

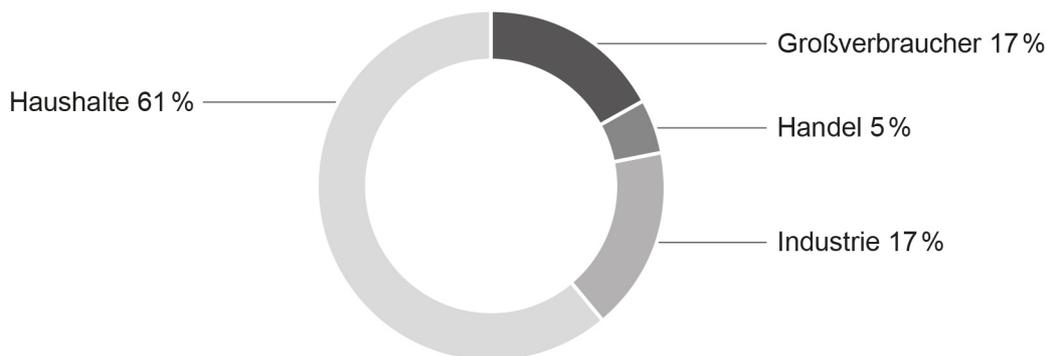
Essen in die Tonne?

Essensreste gehören in die Biotonne! Aber viele Lebensmittel kommen in die Tonne, obwohl man sie noch verzehren könnte.

Die Untersuchung einer Umweltorganisation hat ergeben, dass fast ein Drittel aller Lebensmittel weggeworfen werden. Die Hälfte dieser Lebensmittel davon hätte man aber noch essen können.

Gemüse und Obst machen den größten Teil aus, gleich danach kommen Brot und andere Backwaren, dann Kartoffeln und Milchprodukte. Die meisten vermeidbaren Abfälle entstehen dabei in den Haushalten – also kann jeder von uns etwas dazu beitragen, dass weniger Lebensmittel verschwendet werden.

Von wem kommen die Lebensmittelabfälle in Deutschland?



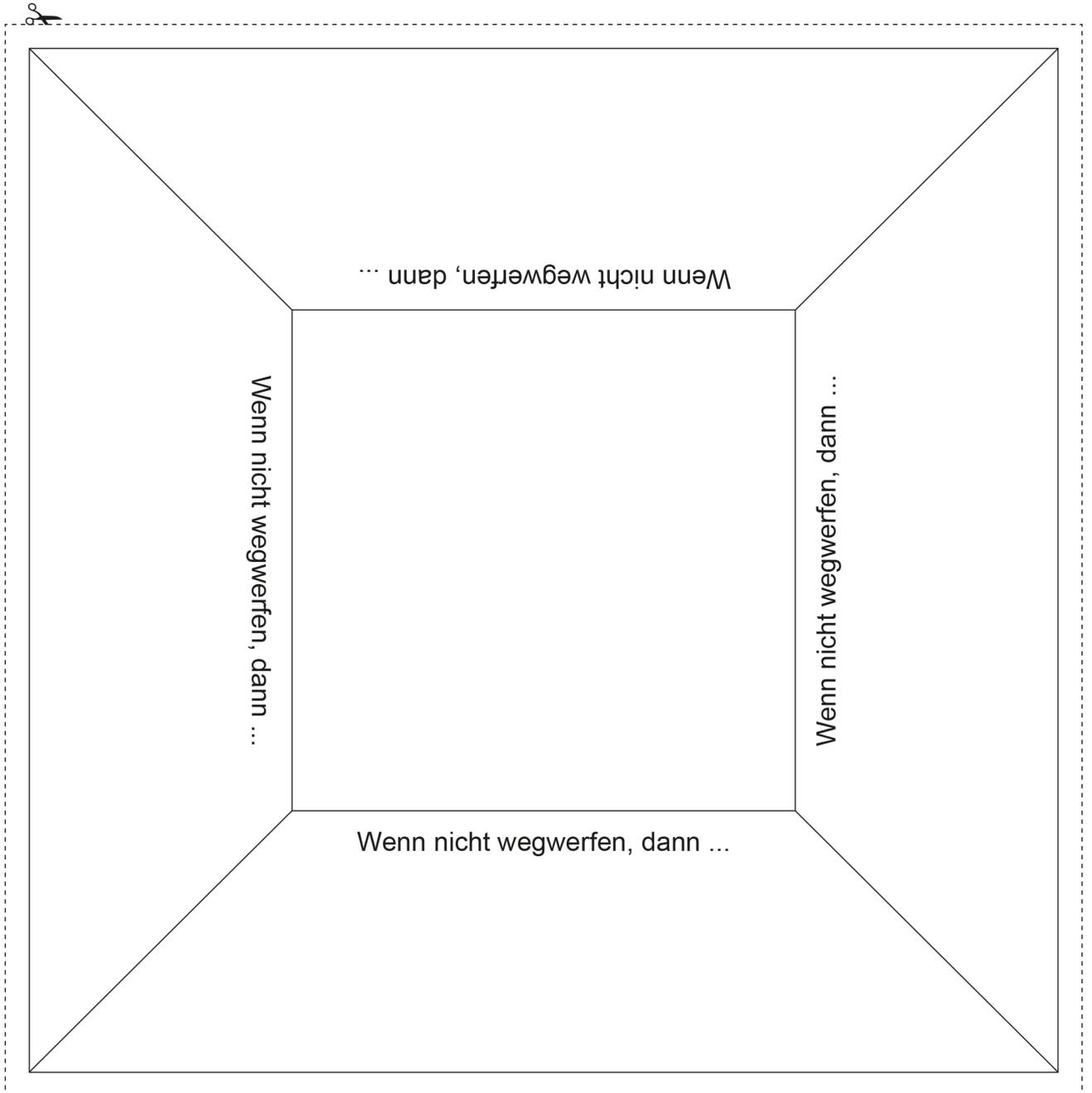
Eure Aufgabe

Überlegt, was man mit Lebensmitteln machen kann, die sich noch zum Verzehr eignen. Überlegt auch, wie man überhaupt vermeiden kann, dass so große Mengen an Lebensmittelabfällen entstehen. Eure Ideen tauscht ihr dann in der Vierergruppe aus.

Ihr sollt dazu die **Platzdeckchen-Methode** benutzen. Setzt euch zu viert um einen Tisch. In die Mitte legt ihr das vorbereitete Blatt. Eure wichtigste Idee schreibt ihr in das Feld auf dem Platzdeckchen, das vor euch liegt. Dann dreht ihr das Blatt im Uhrzeigersinn einmal weiter. Dann kann euer linker Nachbar etwas dazuschreiben oder zum Beispiel eine Frage stellen. Dann dreht ihr noch zwei Mal weiter und wiederholt wie beschrieben. Am besten benutzt ihr Stifte mit unterschiedlichen Farben, damit ihr am Ende wisst, wer was geschrieben hat.

Zum Schluss sprecht ihr über eure verschiedenen Vorschläge und tragt das Wichtigste in das Feld in der Mitte ein. Eure Ergebnisse stellt ihr dann den anderen vor.

Platzdeckchen



Was macht man eigentlich mit altem Fett?

Hast du vor einem Restaurant schon mal ein Fahrzeug gesehen, das dem auf dem Bild ähnelt? Falls ja, konntest du vielleicht auch beobachten, wie große Kunststoff-Tonnen in den Lkw verladen wurden, ehe er wieder abfuhr.



In solchen Tonnen befindet sich altes Fett, mit dem zum Beispiel Pommes Frites frittiert worden sind. Aber was passiert eigentlich mit dem alten Fett?

Speiseöl und Fette haben einen hohen Brennwert, darum werden sie in speziellen Betrieben zum Beispiel zu Biodiesel verarbeitet. Wie gut Speiseöle brennen können, kannst du selbst ausprobieren.



Eure Aufgabe

Führt einen Brennversuch mit Speiseöl durch. Dafür benötigt ihr:

- ein Teelicht
- Speiseöl, zum Beispiel Sonnenblumenöl
- eine feuerfeste Unterlage, zum Beispiel einen Porzellanteller

So bereitet ihr den Versuch vor:

1. Zieht den Wachsylinder aus dem Teelicht-Behälter.
2. Zieht den Docht mit dem Dochthalter nach unten aus dem Wachsylinder.
3. Stellt den Docht mit Halter in den leeren Behälter.
4. Gießt den Behälter halb voll mit Speiseöl.

Jetzt könnt ihr den Docht anzünden und sehen, wie gut das Öl brennt.

