

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Tatort Tonne

Rund ein Drittel der produzierten Lebensmittel landet weltweit im Müll. Wie sieht es bei uns in Österreich aus? Wie viele Lebensmittel landen bei uns im Müll? Was können wir dagegen tun? Wir finden gemeinsam Lösungen!



1 SCHÄTZE

Wie viele Tonnen Lebensmittel landen jedes Jahr in Österreich im Müll?

- ☐ 330.200 Tonnen
- ☐ 103.200 Tonnen
- ☒ 900.000 Tonnen
- ☐ 1.500.000 Tonnen



Im Schnitt verlieren Privathaushalte in Österreich jährlich ca. € 800,-



WUSSTEST DU, DASS...

... Lebensmittelabfälle unterschiedlich eingeteilt werden können? Man unterscheidet:

- Vermeidbare Lebensmittelabfälle

Sind jene Lebensmittelabfälle, die zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung noch uneingeschränkt genießbar sind oder die bei rechtzeitiger Verwendung genießbar gewesen wären.

- Nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle

Sind jene Lebensmittelabfälle, die üblicherweise im Zuge der Speisenzubereitung entfernt werden. Beispiele sind Zubereitungsreste wie Fischgräten oder Knochen.

2 ORDNE RICHTIG ZU

	vermeidbare Lebensmittel- abfälle	nicht vermeidbare Lebensmittel- abfälle
Reste am Teller	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Knochen, Gräten***	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Beschädigte Verpackung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Zu viel gekochte Speisen	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Zu viel eingekaufte Lebensmittel	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Eierschalen*	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Falsche Lagerung von Lebensmitteln	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lebensmittel im Kühlschrank vergessen	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>

* Kennst du einen Tipp für die weitere Verwendung?

Eierschalen können fein vermahlen als Pflanzendünger verwendet werden.

** Kennst du einen Tipp für die weitere Verwendung?

Die Parmesanrinde ist sehr würzig. Wenn sie gut abgewaschen wird, kann sie z.B. in
in Gemüsesuppen mitgekocht werden. Der würzige Geschmack des Parmesans gibt
der Gemüsesuppe einen tollen Pepp :-)

***Knochen bzw. Gräten kann man mit weiterem Gemüse und Gewürzen zu einem schmackhaftem Fond auskochen. Dieser kann dann als Grundlage für weitere Suppen und Saucen dienen.

3 ÜBERLEGE

Welche Lebensmittel werden am häufigsten weggeworfen?

Bringe deine Schätzung in die richtige Reihenfolge!

Info: Nr. 1 wird am häufigsten weggeworfen (1-8)

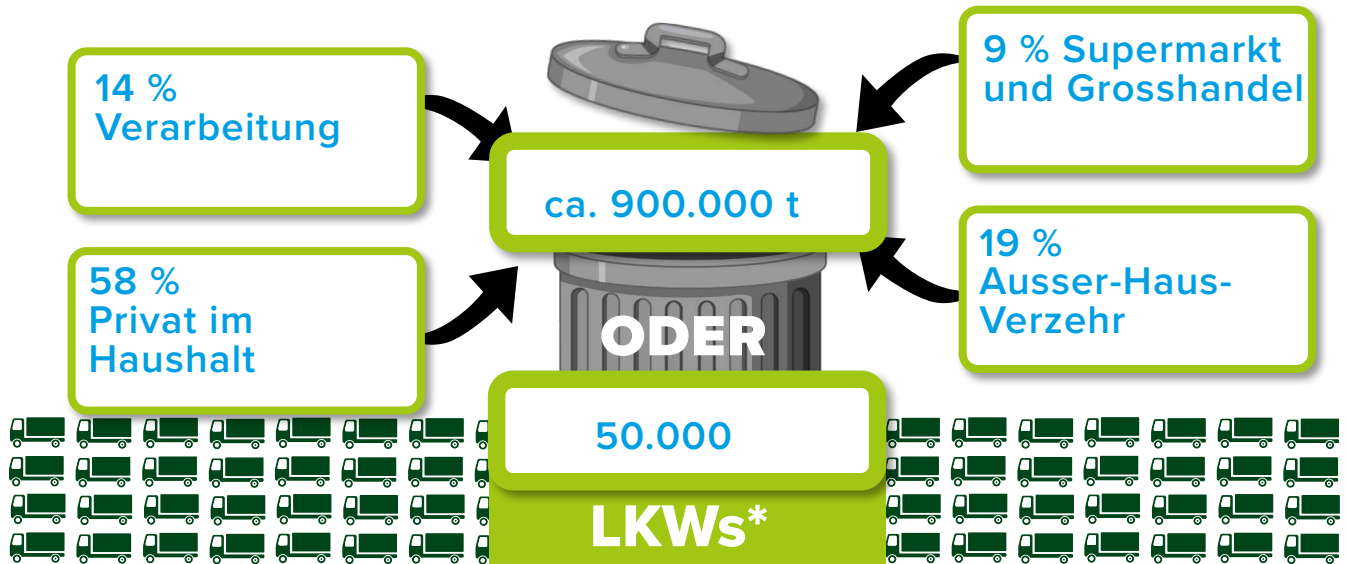
3	Obst und Gemüse	6	Fleisch
1	Brot	2	Süß- und Backwaren
5	Eier	7	Wurstwaren
4	Milch und Milchprodukte	8	Fisch

4 INFOGRAFIK - TRAGE EIN

Wer sind die Hauptverursacher von Lebensmittelabfällen?

VERMEIDBARE LEBENSMITTELABFÄLLE

IN ÖSTERREICH LANDE JÄHRLICH KNAPP 1 MIO TONNEN LEBENSMITTEL IM MÜLL
(exkl. vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Landwirtschaft)



Infografik © Land schafft Leben 2023

*bei einer Beladung von 18 Tonnen Lebensmittel pro LKW; Quelle PRIVAT IM HAUSHALT: Schneider et al. (2012) und Obersteiner, G. und Luck, S. (2020); Quelle AUSSER-HAUS-VERZEHR: Hard et al. (2016); Quelle SUPERMARKT: Hietler und Pladerer (2019); Lebersorger und Schneider (2014); Quelle VERARBEITUNG: Hietler und Pladerer (2017)

<https://www.landschafftleben.at/infografiken/lebensmittelverschwendung>

5 FINDE

Finde sieben mögliche Verursacher von Lebensmittelabfällen.

Schau genau! Die Wörter können diagonal, senkrecht oder waagrecht versteckt sein.



6 LÜCKENTEXT

Schau das [MARLENE - Video der Abfallwirtschaft Tirol Mitte \(ATM\) „Was heißt mindestens haltbar bis...?“](#) aufmerksam an und ergänze im Anschluss den Lückentext.

Mindeshaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum - was ist der Unterschied?

Die Abkürzung MHD steht für **Mindesthaltbarkeitsdatum**.

Dieses Datum gibt an, wie lange ein Lebensmittel bei richtiger Lagerung **mindestens** haltbar ist. Nach dem Ablauf des MHD sind Lebensmittel häufig noch ohne Bedenken genießbar.

Bevor du ein Lebensmittel wegwirfst, mach den Sinnes-Check! Trage ein, was hierbei zu beachten ist:

Augen-Check:

Nasen-Check:

Geschmacks-Check:

Das Verbrauchsdatum findest du mit der Aufschrift **zu verbrauchen bis**.

Dieses Datum wird an besonders leicht verderblichen Waren, wie z.B.

Faschiertem oder Fisch angebracht. Nach Ablauf dieses

Datums sollen Lebensmittel nicht mehr gegessen werden, da sie eine Gefahr für die Gesundheit und beispielsweise zu **Übelkeit und Erbrechen**

führen können.



7

LEBENSMITTEL-RETTER-CHALLENGE

Werde Lebensmittelretter/in!

- Diskutiere mit deinem/r Banknachbarn/in Möglichkeiten, um zu Hause in der nächsten Woche Lebensmittelabfälle zu vermeiden.
- Sammelt mindestens drei Tipps und präsentiert diese im Anschluss in eurer Klasse!
- Pinnt eure Vorhaben auf ein Wandplakat, damit diese in guter Erinnerung bleiben.
- Besprecht in der nächsten Woche, wie es euch ergangen ist und diskutiert, welche Tipps ihr zukünftig beibehalten möchtet.

Gutes Gelingen!