

Mission: Lebensmittel retten

Projekttag für Schulkinder

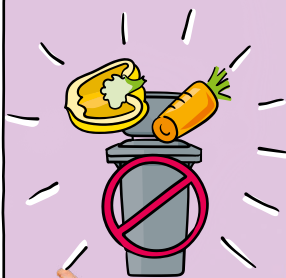


Mission: Lebensmittel retten

Einleitung

Jedes Jahr landen in Deutschland über 10 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll – und zwar zu einem Großteil bei uns zu Hause: Jede und jeder von uns verschwendet durchschnittlich 75 kg Lebensmittel pro Jahr. Das sind meistens Lebensmittel, die noch verwertbar gewesen wären. Wer kennt das nicht: Die Banane sieht nicht mehr appetitlich aus, beim Dosenmais ist das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen, es wurden zu viele Orangen gekauft oder eine riesige Menge Nudeln zubereitet. All das müssen aber keine Gründe sein, die Lebensmittel zu entsorgen. Mit etwas Kreativität entstehen daraus leckere Gerichte.

Foto: © ViDi Studio – stock.adobe.com



Die Mission

An diesem Projekttag erfahren Kinder, wie wertvoll unsere Lebensmittel sind und lernen, achtsam mit ihnen umzugehen. Ihre Mission ist es, die Lebensmittelverschwendung in ihrem eigenen Alltag und in ihrem Umfeld aufzudecken und geeignete Lösungen zu finden. Sie beurteilen, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist und erkennen, dass sie sich dabei auf ihre Sinne verlassen können. Beim Verkosten wird ihnen klar, dass optisch perfektes, makellooses Obst und Gemüse nicht zwingend besser schmeckt als lustig gewachsenes. Die Kinder recherchieren, was in der Mensa alles entsorgt wird und befragen Mitschülerinnen und Mitschüler. Ihre Mission führt sie außerdem zu Initiativen, die sich für die Rettung von Lebensmitteln einsetzen.



Hintergrundinformationen

Initiative Zu gut für die Tonne!

🔗 www.zugutfuerdietonne.de

Lebensmittel richtig lagern und clever verwerten:

🔗 www.bzfe.de/kueche-und-alltag/kochen



Foto: © SeNat – stock.adobe.com

Unser Ansatz – Ihr Projekttag

Mit dem vorliegenden Material erhalten Sie einen Fundus an Ideen, die ganz variabel einsetzbar sind. Sie sind unterschiedlich lang und eignen sich für verschiedene Gruppengrößen. Wählen Sie einfach aus, was für Ihren Projekttag und Ihre Gruppe am besten passt.

Projekttag sind ideal für handlungsorientiertes und selbstständiges Lernen. Durch die kreative und teamorientierte Arbeit an verschiedenen Fragestellungen und die aktive Mitgestaltung der Essumgebung kann es gelingen, die Kinder für Ernährungsthemen zu begeistern. Die Kinder entwickeln ein Bewusstsein für den Wert unserer Lebensmittel, führen Interviews, hinterfragen das Essensangebot an ihrer Schule, experimentieren und bereiten selbst kleine Speisen zu. Das bahnt umweltgerechtes, nachhaltiges Handeln an.

So kann Ernährungsbildung gelingen

An den Esserfahrungen und Wünschen anknüpfen

Jeder Tag bietet Möglichkeiten, Neues anzustoßen. Binden Sie das Vorwissen der Kinder mit ein und lassen Sie sie mitentscheiden.

Welches Gemüse und Obst kennt ihr? Was gibt es in der Mensa?

Was wollt ihr probieren?

Offen sein und nicht vorschnell werten

„Gesund“ ist für Kinder kein Grund, etwas zu essen oder zu trinken. Zeigen Sie lieber, wie gut es Ihnen schmeckt. Seien Sie offen für persönliche Vorlieben und Abneigungen.

Lecker! Möchtest du auch probieren?

Wie schmeckt es DIR?

Alle Lebensmittel und die Umwelt wertschätzen

Wo geht es beim Einkauf, beim Kochen und mit Resten klimafreundlicher?

Der schrumpelige Apfel ist zu schade für den Müll. Im Müsli schmeckt er mir prima.

Die Tomaten sind unverpackt und kommen von hier.

Den Kindern helfen, es selbst zu tun

Fragen beantworten und Handgriffe zeigen: Lassen Sie die Kinder möglichst viel selber machen. Das Ergebnis muss nicht perfekt sein.

So kannst du die Gurke klein schneiden.

Positives Erleben ermöglichen

Kinder freuen sich über Lob für ihre selbstgemachten Speisen und Getränke. Sie genießen es in fröhlicher Runde, in Ruhe und mit allen Sinnen zu essen und zu trinken.

Das macht ihr toll!

Guten Appetit!

Zum Weitermachen motivieren

Ermutigen Sie die Kinder, die neuen Ideen nach Hause zu tragen. Überlegen Sie gemeinsam, was sich in der Schule verbessern lässt.

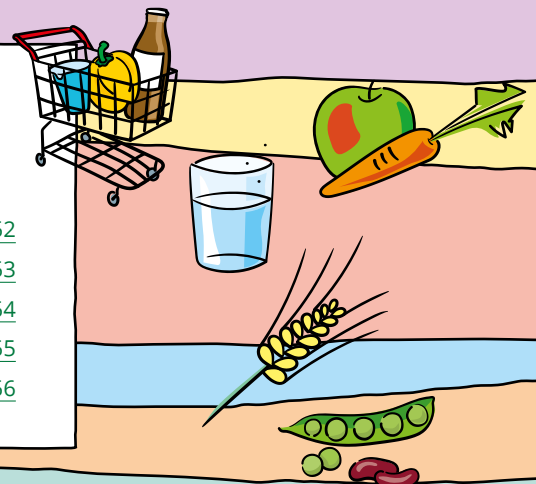
Wen wollt ihr mit eurem Rezept überraschen?

Was ist euch gut gelungen?

Weitere Missionen

Sie haben mehr als einen Tag Zeit? Sie suchen nach weiteren Ideen für Projekttag zu Ernährungsthemen? Hier werden Sie fündig!

- ▶ Mission: Lebensmittel einkaufen www.ble-medien-service.de/0952
- ▶ Mission: Wasser trinken www.ble-medien-service.de/0953
- ▶ Mission: Obst und Gemüse erkunden www.ble-medien-service.de/0954
- ▶ Mission: Getreide aufspüren www.ble-medien-service.de/0955
- ▶ Mission: Hülsenfrüchte entdecken www.ble-medien-service.de/0956



Ideen für Ihren Projekttag

In der nachfolgenden Tabelle sind einige Ideen aufgeführt, die Sie mit den Kindern umsetzen können. Die Auswahl und Reihenfolge bleiben Ihnen überlassen.

Tipp: Nutzen Sie den Vordruck, um für Ihre Mission zu werben.

Eine Orientierung, wie viel Zeit Sie benötigen, bieten folgende Symbole:























-  etwa 30 Minuten
-  etwa 30–60 Minuten
-  länger als 60 Minuten



Foto: © Xalanx – stock.adobe.com

Idee	Methode, Aktion	Hinweise, Material
Ins Thema einsteigen		
Krumme Dinger! mit Beispiel-Lebensmitteln einsteigen	Gespräch 	 krumme Gurke oder Möhre, Apfel mit Verwachsungen oder ähnliches Die Produkte zeigen und fragen: Was fällt euch zu diesem Gemüse und Obst ein? Warum sieht das Obst oder Gemüse so aus? Schmeckt es anders als perfekt gewachsenes Gemüse und Obst?
Was und warum werfen wir so viel weg? mit Videoclip einführen und Gründe benennen	Videoclip, Gespräch 	 Videoclip: So werden Lebensmittel verschwendet – logo! erklärt – ZDFtivi (1:30 min)  Tablet oder interaktives Whiteboard Mit dem Videoclip ins Thema einsteigen und die Kinder im Anschluss raten lassen: Welche Lebensmittel werden am meisten weggeworfen? Antwort: Obst und Gemüse, an zweiter Stelle Brot und Backwaren.  ggf. Grafiken der Initiative Zu gut für die Tonne! www.zugutfuerdietonne.de/unsere-strategie/materialien/grafiken Reflexion: Was ist daran schlecht fürs Klima? Warum sind Lebensmittel so wertvoll? Antwort: Weil für die Herstellung wertvolle Ressourcen, wie z. B. Wasser, Ackerfläche, Energie, Zeit und menschliche Arbeit eingesetzt wurden.
Unser Rettertagebuch das eigene Verhalten reflektieren	Reflexion, Start einer Wochenaktion 	Drucken Sie das Plakat in der gewünschten Anzahl der Tage aus:  Plakat zur Sammlung der geretteten Lebensmittel (AB1) Die Illustrationen auf dem Plakat bieten einen guten Einstieg ins Gespräch: Welche Lebensmittel habt ihr schon einmal weggeworfen? Was war der Grund dafür? Die Seiten werden während der Projektwoche von allen Kindern gefüllt. Werten Sie am Ende mit den Kindern gemeinsam aus: Was haben wir alles gerettet? Was haben wir richtig gut gemacht? Wo können wir uns noch verbessern?

Kochen und probieren

<p>Ist das noch gut? mit den Sinnen prüfen, ob das Lebensmittel noch essbar ist</p>	<p>SinnExperiment </p>	<p>Mit einem Fallbeispiel einführen: Stellt euch vor, ihr seht im Kühlschrank einen Joghurt. Er ist noch verschlossen, aber das Mindesthaltbarkeitsdatum ist abgelaufen. Wie geht ihr vor?</p> <ul style="list-style-type: none">  Vorgehensweise (AB2)  Lebensmittel zum Ausprobieren, z. B. Joghurt  zum Lebensmittel passendes Geschirr und Besteck, z. B. kleine Schälchen, Löffel <p>Die Infografik zeigen und besprechen. Anschließend Lebensmittel in kleinen Portionen austeilen oder die Kinder selbst nehmen lassen. Wenn alle Kinder etwas haben, die einzelnen Schritte nacheinander gemeinsam durchführen.</p>
<p>Was bedeutet „reif“? Reifeunterschiede erschmecken</p>	<p>SinnExperiment, Quiz </p>	<p>Obst schmeckt am besten, wenn es den richtigen Reifegrad hat. Aber wie verändert sich Obst bei der Fruchtreife? Die Kinder führen zu zweit ein SinnExperiment durch.</p> <ul style="list-style-type: none">  Anleitung mit Dokumentationsbogen (AB3)  2 unterschiedlich reife Früchte, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • eine Banane mit vielen braunen Stellen und eine Banane mit gelb-grüner Schale • eine sehr reife und eine harte Pflaume oder Aprikose • eine vollständig rote Erdbeere und eine Erdbeere, die noch etwas grün oder weiß ist  Teller und Messer zum Vorbereiten der Probierhappen  ggf. Augenbinde oder Schal <p>Anschließend die Ergebnisse besprechen.</p>
<p>Foodsharing eine Initiative zur Lebensmittelrettung kennenlernen</p>	<p>Interview, Verkostung </p>	<p>Finden Sie einen Foodsaver oder eine Foodsaverin in Ihrer Nähe? Auf der interaktiven Karte https://foodsharing.de/karte nach „Ortsgruppen“ filtern und ggf. Kontakt aufnehmen. Über die Initiative Foodsharing holen Privatpersonen Lebensmittel bei Supermärkten, Bäckereien, Cafés usw. ab, damit sie nicht weggeworfen werden. Die Person kann Fragen beantworten, die geretteten Lebensmittel präsentieren und ggf. probieren lassen, z. B. Obst und Gemüse.</p>
<p>Kreative Resteküche Speisen zubereiten</p>	<p>Zubereitung </p>	<ul style="list-style-type: none">  Bildkarten oder passende Lebensmittel als Hinleitung zur Resteverwertung  Rezeptideen für Reste (AB4)  übriggebliebene Lebensmittel, zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> • noch essbare Reste im Kühlschrank • in der Mensa übriggebliebene Lebensmittel • Gemüse und Obst, das gerade reichlich geerntet wird • Gemüse und Obst vom EU-Schulprogramm  zusätzliche Lebensmittel und Küchenutensilien laut Rezept

Ob in der Schulküche oder im Klassenzimmer:










Hygiene ist wichtig!

Mehr dazu unter:
www.bzfe.de/hygiene

Erkunden und (mit)gestalten

<p>Werde aktiv! kleine Aufträge erfüllen</p>	<p>Aktionsideen </p>	<p> Kärtchen mit Ideen zum Aktivwerden (AB5) Kärtchen (mehrfach) erstellen. Aufträge vorlesen und die Kinder wählen lassen, welche Idee sie umsetzen möchten. Die Ergebnisse kurz auf den Karten festhalten und die fertigen Kärtchen z. B. an einer Pinnwand sammeln.</p>
<p>Was ist ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)? MHD erkennen und richtig anwenden</p>	<p>Videoclip, Gespräch </p>	<p> verschiedene Lebensmittel-Verpackungen  Videoclip: www.logo.de/mindesthaltbarkeitsdatum-102.html (1:40 min)  Tablet oder interaktives Whiteboard Die Kinder suchen das aufgedruckte Datum auf verschiedenen Lebensmitteln. Mögliche Fragen: Was bedeutet es? Was macht ihr mit Lebensmitteln, bei denen das MHD abgelaufen ist? Zusatzfrage: Was bedeutet Verbrauchsdatum?</p>
<p>Was gehört in den Kühlschrank? Lebensmittel richtig lagern lernen</p>	<p>Basteln, Zuordnung </p>	<p>Was lagert wo am besten? Die Kinder schneiden Lebensmittel aus und kleben sie an den richtigen Stellen ein.  Kühlschrank-Bastelbogen: www.ble-medien-service.de/7774  Scheren und Kleber Ggf. weitere Materialien der Initiative Zu gut für die Tonne! mitbestellen, z. B. die Etiketten „Iss mich zuerst“ (Artikel-Nr. 7795) oder den Einkaufszettelblock (Artikel-Nr. 7734).</p>
<p>Was hat das Aussehen mit dem Geschmack zu tun? Braunwerden von Äpfeln erforschen</p>	<p>Experiment </p>	<p>Mögt ihr braun gewordene Äpfel? Warum oder warum nicht? Schmecken sie anders?  2 Apfelstücke pro Kind  2-4 Schneidebretter, 2-4 Messer, 4 Teller Das Experiment anleiten: Hände waschen. Die Hälfte der Äpfel in Stücke schneiden, das Kerngehäuse entfernen und auf zwei Teller legen. Eine Viertelstunde warten und die Apfelstücke beobachten. Was passiert? Die restlichen Äpfel in Stücke schneiden. Braune und helle Apfelstücke mit geschlossenen Augen verkosten. Schmeckt jemand Unterschiede?  Ggf. Videoclip: „KiWi: Warum werden Äpfel braun?“ (2 min)  Tablet oder interaktives Whiteboard Ergebnisse besprechen: Welchen Einfluss hat das Aussehen auf den Geschmack?</p>

Erkunden und (mit)gestalten

<p>Welche Lebensmittel landen bei euch im Müll? Mitschülerinnen und Mitschüler befragen, davon Tonaufnahmen machen</p>	<p>Interview </p>	<p>Als Einstieg das Musikvideo anschauen  Videoclip „Herr Jan: Ich bin der Rand von einem Butterbrot“ (3:40 min)  Tablet oder interaktives Whiteboard</p> <p>Esst ihr die Ränder mit? Bleibt in euren Brotdosen etwas übrig?</p> <p>Kleingruppen bilden und die Kinder auffordern, eine kurze Umfrage unter Mitschülerinnen und Mitschülern zu führen und aufzuzeichnen.</p> <p> Arbeitsauftrag mit Beispielfragen (AB6)  Digitales Endgerät pro Gruppe für Audioaufnahmen</p> <p>Die Kinder sollten ihre Interviewpartnerinnen und -partner vorher fragen, ob sie Tonaufnahmen machen dürfen.</p>
<p>Was landet in der Mensa im Müll? recherchieren, wie viele Speisereste entsorgt werden</p>	<p>Recherche vor Ort, Interview </p>	<p> Arbeitsauftrag mit Beispielfragen (AB7)</p> <p>Kleingruppen bilden und recherchieren lassen. Abklären, ob die Kinder Fotos aufnehmen dürfen.</p>
<p>Retterboxen eine Initiative zur Lebensmittelrettung kennenlernen</p>	<p>Exkursion, Interview </p>	<p>Manche Lebensmittelgeschäfte bieten zu günstigen Preisen in Retterboxen/Rettertüten/Wundertüten Lebensmittel an, die wegen kleiner Schönheitsfehler oder einer kurzen Resthaltbarkeit nicht für den vollen Preis verkauft werden. Die Kinder in Gruppen einteilen und zu verschiedenen Supermärkten oder Discountern schicken. Sie fragen vor Ort nach:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gibt es hier solche Angebote? ▶ Falls nein – warum nicht? Was passiert mit Lebensmitteln, die nicht mehr gut genug für den Verkauf sind? ▶ Falls ja – Was kommt in die Rettertüten/Retterboxen? ▶ Werden sie gut angenommen?
<p>Eigenhändig ernten lokales Obst und Gemüse finden und wertschätzen</p>	<p>Exkursion </p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vorab recherchieren, ob es in der Nähe eine Möglichkeit gibt, kostenlos zu ernten. Hintergrundinfos „www.landwirtschaft.de, Suche: selberpflücken.“ Bei der Ernteaktion „Gelbes Band“ werden Obstbäume und -sträucher markiert, an denen kostenlos und ohne Rücksprache Obst für den Eigenbedarf geerntet werden darf. Macht Ihre Stadt oder Kommune auch mit? ▶ Die Online-Community „Mundraub“ veröffentlicht Fundorte mit frei wachsenden Obstbäumen, Obststräuchern, Nüssen und Kräutern auf einer interaktiven Karte: www.mundraub.org ▶ Manche Landwirte laden zu Nachernte-Aktionen ein. Nach Absprache (!) können Interessierte nach der Ernte auf den Feldern übriggebliebene Kartoffeln, Gemüse etc. kostenlos ernten.

Mission: Lebensmittel retten



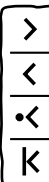
Was machen wir?

Wer kann mitmachen?

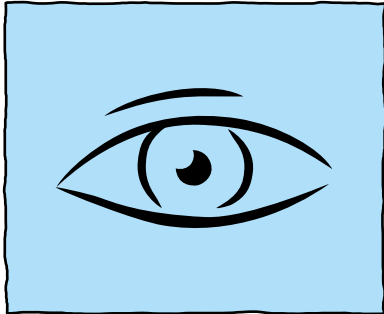
Was bringt ihr mit?

Wo treffen wir uns?

Wer leitet die Mission?

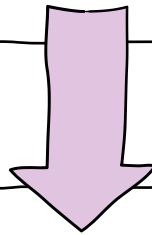


Wie überprüfe ich, ob ein Lebensmittel noch essbar ist?



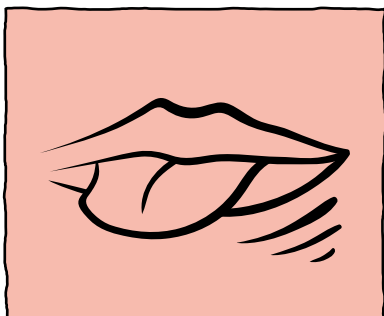
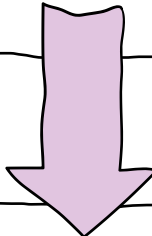
Sieht das Lebensmittel aus wie immer?

Oder siehst du Flecken, Schädlinge, Flocken, faule, schmierige Stellen, Schimmel ...?
Dann bitte wegwerfen.



Riecht das Lebensmittel wie immer?

Oder riecht es muffig, ranzig, faulig, stechend, streng, vergoren, süßlich, unangenehm ...?
Dann bitte wegwerfen.

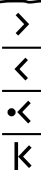


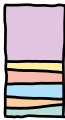
Schmeckt das Lebensmittel wie immer?

Oder schmeckt es sauer, ranzig, muffig, schal, untypisch bitter, verändert ...?
Dann bitte wegwerfen.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Wegwerfdatum!

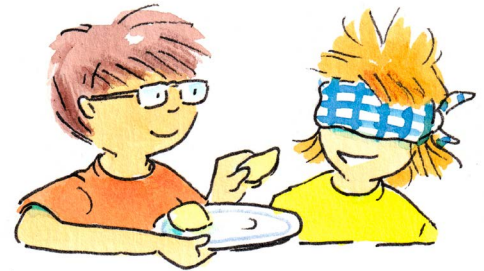
Viele Lebensmittel sind nach Ablauf des MHD noch genießbar.





Wie schmeckt ausgereiftes Obst?

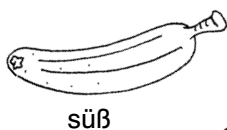
Vergleiche mit verbundenen Augen zwei gleiche Früchte, die unterschiedlich reif sind.



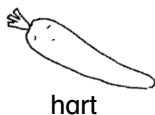
So geht's:

- ▶ Schließe die Augen.
Dein Partner oder deine Partnerin gibt dir Probe 1.
- ▶ Setze der Reihe nach deine Sinne ein. Notiere deine Eindrücke in der Tabelle.
- ▶ Wiederholt das Vorgehen mit Probe 2.
- ▶ Tauscht danach die Rollen.

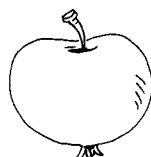
	Probe 1	Probe 2
Wie fühlt es sich an?	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Wie riecht es?	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Wie hört es sich an?	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Wie schmeckt es?	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Wie sieht es aus?	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Deine Bewertung:		



süß



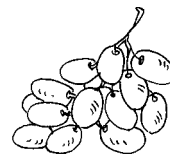
hart



mehlig



glatt



saftig



sauer

Kreative Resteküche

Grüner Smoothie

Zutaten:

- ▶ „Grüne Reste“, z.B. Babyspinat, Gurke, Radieschenblätter, Feldsalat, Kräuter(stiele)
- ▶ 1–2 Äpfel
- ▶ 200 ml Wasser
- ▶ 1 TL Honig
- ▶ ½ Zitrone



So geht's:

- 1 Gemüse und Äpfel gründlich waschen und kleinschneiden.
- 2 In einen Mixer geben und mixen.
- 3 Eine halbe Zitrone auspressen.
- 4 Zitronensaft, Wasser und Honig hinzugeben und noch einmal mixen.

Frühstücksdrink

Zutaten:

- ▶ 150 g Beeren
- ▶ 150 ml Flüssigkeit (z.B. Saft, Milch, Pflanzendrink)
- ▶ 1 Banane
- ▶ 1 Handvoll Haferflocken



So geht's:

- 1 Beeren waschen und ggf. klein schneiden.
- 2 Alle Zutaten in eine hohe Schüssel geben.
- 3 Mit einem Pürierstab die Zutaten vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Birnen- oder Apfelmus

Zutaten:

- ▶ Birnen und Äpfel, gerne Fallobst
- ▶ etwas Wasser oder Birnen-/Apfelsaft
- ▶ ggf. 1 Zimtstange



So geht's:

- 1 Obst gründlich waschen, klein schneiden und in einen Topf geben.
- 2 Etwas Wasser oder Birnensaft oder Apfelsaft hinzugeben.
- 3 1 Zimtstange mit in den Topf legen.
- 4 5 Minuten köcheln lassen.
- 5 Zimtstange herausnehmen und alles pürieren.

Bananen-Eis

Zutaten:

- ▶ sehr reife Bananen (1 pro Person)
- ▶ 1 Schuss Pflanzendrink oder Milch
- ▶ ggf. frische Beeren



So geht's:

- 1 Banane schälen und in gleich große Stücke schneiden. In einem geschlossenen Gefäß mindestens vier Stunden lang einfrieren.
- 2 Gefrorene Scheiben in einen Standmixer geben, nach Geschmack Beeren ergänzen.
- 3 4–5 Minuten mixen, bis die Masse schön cremig ist.

Diese und weitere Rezepte als Videotutorials:



www.zugutfuerdionne.de/tipps-fuer-zuhause/reste-rezepte/restereloaded-tutorials

Ihr habt andere Lebensmittelreste?



Findet das passende Rezept:

www.zugutfuerdionne.de/app

Werde aktiv! Aktionsideen für junge Retterinnen und Retter



Sprich mit drei **Freundinnen** oder **Freunden**: Warum ist es wichtig, möglichst wenig Lebensmittel wegzuerwerfen? Was macht es schwierig, Lebensmittel zu retten?

Führe ein Interview mit **Oma** oder **Opa**. Frage zum Beispiel: Wie war das Leben, als du so alt warst wie ich? Habt ihr Lebensmittel weggeworfen? Welche guten Tipps hast du?

Frage in einem **Lebensmittelgeschäft** nach, wie sie mit aussortierten Lebensmitteln umgehen.

Versuche eine Woche lang, **nichts Essbares wegzuerwerfen**.

Jemand in deiner Klasse mag den eigenen **Pausensnack** nicht? Hilf ihm oder ihr, eine Lösung zu finden, damit das Essen nicht weggeworfen wird.

Frage eine **erwachsene Person**, wie sie versucht, Lebensmittel vor dem Müll zu retten.

Frage die **Hausmeisterin/ den Hausmeister** an eurer Schule, ob sie/ er häufig Essensreste in den Mülleimern findet. Was war ihr/sein ungewöhnlichster Fund?

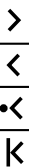
Lass in der **Mensa** oder im Restaurant keine Reste auf deinem Teller zurück. Überlege dir eine Lösung.

Versuche, in der Mensa nur das zu bekommen, was du **wirklich essen** möchtest. Wenn du wenig Hunger hast, frag nach einer kleineren Portion. Wenn du etwas nicht magst, frag, ob sie es weglassen können.

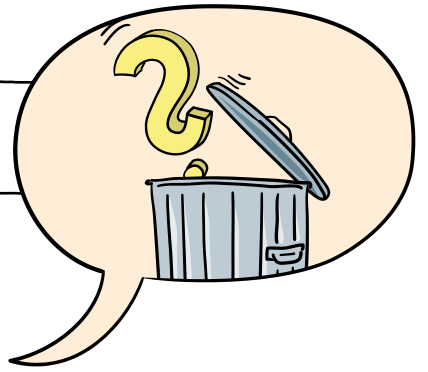
Erkundige dich, ob du in der Schulmensa **eigene Wünsche** zum Essen äußern kannst.

Schreibe eine Woche lang auf, was du in der Mensa gegessen und wie es dir geschmeckt hat. Gib den Zettel bei den **Verantwortlichen** für das Schulessen ab.

Entwerfe **Tischaufsteller** für die Mensa. Sie sollen Tipps liefern, wie möglichst wenig Reste bleiben.



Welche Lebensmittel landen bei euch im Müll?



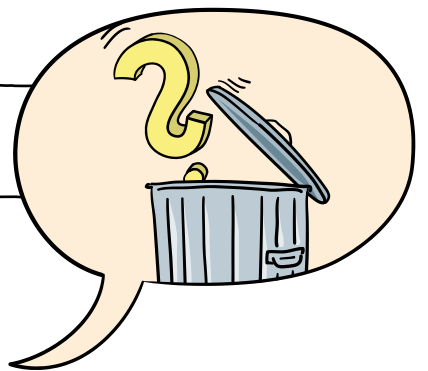
Erstellt eine Umfrage. Überlegt euch zuerst, was ihr wissen möchtet.

Zum Beispiel:

- ▶ Wie oft bleiben Lebensmittelreste bei deiner Frühstückspause übrig?
- ▶ Was machst du mit den Resten?
- ▶ Landet etwas davon im Müll (zu Hause oder in der Schule)? Falls ja, was könntest du sonst mit den Resten machen?
- ▶ Was könntest du ändern, damit keine Reste entstehen?
Tipp: Sprich mit deinen Eltern über deine Wünsche.

Fragt in der Pause eure Mitschülerinnen und Mitschüler aus anderen Klassen. Nehmt die Antworten mit dem Tablet auf oder notiert sie. Stellt die Ergebnisse später in der Klasse vor.

Welche Lebensmittel landen bei euch im Müll?

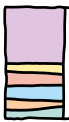


Erstellt eine Umfrage. Überlegt euch zuerst, was ihr wissen möchtet.

Zum Beispiel:

- ▶ Wie oft bleiben Lebensmittelreste bei deiner Frühstückspause übrig?
- ▶ Was machst du mit den Resten?
- ▶ Landet etwas davon im Müll (zu Hause oder in der Schule)? Falls ja, was könntest du sonst mit den Resten machen?
- ▶ Was könntest du ändern, damit keine Reste entstehen?
Tipp: Sprich mit deinen Eltern über deine Wünsche.

Fragt in der Pause eure Mitschülerinnen und Mitschüler aus anderen Klassen. Nehmt die Antworten mit dem Tablet auf oder notiert sie. Stellt die Ergebnisse später in der Klasse vor.



Was landet in der Mensa im Müll?

Forscht nach: Bei welchen Gerichten in der Mensa bleibt viel übrig und wieso?

Wie voll ist der Resteimer?

Wie viele Müllsäcke mit essbaren Resten fallen in der Küche an?

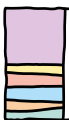
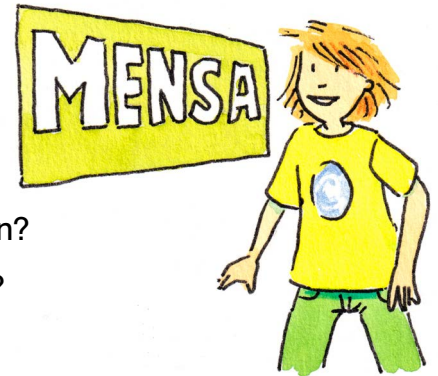
Welche Gründe gibt es dafür?

Befragt verschiedene Personen dazu.

Überlegt gemeinsam, was sich dagegen tun lässt.

Aufträge und Leitfragen:

- ▶ Wie viel wird durchschnittlich von einer Mahlzeit weggeworfen?
- ▶ Welche Sorte Nahrungsmittel bleibt oft auf dem Teller liegen?
- ▶ Warum wird nicht aufgeessen?
- ▶ Wie viel bleibt bei der Ausgabe übrig? Was passiert mit den Resten?
- ▶ Was könnte getan werden, damit weniger Abfälle entstehen?



Was landet in der Mensa im Müll?

Forscht nach: Bei welchen Gerichten in der Mensa bleibt viel übrig und wieso?

Wie voll ist der Resteimer?

Wie viele Müllsäcke mit essbaren Resten fallen in der Küche an?

Welche Gründe gibt es dafür?

Befragt verschiedene Personen dazu.

Überlegt gemeinsam, was sich dagegen tun lässt.

Aufträge und Leitfragen:

- ▶ Wie viel wird durchschnittlich von einer Mahlzeit weggeworfen?
- ▶ Welche Sorte Nahrungsmittel bleibt oft auf dem Teller liegen?
- ▶ Warum wird nicht aufgeessen?
- ▶ Wie viel bleibt bei der Ausgabe übrig? Was passiert mit den Resten?
- ▶ Was könnte getan werden, damit weniger Abfälle entstehen?



Impressum

0957

Herausgeberin

Bundesanstalt für Landwirtschaft
und Ernährung (BLE)

Präsidentin:

Dr. Margareta Büning-Fesel

Deichmanns Aue 29

53179 Bonn

Telefon: 0228 / 68 45 – 0

www.ble.de, www.bzfe.de

Text

Annika Bilo, BLE

Redaktion

Annika Bilo, BLE

Melanie Braukmann, Bonn

Grafik

Arnout van Son, Alfter

Illustrationen

siehe Arbeitsblätter

Bilder

Titelbild: © ViDi Studio – stock.adobe.com

übrige: siehe Bildrand

1. Auflage 2026

Nutzungsbedingungen

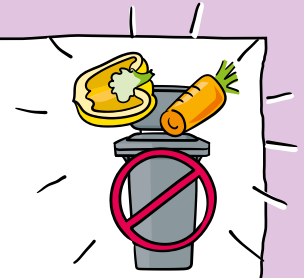
Sie dürfen dieses Material in Ihrem Unterricht nutzen. Sofern nicht anders gekennzeichnet, steht es unter der Creative Commons Lizenz „**CC BY-NC-SA 4.0** – Namensnennung – Nicht-kommerziell – Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International“.

Ausgenommen sind Inhalte (Texte, Fotos, Illustrationen, Videos etc.) mit einer zusätzlichen Copyright-Angabe oder einer anderen CC-Lizenz (s. Verweis auf der jeweiligen Seite). Den Lizenzvertrag finden Sie unter <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.de>.

Haftungsausschluss für Links

Für sämtliche Links in diesem Unterrichtsmaterial gilt: Wir betonen, dass wir keinen Einfluss auf die Gestaltung und die Inhalte anderer Anbieter haben und uns deren Inhalt nicht zu eigen machen.

Falls das Material auf Seiten verweist, deren Inhalt Anlass zur Beanstandung gibt, bittet die Redaktion um Mitteilung.



Kostenloser **Download** der
fünf weiteren Missionen
im BLE-Medienservice