

„Lebens(mittel)verschwendung? Wertschätzen statt Wegwerfen“

Zwei Projektstage des 10. Jahrgangs zum Umgang mit Lebensmitteln in Zusammenarbeit mit



der AWA Entsorgung GmbH

Wer kennt es nicht? Beim Suchen im Kühlschrank findet man in der hintersten Ecke eine längst verdorbene Speise, die gekaufte Lebensmittelportion war zu groß, man hat spontan



etwas gekauft, das man hinterher doch nicht isst.



Nach Studien des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft sind die privaten Haushalte mit ca. 60% die Hauptverursacher der Lebensmittelverschwendung in Deutschland.

Häufig fehlt den Bürgern ein grundlegendes Wissen über den Umgang mit Lebensmitteln und die sinnvolle Resteverwertung. In einer interaktiven Ausstellung haben Schülerinnen und Schüler des 10. Jahrgangs nun ihr Wissen zu diesem Thema erheblich erweitert.

Zu Gast an der Gustav-Heinemann-Gesamtschule waren zwei Mitarbeiterinnen der AWA mit der Ausstellung „Lebens(mittel)verschwendung? Wertschätzen statt Wegwerfen“. Im angebotenen interaktiven Programm erfuhren die Schülerinnen und Schüler wichtige Fakten zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln, wie man Lebensmittelabfälle im Haushalt verringert oder vermeiden kann oder wie das Mindesthaltbarkeitsdatum bei Lebensmitteln zu interpretieren ist. Es konnte auch erkundet werden, welche Portionen von welchem Nahrungsmittel die ausreichende Energiemenge für den Tag liefern kann, wie ein sinnvoller und gesunder Speiseplan zusammengestellt wird. Ein wichtiger Aspekt war auch die Sensibilisierung der Teilnehmer für den enormen Energieverbrauch durch Transport



von Lebensmitteln aus fernen Ländern, der die Umwelt belastet und



häufig unnötig Treibstoff verschwen

det.



Die Ausstellung stieß auf reges Interesse der Schülerinnen und Schüler und auch die begleitenden Lehrpersonen waren sich sicher, dass die hervorragende Aufarbeitung des Themas durch diese Ausstellung sicherlich bei vielen Besuchern dazu geführt hat, in Zukunft mit mehr Sachkenntnis verantwortungsvoll mit Lebensmittel umzugehen.

Die Schule wird auch im nächsten Jahr versuchen dieses Projekt unseren Schülerinnen und Schülern anzubieten, damit sie in Zukunft einen Beitrag dazu leisten können, dass in deutschen Haushalten nicht mehr jedes 8. gekaufte Lebensmittel weggeworfen wird.