

# 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

---



---

- Nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle

---



---

## 2 ORDNE RICHTIG ZU

	vermeidbare LM- Abfälle	nicht vermeidbare LM-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 type="radio"/>	<input type="radio"/>
Zu viel eingekaufte Lebensmittel	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Eierschalen*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Falsche Lagerung von Lebensmitteln	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lebensmittel im Kühlschrank vergessen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Rinde von sehr hartem Käse (z.B. Parmesan)**	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

\* Kennst du einen Tipp für die weitere Verwendung?

---



---

\*\* Kennst du einen Tipp für die weitere Verwendung?

---



---

## 3 ÜBERLEGE

Welche Lebensmittel werden am häufigsten weggeworfen?

Bringe deine Schätzung in die richtige Reihenfolge!

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

<input type="text"/>	Obst und Gemüse	<input type="text"/>	Fleisch
<input type="text"/>	Brot	<input type="text"/>	Süß- und Backwaren
<input type="text"/>	Eier	<input type="text"/>	Wurstwaren
<input type="text"/>	Milch und Milchprodukte	<input type="text"/>	Fisch

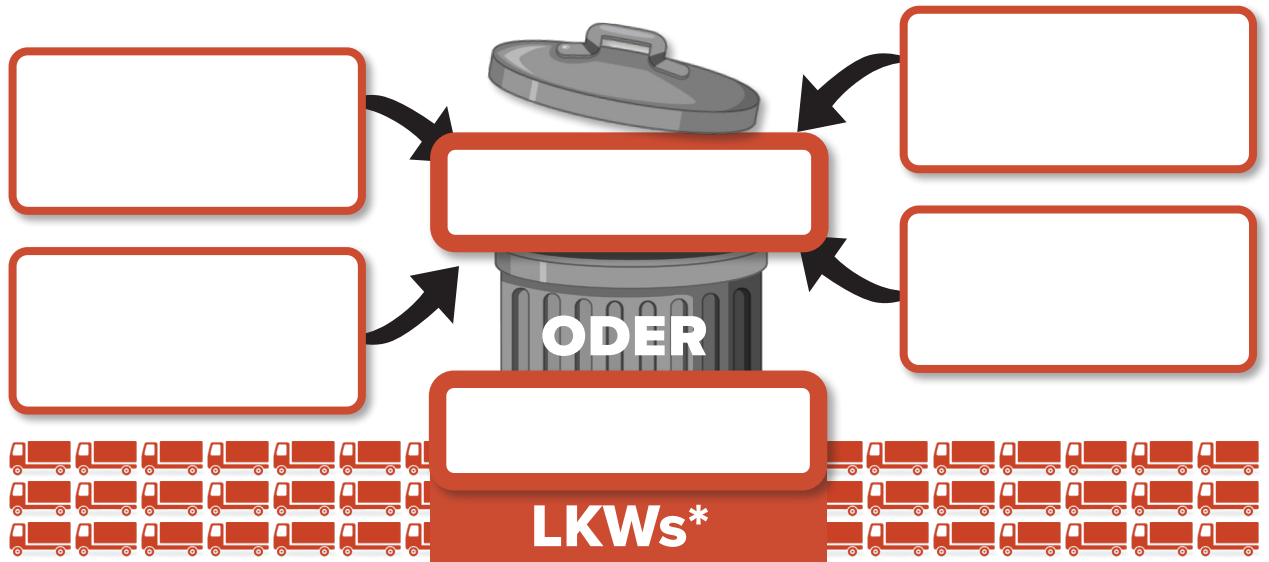


## 4 INFOGRAFIK - TRAGE EIN

Wer sind die Hauptverursacher von Lebensmittelabfällen?

### VERMEIDBARE LEBENSMITTELABFÄLLE

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



Infografik © Land schafft Leben 2021 \*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.landschaftleben.at/infografiken/lebensmittelverschwendung>

## 5 FINDE

Finde sieben mögliche Verursacher von Lebensmittelabfällen.

Schau genau! Die Wörter können diagonal, vertikal oder horizontal versteckt sein.

H	M	Y	X	X	S	C	J	W	G	R	O	S	S	K	Ü	C	H	E	N
O	T	W	M	9	O	P	Ü	L	M	B	Ä	B	0	S	6	W	7	7	J
T	3	N	A	9	M	J	N	C	2	F	E	L	R	7	Y	W	U	F	H
E	H	U	L	M	5	E	G	N	J	2	A	8	3	G	X	3	M	S	A
L	Z	E	L	S	N	I	Z	S	U	P	E	R	M	A	R	K	T	T	U
I	I	R	F	I	F	E	T	B	1	7	V	J	Y	1	2	8	U	Ö	S
7	B	9	T	P	P	R	O	D	U	Z	E	N	T	E	N	Q	G	F	H
R	Ä	N	X	S	D	Z	F	S	F	J	4	Ü	Ü	L	P	R	Z	A	A
S	A	F	E	O	D	H	K	S	3	9	0	A	P	N	L	G	6	5	L
K	0	0	J	N	I	8	3	A	V	T	A	3	E	O	D	H	E	9	T
V	5	W	U	G	B	P	G	A	S	T	H	A	U	S	T	R	A	B	E

## 6 LÜCKENTEXT

Schau das MARLENE - Video der Abfallwirtschaft Tirol Mitte (ATM) „Was heißt mindestens haltbar bis...?“ aufmerksam an und ergänze im Anschluss den Lückentext. <https://www.youtube.com/watch?v=lxhvd2Hi-9k>

**Mindeshaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum - was ist der Unterschied?**

Die Abkürzung MHD steht für .

Dieses Datum gibt an, wie lange ein Lebensmittel bei richtiger Lagerung

haltbar ist. Nach dem Ablauf des MHD sind Lebensmittel

häufig noch ohne Bedenken genießbar.

Bevor du ein Lebensmittel weg wirfst mach den Sinnes-Check! Trage ein, was hier

bei zu beachten ist:

Augen-Check:

Nasen-Check:

Geschmacks-Check:

Das Verbrauchsdatum findest du mit der Aufschrift .

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

angebracht. Nach Ablauf dieses

Datums sollen Lebensmittel nicht mehr gegessen werden, da sie eine Gefahr für

die Gesundheit und beispielsweise zu

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!