

Projekt: Lebensmittelverschwendung

Wir besuchten den Vortrag über Lebensmittelverschwendung. In diesem bekamen wir zahlreiche Informationen, wie man zu Hause oder unterwegs der Lebensmittelverschwendung entgegen treten könnte. Uns wurde auch gezeigt, welche Mengen an Lebensmittel unnötig aussortiert oder weggeschmissen werden, nur weil diese nicht der „Norm“ entsprechen. Viele werden auch durch den Transport schlecht oder beschädigt und damit auch aussortiert.

Uns wurde anschließend die Aufgabe erteilt, uns Gedanken darüber zu machen, wie man selbst weniger Lebensmittel verschwendet. Es gibt viele Bereiche, in denen man mit Nahrungsmittel sparsamer umgehen kann.

Ein wichtiger Punkt ist das Mindesthaltbarkeitsdatum, das auf so gut wie jedem Produkt vermerkt ist. Doch wie lange kann man dieses Produkt in Wirklichkeit noch essen? Am besten ist es, sich das Produkt anzusehen, daran zu riechen und zu probieren, um festzustellen, ob es noch genießbar ist. Zusätzlich gibt es Lebensmittel bei denen ein Verbrauchsdatum vermerkt ist. Das Verbrauchsdatum gibt an, bis zu welchem Tag das Produkt verzehrt werden sollte. Dies ist vor allem bei Fisch und Fleischprodukten zu finden, da diese schneller schlecht werden.

Eine weitere Möglichkeit Lebensmittel einzusparen, ist, sich einen Überblick über die benötigten Lebensmittel zu machen, damit man nur die Menge kauft, die man schlussendlich auch verbraucht. Viele Mitmenschen kaufen zu viel ein. Sie denken, dass sie die günstigere große Packung brauchen, jedoch wird meistens der Rest nicht gegessen und landet anschließend im Müll! Abhilfe könnte hierbei ein Einkaufszettel schaffen, damit man gezielter einkaufen geht und nur das kauft, was man wirklich braucht.

Der Vortrag war im Allgemeinen sehr interessant und zeigte uns viele Möglichkeiten auf, wie WIR für eine bessere Welt sorgen können. Wir kommen in eine Zeit, in der es immer wichtiger wird, auf unsere Umwelt zu achten.

Wir sollten sie endlich wertschätzen!!!