

„RETTET EURE BROTTBOX VOR DER TUNNE!“

Am Projekttag zum Thema Nachhaltigkeit an unsere Schule beschäftigten wir, die Klasse 6c, Frau Meyer-Löwen und Herr Schmitt, uns mit dem Thema „Zu gut für die Tonne“. Frau Kasper von den Lebensmittelrettern Rhein- Mosel e.V. berichtete uns, was das Wegwerfen von Lebensmitteln mit unserem Klima und unserer Umwelt zu tun hat.

Als Erstes sollten wir aufschreiben, was wir in einer gesamten Woche an Lebensmittel wegwerfen. Aus dem Arbeitsheft „ Zu gut für die Tonne“ lernten wir, dass ungefähr pro Jahr 68kg Lebensmittel pro Person weggeworfen werden. Die meisten Menschen denken, dass braune Stellen an Obst und Gemüse schädlich für sie wären. Auch Zubereitetes wird öfter weggeworfen.

Leiden tut uns unsere Umwelt am meisten, wenn wir ständig gute Lebensmittel in die Tonne werfen. Sie sind zu gut für die Tonne, weil bei der Produktion viel CO2 ausgestoßen und viel Wasser verbraucht wird.

Tipps & Ideen, was ihr mit trockenem Brot noch anfangen könnt:

- Toast (Hawai) / Brotscheiben einfach toasten
- In Milch eingelegte Brötchen in Frikadellen verarbeiten oder in Klößen oder Knödeln
- Armer Ritter (Milch und Ei einlegen und in die Pfanne)
- (Schnitzel) – Panade