

Situationskarten

Food Waste

Die nachfolgenden Situationskarten können für die Einarbeitung in das Thema Food Waste verwendet werden.

Die Situationskarten sind aufsteigend nach Komplexität sortiert. Wähle die für deine Schüler:innen passende Situationskarte aus. Du kannst den einzelnen Gruppen unterschiedliche Situationen zuteilen oder für alle die gleiche wählen.

Hinweise zum Drucken und Falten:

- Situationskarten einseitig drucken
- in der Mitte falten

Nur eine Handvoll Pasta

Nach dem Znacht bleibt eine Handvoll Pasta übrig.

Deine Mutter findet: «Es ist schade, diese wegzuschmeissen, aber was machen wir damit?» Dein Bruder findet: «Das ist nicht mal mehr eine Portion, aufbewahren lohnt sich doch nicht!»

Dein Vater hat eine Idee, was man damit machen kann.



Besprecht die Fragen auf der Rückseite.

Diskussion

Besprecht eure Ideen und Gedanken zu den folgenden Fragen. Es gibt jeweils nicht nur eine richtige Antwort!

1. Welche Idee könnte dein Vater für die Verwendung der Resten haben? Überlegt euch mehrere Möglichkeiten.
2. Warum ist es wichtig, dass wir auch kleine Reste aufbewahren und sie nicht entsorgen?
3. Was könnte die Familie beim nächsten Pasta-Znacht anders machen?
4. Deine Mutter findet zudem, dass es ungerecht ist, dass wir Essen wegschmeissen, während andere Menschen auf der Welt hungern. Aber was hat unser Pastarest mit dem Hunger am andern Ende der Welt zu tun?

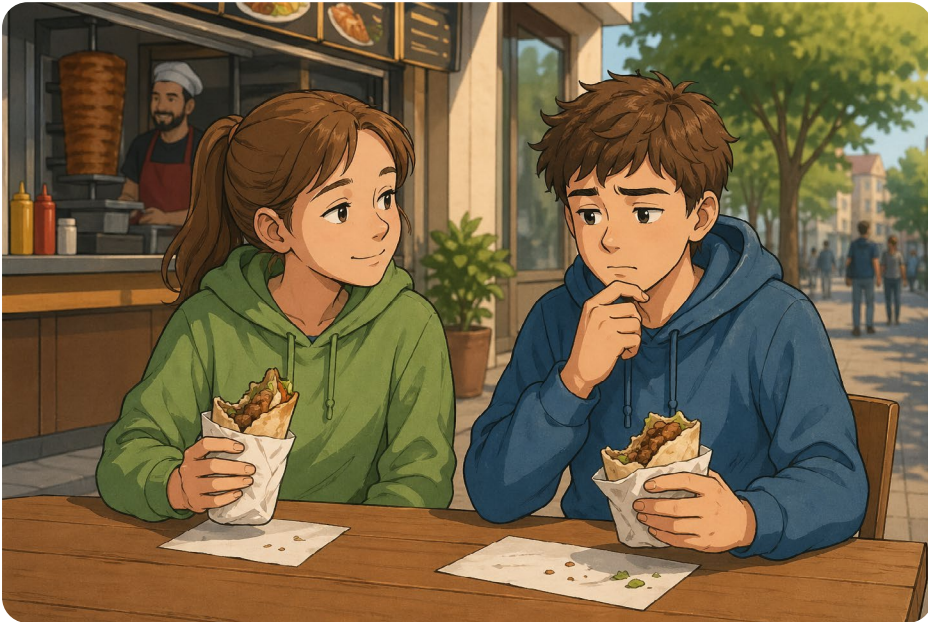
Aha! Das finden wir besonders wichtig:

Riesige Kebabs

Deine Freundin und du geht einen Döner essen.

An eurem Lieblingsstand gibt es immer sehr leckere und grosse Kebabs. Du geniesst den Döner, aber du schaffst es nicht, ihn ganz zu essen. Du willst den Rest wegschmeissen, aber findest es dann doch nicht richtig. Aber was tun?

Deine Freundin findet: «Eigentlich macht es keinen Sinn, dass wir hier immer zwei grosse Kebabs bestellen, wenn immer etwas übrigbleibt.»



Besprecht die Fragen auf der Rückseite.

Diskussion

Besprecht eure Ideen und Gedanken zu den folgenden Fragen. Es gibt jeweils nicht nur eine richtige Antwort!

1. Was könnt ihr mit den Kebab-Resten machen?
2. Warum ist es wichtig, Döner-Resten nicht wegzuschmeissen?
3. Was könntet ihr ein nächstes Mal anders machen?
4. Was könnte der Betreiber des Dönerstands anders machen?

Aha! Das finden wir besonders wichtig:

Knusprige Pommes

Weil Pommes Frites auf allen Seiten gerade geschnitten sein müssen, bleiben in der Fabrik immer Anschnitte der Kartoffeln übrig. Die Anschnitte werden an Tiere verfüttert. Der Chef meint zum Produktentwickler: «So verlieren wir immer einen Teil der ganzen Kartoffel, da kommt schön was an Food Waste zusammen! Muss das sein?» Der Produktentwickler hat eine Idee: «Wir könnten die Schale an der Kartoffel dran lassen und Stäbchen schneiden, die auf einer Seite runder sind und die Schale dran haben. So würden sie wie selbstgemacht schmecken. Das mögen viele Leute!»



Besprecht die Fragen auf der Rückseite.

Diskussion

Besprecht eure Ideen und Gedanken zu den folgenden Fragen. Es gibt jeweils nicht nur eine richtige Antwort!

1. Warum schneiden die meisten Pommes-Frites-Fabriken die Kartoffeln zu ganz geraden Stäbchen ohne Schale?
2. Kennst du Pommes Frites, bei denen noch die Kartoffelschale dran ist? Wie findest du diese?
3. Was könnte die Fabrik mit den Kartoffelanschnitten machen, statt sie zu verfüttern?
4. Kennt ihr ein ähnliches Beispiel, bei dem Teile eines Rohstoffs im Abfall, als Tierfutter oder Kompost enden?
5. Gibt es ähnliche Situationen im Haushalt? Wie lässt sich Food Waste da vermeiden?

Aha! Das finden wir besonders wichtig:

Resten am Buffet

Im Restaurant steht ein Buffet.

Kurz vor Feierabend sind in den Platten und Schüsseln überall noch wenige Reste drin. Eine Service-Angestellte sagt zu ihrer Kollegin: «Diese Reste kommen alle in den Grüncontainer.» Ihre Kollegin meint: «Das ist doch eine ziemliche Verschwendung! Können wir die Reste nicht behalten oder verschenken?» Die erste erwidert: «Nein, es ist nicht ganz verschwendet, aus dem Inhalt des Grüncontainers wird doch Biogas!»



Besprecht die Fragen auf der Rückseite.

Diskussion

Besprecht eure Ideen und Gedanken zu den folgenden Fragen. Es gibt jeweils nicht nur eine richtige Antwort!

1. Warum ist auf einem Buffet oft zu viel, sodass am Abend Reste übrigbleiben?
2. Warum landen die Reste im Biogas-Container und werden nicht anders genutzt?
3. Ist die Vergärung von Lebensmitteln zu Biogas sinnvoll?
4. Was könnte das Restaurant anders machen?
5. Was könnten wir als Gäste des Restaurants anders machen?

Aha! Das finden wir besonders wichtig:

Lösungsvorschläge

Die nachfolgenden Lösungen sind als Vorschläge zu betrachten und sind nicht abschliessend.

Nur eine Handvoll Pasta

- 1. Welche Idee könnte dein Vater für die Verwendung der Resten haben? Überlegt euch mehrere Möglichkeiten.**

Die Reste verpacken und im Kühlschrank aufbewahren. Übermorgen etwas weniger Pasta kochen, die Reste ganz am Schluss im heissen Kochwasser aufwärmen. Oder morgen die Pasta unter die Bratkartoffeln mischen. Oder zusammen mit Gemüse und Kartoffeln einen Gratin backen. Achtung: Die Pasta dem Haustier zu füttern wäre auch Food Waste! Aber immer noch besser, als sie im Abfall zu entsorgen.

- 2. Warum ist es wichtig, dass wir auch kleine Reste aufbewahren und sie nicht entsorgen?**

Weil wir Food Waste vermeiden sollten, weil wir damit unnötig die Umwelt und das Haushaltsbudget belasten. Zur Umweltbelastung (wie das Beispiel Kartoffeln): Pasta ist ein verarbeitetes Produkt, das viele Schritte hinter sich hat, in der Ressourcen investiert und Emissionen verursacht wurden: Getreideanbau, Ernte, Mahlen, Pasta herstellen, Transport und Handel, Zubereitung.

- 3. Was könnte die Familie beim nächsten Pasta-Znacht anders machen?**

Nur so viel kochen, wie gegessen wird. Waage verwenden und notieren, wie viel es wirklich braucht. Wenn der Hunger doch grösser ist: Pasta ist schnell nachgekocht! Absichtlich mehr kochen und die Resten gleich ins nächste oder übernächste Menu einplanen.

- 4. Deine Mutter findet zudem, dass es ungerecht ist, dass wir Essen wegschmeissen, während andere Menschen auf der Welt hungern. Aber was hat unser Pastarest mit dem Hunger am andern Ende der Welt zu tun?**

Der Zusammenhang ist indirekt und das weltweite Ernährungssystem komplex. Eine mögliche einfache Antwort bezieht sich auf den Aspekt des Bodens als Ressource: Auf der Welt gibt es eine beschränkte Boden-Fläche, die wir für die Produktion von Lebensmitteln nutzen können. Diese Fläche muss die ganze Weltbevölkerung ernähren. Wenn wir mehr nutzen als uns zur Verfügung steht, weil wir Food Waste erzeugen, so geht dies zulasten eines anderen Menschen auf der Welt. Eine andere mögliche Antwort: Durch die Umweltbelastung, die wir – u.a. durch die Lebensmittelüberproduktion – verursachen, verändert sich das Klima. In manchen Regionen der Welt wird dadurch die Lebensmittelproduktion immer schwieriger (z.B. durch Dürren oder Überschwemmungen).

Riesige Kebabs

1. Was könnt ihr mit den Kebab-Resten machen?

Aufbewahren, später aufwärmen und damit das Znacht ergänzen. Vielleicht ist noch ein Freund dabei, der den Rest gerne fertig essen würde?

2. Warum ist es wichtig, Döner-Resten nicht wegzuschmeissen?

Grundsätzlich wie bei allen Lebensmitteln (siehe Beispiel Pommes Frites oder «Nur eine Handvoll Pasta»). Beim Kebab ist besonders, dass er viel Fleisch enthält. Tierische Produkte sind besonders belastend für die Umwelt, weswegen es besonders wichtig ist, dass wir davon nichts entsorgen.

3. Was könntet ihr ein nächstes Mal anders machen?

Zusammen nur einen Kebab bestellen. Am Stand fragen, ob der Koch den Kebab kleiner machen kann. Zurückmelden, dass die Kebabs zu gross sind: Rückmeldungen sind hier besonders wichtig, denn bei einem Take-Away-Produkt sieht der Betreiber die Reste nicht.

4. Was könnte der Betreiber des Dönerstands anders machen?

Er könnte zwei Grössen anbieten, die kleinere dafür günstiger. Er könnte beim Füllen fragen, ob viel oder wenig Füllung gewünscht ist. Er könnte aktiv Feedback einholen bei den Kund:innen.

Knusprige Pommes

1. Warum schneiden die meisten Pommes-Frites-Fabriken die Kartoffeln zu ganz geraden Stäbchen ohne Schale?

Wahrscheinlich, weil wir uns solche als normale Pommes Frites gewöhnt sind. Die Schale hat einen Einfluss auf den Geschmack. Ganz dünne Stäbchen vom Randstück könnten beim Frittieren verbrennen.

2. Kennst du Pommes Frites, bei denen noch die Kartoffelschale dran ist? Wie findest du diese?

Individuelle Antwort. Es ist Geschmackssache.

3. Was könntet ihr ein nächstes Mal anders machen?

Sie könnten andere Produkte daraus herstellen, zum Beispiel Röstitaler, Kroketten oder Kartoffelstockflocken. Oder aus der Kartoffel wird Stärke gewonnen, die für verschiedene andere Produkte verwendet werden kann, z.B. Chips aus Kartoffelmehl, Backwaren, Saucen, Süssigkeiten. Die Kartoffelreste könnten auch zu Biogas vergärt werden, aber das wäre eine weniger effiziente Nutzung als die Verfütterung. Die Nutzung von Lebensmitteln sollte wie folgt priorisiert werden: Teller > Trog > Tank.

4. Kennt ihr ein ähnliches Beispiel, bei dem Teile eines Rohstoffs im Abfall, als Tierfutter oder Kompost enden?

Fertig gekaufter Fruchtsalat: Fruchtschnitte; Weissbrot und Pasta: Teile des Korns werden beim Mahlen separiert; Käse: Es entsteht Molke als Nebenprodukt, die oft nicht als Lebensmittel verwendet wird; Dosengemüse, z.B. Karotten: Es wird viel abgerüstet.

5. Gibt es ähnliche Situationen im Haushalt? Wie lässt sich Food Waste da vermeiden?

Alle Situationen, in denen Gemüse oder Früchte oder Kartoffeln gerüstet werden. Bei all diesen lohnt sich zu überlegen: Muss das Produkt wirklich geschält werden? Muss ich wirklich so viel davon abschneiden? Wenn ja: Was könnte ich mit den Anschnitten noch machen? Z.B. Früchte und Gemüse: Für Smoothies oder Suppen verwenden.

Resten am Buffet

1. Warum ist auf einem Buffet oft zu viel, sodass am Abend Reste übrigbleiben?

Weil das Restaurant einen guten Eindruck machen will und die Wünsche der Gäste bis zum Schluss erfüllen möchte. Kleine Mengen in grossen Geschirren sehen nicht gut aus, sodass schnell wieder aufgefüllt wird. Viele Gäste sind sich diesen Standard gewohnt.

2. Warum landen die Reste im Biogas-Container und werden nicht anders genutzt?

Damit daraus noch Biogas, also Energie gewonnen werden kann. Das ist besser, als wenn Lebensmittel in der Kehrlichtverbrennung landen. Besser wäre, wenn die Resten noch von Menschen gegessen würden oder an Tiere verfüttert würden. Was einmal auf dem Buffet war, darf aber aus hygienischen Gründen oft nicht wieder serviert werden. Auch die Verfütterung an Tiere ist aus hygienischen Gründen (Seuchengefahr) oft nicht möglich.

3. Ist die Vergärung von Lebensmitteln zu Biogas sinnvoll?

Sinnvoller als die Verbrennung in der Kehrlichtanlage, da durch die Vergärung mehr Energie gewonnen werden kann. Aber es ist dennoch Food Waste. Ziel muss sein, dass die Lebensmittel von Menschen gegessen werden, damit wir ressourceneffizient und umweltschonend handeln. Die Nutzung von Lebensmitteln sollte wie folgt priorisiert werden: Teller > Trog > Tank.

4. Was könnte das Restaurant anders machen?

Gäste und Mitarbeitende einladen und motivieren, am Abend Reste vom Buffet mitzunehmen: Take-Away-Boxen und Infotafeln bereitstellen. Kleinere Schüsseln und Platen auf das Buffet stellen: Es muss nicht so viel nachgefüllt werden. Kleinere Auswahl auf dem Buffet haben. Gegen Feierabend dürfen auch einzelne Gerichte fehlen: Das Restaurant kann mit Vermeidung von Food Waste argumentieren, was ebenfalls ein gutes Image verleiht. Von Buffet umstellen auf Tellerservice.

5. Was könnten wir als Gäste des Restaurants anders machen?

Am Buffet nicht zu viel schöpfen, um nicht auch noch Tellerreste zu verursachen. Verständnis zeigen, wenn nicht immer alles auf dem Buffet verfügbar ist. Nachfragen, was nach Feierabend mit den Resten passiert. Fragen, ob Reste mitgenommen werden dürfen.