

5000 LITER WASSER IN EINEM KILO KÄSE?!

Am Projekttag zum Thema Nachhaltigkeit an unserer Schule beschäftigten wir, die Klasse 6c, uns mit dem Thema „Zu gut für die Tonne“. Zu uns kam Frau Kaspar von den Lebensmittelrettern Rhein-Mosel e. V. Sie erzählte uns von ihrem freiwilligen Engagement.

An diesem Tag probierten wir Essen, das sonst weggeworfen worden wäre. Wir aßen Sandwiches, Apfeltaschen und Pizzabrötchen. Sie schmeckten noch sehr gut. Als dann Frau Kaspar kam, erfuhren wir, dass z.B. bei der Produktion von Käse 5000 Liter Wasser verbraucht und 8510 Gramm CO₂ ausgestoßen werden. Ein Grund für den CO₂-Ausstoß ist der Transport der Lebensmittel: Vieles kommt von weit her (Ausland) und wird zuerst mit dem Schiff (z.B. Bananen) oder sogar dem Flugzeug (z.B. Mangos) nach Europa und dann mit dem LKW zum Supermarkt oder Laden gefahren.

Werfen wir Lebensmittel weg, so wurden die Ressourcen wie Wasser oder Energie, die für die Herstellung oder den Transport benötigt wurden, umsonst verbraucht.

Ein normaler Mensch aus Deutschland wirft	<u>Jahr</u>	<u>Tag</u>	weg.
	68kg	150g	

Das meiste, was im Müll landet, sind Obst und Gemüse (34,9%). „Man wirft Lebensmittel weg, weil sie z.B. verschimmelt, trocken oder matschig sind“, sagte Frau Kaspar. Man könnte aber aus vertrocknetem Brot z.B. noch Arme Ritter oder Brotsuppe machen.

Was wir uns von dem Projekttag behalten werden? Dass bei der Herstellung von Lebensmitteln so viel CO₂ entsteht und dass so viel Wasser verbraucht wird.

Achten Sie bitte auch darauf, dass Sie nicht so viel wegwerfen!!!

Greta Stina Kurth und Magdalena Lilli Schöning, 6 c