaufläche wird benötigt, um diese 10 Tonnen Lebensmittel zu produzieren?
a) circa 3,5 Millionen Fußballfelder
b) circa 350.000 Fußballfelder
c) circa 3.500 Fußballfelder

Station 5: Hunger weltweit

- 1.) Wie viele Menschen leiden weltweit an Hunger?
a) Jede*r Siebte Mensch b) Jede*r Elfte Mensch c) Jede*r Siebzehnte Mensch
- 2.) Welche der folgenden Aussagen stimmt?
a) Alle zehn Sekunden stirbt ein Kind unter 5 Jahren an den Folgen von Hunger
b) Alle zehn Minuten stirbt ein Kind unter 5 Jahren an den Folgen von Hunger
c) Jede Stunde stirbt ein Kind unter 5 Jahren an den Folgen von Hunger
- 3.) Wo leiden die meisten Menschen unter Hunger?
a) Lateinamerika und Karibik b) Asien c) Afrika
- 4.) Macht euch Gedanken zu der Frage: „Warum hungern Menschen?“. Schreibt die Gründe auf, die euch eingefallen sind.
- 5.) Habt ihr Ideen, was wir tun können, um den Welthunger zu bekämpfen? Schreibt auf was euch einfällt.

Lösungen:

Station 1: b), c), b), c), a)

Station 2: a), b), c), a), c)

Station 3: a), b), b), c)

Gründe: falsche Lagerung, schmeckt nicht, Verwechslung beim Einkauf von Produkten, beschädigtes Produkt, sieht nicht schön aus, verdorben, zu viel gekauft...

Station 4:

Könnt ihr bei der Besprechung nochmal klar machen:
Lebensmittel müssen erzeugt werden und dazu benötigt man viele Ressourcen. Lebensmittel vor der Tonne zu retten bedeutet somit auch, überlebenswichtige Ressourcen zu schonen und unser Klima zu schützen.
b), c), c), b), a)

Station 5: b), a), b)

Gründe: Klimawandel, Kriege und Konflikte, Krisen, Ungleichheit, Verzerrter Welthandel, Ressourcenverschwendung, Schlechte Regierungsführung, Schwaches Bildungssystem, mangelnde soziale Sicherung, Armut, Naturkatastrophen...,

Welthunger bekämpfen: weniger Fleisch essen (Ressourcenverbrauch ist enorm), Vorausschauen, regional und saisonal einkaufen, finanzielle Unterstützung von Hilfsorganisationen, Essen wertschätzen, Klimafreundlicher leben, Lebensmittel retten, eigenes Wissen weitergeben...

Quellen:

<https://www.umwelt-im-unterricht.de/hintergrund/ursachen-und-folgen-von-lebensmittelverschwendung/>

<https://www.zugutfuerdietonne.de/service/publikationen/schulmaterial/>

<https://toogoodtogo.de/de/blog/harte-kost-lebensmittelverschwendung-in-nackten-zahlen>

<http://www.oeko-fair.de/verantwortlich-handeln/lebensmittelverschwendung/lebensmittelverschwendung-in-zahlen>

<https://de.statista.com/infografik/19639/agrarprodukte-die-zwischen-ernte-und-einzelhandel-verloren-gehen/>

<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>

<https://www.welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung/>

<https://albert-schweitzer-stiftung.de/aktuell/1-kg-rindfleisch>

<https://utopia.de/ratgeber/co2-ausstoss-pro-kopf/>

<https://www.welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung/lebensmittelverschwendung-und-klimawandel/>

<https://www.welthungerhilfe.de/hunger/>

<https://twomillionhands.wordpress.com/2014/05/05/10-zahlen-und-fakten-zu-hunger-und-welternahrung/>

Laufzettel der Gruppe:

Station 1:

| | |
|-----------|--|
| Antwort 1 | |
| Antwort 2 | |
| Antwort 3 | |
| Antwort 4 | |
| Antwort 5 | |

Station 2:

| | |
|-----------|--|
| Antwort 1 | |
| Antwort 2 | |
| Antwort 3 | |
| Antwort 4 | |
| Antwort 5 | |

Station 3:

| | |
|-----------|--|
| Antwort 1 | |
| Antwort 2 | |
| Antwort 3 | |
| Antwort 4 | |
| Antwort 5 | |

Station 4:

| | |
|-----------|--|
| Antwort 1 | |
| Antwort 2 | |
| Antwort 3 | |
| Antwort 4 | |
| Antwort 5 | |

Station 5:

| | |
|-----------|--|
| Antwort 1 | |
| Antwort 2 | |
| Antwort 3 | |
| Antwort 4 | |
| Antwort 5 | |