



# SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

**Auszug aus:**

*Lebensmittelverschwendung in Deutschland*

Das komplette Material finden Sie hier:

[School-Scout.de](http://School-Scout.de)





**Titel:**

**Arbeitsblatt aus der Reihe „School-Scout – aktuell“  
Lebensmittelverschwendung in Deutschland**

**Bestellnummer:**

**49540**

**Kurzvorstellung:**

- Dieses Arbeitsblatt für den direkten Einsatz im Unterricht beschäftigt sich mit der aktuellen Problematik der Lebensmittelverschwendung in Deutschland. Einer allgemeinen Einführung zum Thema folgt ein Blick auf aktuelle Daten und Fakten zur Lebensmittelverwendung, wobei die Ergebnisse einer aktuellen Studie herangezogen werden.
- Anschließend wird den Gründen dafür, warum Lebensmittel nicht verschwendet werden sollten, nachgegangen und die vom Verbraucherschutzministerium ins Leben gerufene Initiative *Zu gut für die Tonne* vorgestellt. Ein Artikel aus den Westfälischen Nachrichten zum Thema schließt den informierenden Teil des Materials ab. Zwischenfragen und Aufgaben regen zum Nachdenken an und lockern das Arbeitsblatt auf.
- Fragen und Aufgaben zu den Texten zielen sowohl auf das Textverständnis als auch die Kreativität der Schüler ab.

**Inhaltsübersicht:**

- Einleitung: Zur aktuellen Problematik
- Aktuelle Daten und Fakten zur Lebensmittelverschwendung
- Gründe dafür, warum Lebensmittel nicht verschwendet werden sollten
- Zu gut für die Tonne - Initiative des Verbraucherschutzministeriums
- Artikel aus den Westfälischen Nachrichten
- Hilfreiche Links zum Thema
- Hinweise zur Lösung der Aufgaben



Internet: <http://www.School-Scout.de>  
E-Mail: [info@School-Scout.de](mailto:info@School-Scout.de)

Denn das Mindesthaltbarkeitsdatum soll nicht mehr allein die Qualität von Lebensmitteln sichern, sondern dient mittlerweile vor allem als Organisations- und Marketinginstrument.

- Gemüse wird häufig aufgrund von Produktspezifikationen, Vermarktungsnormen und standardisierten Verpackungen im Handel entsorgt.
- Der Grund, weshalb etwa mit Backwaren sorglos umgegangen wird, liegt in der kurzen Produktfrische. Ständig wird frische Ware nachproduziert und ersetzt die nicht mehr ganz so frischen und warmen Brote.
- Milch und Milchprodukte müssen eine bestimmte Restlaufzeit vorweisen, was das Mindesthaltbarkeitsdatum betrifft. Ist dies nicht der Fall, kann kein hoher Absatz erzielt werden und die entsprechenden Waren werden aussortiert.
- Auch Fleisch und Wurstwaren zählen zu den Nahrungsmitteln, die den Bedingungen der Industrie zum Opfer fallen, sodass es zu großem Warenverlust kommt.

Gefordert wird im Hinblick auf die weltweite Hungersnot deshalb mehr und mehr ein bewussterer Umgang mit Nahrungsmitteln. Strategien müssen entwickelt werden, um eine Verringerung der Vernichtung von Lebensmitteln zu erzielen und dem Trend zu begegnen.

*✎ Warum glaubst du, werden so oft Lebensmittel weggeworfen? Welche Lebensmittel landen deiner Meinung nach am häufigsten im Müll und warum gerade diese?*

---

### **M3: Gründe dafür, warum Lebensmittel nicht verschwendet werden sollten**

Ein Blick auf die Lage in Ländern der Dritten Welt zeigt, wie wichtig es ist, sich mit dem Thema „Lebensmittelverschwendung“ auseinanderzusetzen und es ernst zu nehmen.

Gründe für die insbesondere in Entwicklungsländern vorhandene Ernährungskrise können lange Dürrezeiten, Missernten, hohe Nahrungsmittelpreise und nicht zuletzt auch eine politische Instabilität des jeweiligen Landes sein. Hinzu kommen ein Mangel an Hygiene und ein fehlender Zugang zu Gesundheitseinrichtungen. Die Kinder der armen Länder wachsen bereits mit einer unzureichenden Ernährung auf und befinden sich häufig in einem schlechten Gesundheitszustand. Mangelernährte Kinder sind sehr anfällig für Krankheiten und täglich der Gefahr ausgesetzt, einen frühen Todes zu sterben.

Im Jahr 2010 wurden über 900 Millionen Menschen weltweit gezählt, die von Hunger und Unterernährung betroffen sind. Obwohl weltweit ausreichend Nahrungsmittel für alle Menschen hergestellt werden, sterben täglich viele Tausende den Hungertod. Darüber hinaus wirken sich die Unmengen an Abfall negativ auf das Weltklima aus. Auch die Landwirtschaft richtet großen Schaden an, wenn es um den hohen Energie- und Wasserverbrauch, das Verwenden von Düngern und Pestiziden sowie das Abholzen des Regenwaldes geht. Allein diese Fakten sollten Menschen, die nicht hungern müssen, dazu motivieren, etwas dazu beizutragen, um die aktuelle Situation zu verändern und zu verbessern. Denn: *„Wenn wir in den Industrieländern die Lebensmittelverschwendung nur um die Hälfte reduzieren, hätte das auf das Weltklima denselben Effekt, als ob wir auf jedes zweite Auto verzichten.“*<sup>1</sup>

*✎ Warum denkst du, sollten Lebensmittel nicht verschwendet werden? Finde weitere Gründe, die gegen das Wegwerfen von Nahrungsmitteln sprechen, überlege dir aber auch, wann es sogar notwendig ist, Lebensmittel zu entsorgen.*

---

<sup>1</sup> [http://www.planet-schule.de/sf/php/02\\_sen01.php?sendung=8459](http://www.planet-schule.de/sf/php/02_sen01.php?sendung=8459)

## M4: Zu gut für die Tonne – Initiative des Verbraucherschutzministeriums

Der richtige Umgang mit Lebensmitteln hat einen ebenso wichtigen Einfluss auf unsere Umwelt - etwa den Klimaschutz. Die Menschen sollen und müssen lernen, Nahrungsmittel wertzuschätzen. Ziel soll es deshalb sein, bei den Verbrauchern ein *nachhaltiges Konsumverhalten* zu entwickeln. Die Menschen müssen lernen, sich bewusster mit dem Thema Lebensmittelverschwendung auseinander zu setzen.

Das *Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz* will die Verbraucher mit ihrem eingerichteten Portal wachrütteln und Tipps darüber geben, wie sich eine Lebensmittelverschwendung vermeiden lässt. „*Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg. Du kannst das ändern!*“<sup>2</sup> heißt der Aufruf der Initiative „Zu gut für die Tonne“. *Ilse Aigner*, Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, plädiert bei der Konferenz am 27. März 2012 in Berlin zum Auftakt der Initiative für einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln. Erreicht werden könnte dieser etwa durch Projekte, die in Kindergärten und Schulen stattfinden. Durch diese sollen bereits Kinder den richtigen Umgang mit Lebensmitteln lernen. Eine Möglichkeit hierfür bietet der sogenannte *Ernährungsführerschein* des *aid-Infodienstes*.



Quelle: Seitenfux / Wikipedia

Aigner ruft die Bürger in Deutschland auf, Verantwortung zu übernehmen und Ressourcen zu schonen. Ziel soll ein bundesweites Bündnis gegen Lebensmittelverschwendung sein, an dem sowohl Wirtschaft und Wissenschaft als auch Verbraucher und Verbände beteiligt sind. Auf der Konferenz, bei der mehrere Interessengruppen vertreten waren, äußerten die Anwesenden verschiedene Vorhaben, welche möglichst bald in die Tat umgesetzt werden sollen. Darunter fällt u.a., dass Abfälle nachhaltig vermieden und sinnvoll verwertet werden. An dieser Stelle sind nicht erst die Endverbraucher, sondern bereits Lebensmittelhersteller, Handel und Großverbraucher angesprochen. Ein weiterer Punkt bezieht sich auf das Mindesthaltbarkeitsdatum. In diesem Zusammenhang sollen Lebensmittel, die mit einem bald endenden Mindesthaltbarkeitsdatum etikettiert sind, günstiger angeboten werden. Desweiteren sollen kleinere Packungs- und Portionsgrößen und ein Leitfaden für die Abgabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen dazu beitragen, dass weniger Nahrungsmittel im Müll landen.

Auf der eigens zur Aufklärung über Lebensmittelverschwendung eingerichteten Internetseite gibt das Verbraucherschutzministerium wertvolle Hinweise für Verbraucher. Unter [www.zugutfuertietonne.de](http://www.zugutfuertietonne.de) finden sich Tipps zur richtigen Lagerung, Rezepte zur Resteverwertung u.v.m. Mit seiner Informationskampagne möchte das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz alle deutschen Bürger/innen erreichen und sie für eine Wertschätzung von Lebensmitteln sensibilisieren. Schließlich ist weit mehr als die Hälfte aller weggeschmissenen Nahrungsmittel wirklich zu gut für die Tonne.

*✍ Mit welchen Strategien geht das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gegen Lebensmittelverschwendung vor?*

---

<sup>2</sup> [http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/Wert-Lebensmittel/ZuGutFuerDieTonne/Kongress\\_Zu-gut-fuer-die-Tonne.html](http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/Wert-Lebensmittel/ZuGutFuerDieTonne/Kongress_Zu-gut-fuer-die-Tonne.html)



# SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

**Auszug aus:**

*Lebensmittelverschwendung in Deutschland*

Das komplette Material finden Sie hier:

[School-Scout.de](http://School-Scout.de)

