

Grüß Gott,

Wir haben uns angemeldet und dieses Video eingeschickt, weil wir uns mit **Lebensmittelverschwendung** auseinandergesetzt haben.

Dazu haben wir unsere Lehrer befragt, ob sie ein Mindesthaltbarkeitsdatum überschrittenes Jogurt noch essen oder wegwerfen würden.

Weitere Anregungen zu dem Thema:

- In Supermärkten oder öffentlichen Plakatständern aufmerksam machen.
Zum Beispiel: Wie viel Kilogramm Lebensmitteln werden jährlich weggeschmissen
Wie viele Ressourcen können eingespart werden, wenn weniger Lebensmittel vernichtet werden (CO² ...)
- Resteverwertung – ein Zuviel muss nicht weggeworfen werden, sondern kann vielleicht in einer anderen Speise verarbeiten.
Zum Beispiel: Altes Brot als Suppeneinlage, ...
- Speisereste an Tiere verfüttern. Zum Beispiel Hühner, Schweine, ... (natürlich nur am Land möglich)