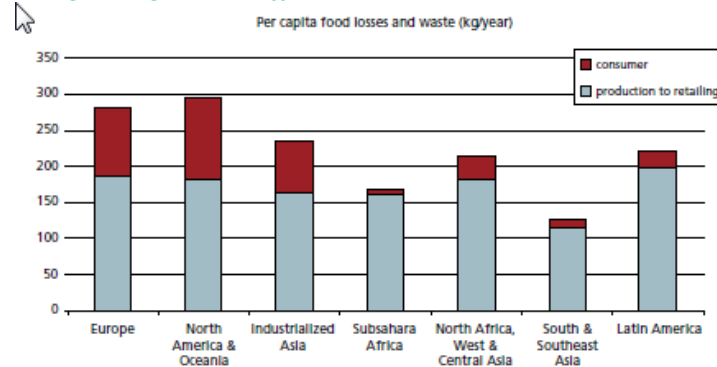


## Lösungsschlüssel Arbeitsblätter

### Seite 1:

I) Welcher Erdteil verschwendet wohl am meisten Lebensmittel (rot schraffieren) und welcher am wenigsten (grün schraffieren)?



Quelle: Gustavsson et al., 2011

Der am wenigsten verschwenderische Erdteil ist **Südostasien**. Wie in Afrika sind auch in Asien die Haushalte sehr umsichtig, was Verluste angeht, aber ausgesprochen arm. Für Asiens Sparsamkeit sind das Klima, das teils bessere Verkehrsnetz sowie die der bäuerlichen Versorgungsstruktur zu verdankende Eigenversorgung zudem entscheidend.

II) Welche Überlegungen haben dich zu deinen Lösungen bewogen? Notiere stichwortartig direkt in die Abbildung.

**Afrika:** Armut, Entwicklungsland; schlechte Infrastruktur → schwieriger Transport, ineffiziente Produktion und Ernte, schlechte Verpackung

**Nordamerika:** Masse an übergewichtigen Personen, generelle Einstellung zu Nachhaltigkeit, Klimawandel, Überfluss, Wohlstand etc.

**Europa (drittgrößter Verschwender):** Situation in CH, Überfluss an Lebensmitteln, Reichtum, kein Mangel

III) Wie ist es bei dir zu Hause? Wer wirft Lebensmittel weg und wieso? Bleiben oft Essensreste übrig, die schliesslich auf dem Müll landen?

Individuelle Antwort. Einige SchülerInnen aufrufen und die Antworten im Klassenverband kurz diskutieren.

IV) Welcher der aufgeführten Bereiche in der Versorgungskette verursacht wohl in der Schweiz am meisten Abfall. Ordne ihn durch einen Pfeil dem 45%-Stück der Grafik zu.

Die **Haushalte** sind mit 45 % die Hauptsünder in der Versorgungskette.

V) Welcher Bereich ist mit 30 % Anteil am Lebensmittelverschleiss auch sehr stark am Verschleiss beteiligt? Stelle die Zugehörigkeit durch einen Pfeil dar.

Der Sektor **Verarbeitung** steuert mit 30 % an verschwendeten Lebensmitteln viel zur Verschwendung bei. Dabei sind Präferenzverluste (Aussortierung nicht normgerechter Ware) besonders gross.

*VI) Welche Lebensmittel sind wohl mit „zu verbrauchen bis...“ angeschrieben?*

Eier, Fleisch, Fisch, Milchprodukte etc. Keine Ablaufdaten haben frisches, unverarbeitetes Obst und Gemüse, hochprozentige Alkoholika oder auch Salz und Zucker.

*VII) Untenstehend befindet sich eine noch leere Tabelle. Fülle diese Tabelle aus mit derjenigen Anzahl Tage oder Wochen, nach der du die links eingetragenen Produkte nach dem Ablaufdatum noch essen würdest. Nachdem du die Zahlen eingetragen hast, vergleiche deine Lösungen mit dem Lösungsblatt des Lehrers und notiere danach in die dritte Kolonne, um wie viel du dich verschätzt hast.*

Produkt (immer ungeöffnet)	Dein Vorschlag zur Haltbarkeit im Kühlschrank	Tatsächlich haltbar im Kühlschrank	Wie weit lag ich daneben?
Yoghurt	?	10 Tage	?
Eier (sollten aber nach Ablauf des MHD erhitzt werden, das heißt: Nur noch zum Kochen und Backen verwendet werden.)	?	2-4 Wochen	?
Fruchtgetränk (Smoothie)	?	10 Tage	?
Kochschinken	?	4 Tage	?

Tabelle 1: Lebensmittel und ihre tatsächliche Haltbarkeit

*Zusammenfassung: Notiere in drei Sätzen, was du von diesen beiden Arbeitsblättern gelernt hast.*

Individuell. Kann vorgelesen werden, muss aber nicht. Wichtig ist nur die nochmalige Auseinandersetzung mit dem Gelesenen. Die SchülerInnen sollen durch die Repetition die wichtigsten Erkenntnisse für sich herausfiltern lernen.