Richtig lagern – weniger verschwenden

Käthe-Kollwitz-Schüler zu Besuch bei der Verbraucherberatung in Gießen

Die Klasse 11 BFE der zweijährigen Berufsfachschule Ernährung, Gastronomie und Hauswirtschaft besuchte im Rahmen der Unterrichtsreihe „Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?“ die interaktive Infoschau „Lebensmittelretter“ der Verbraucherberatung Hessen in Gießen.

Angeregt durch einen Ausschnitt aus dem Film „taste the waste“ kamen die Schülerinnen und Schüler schnell ins Gespräch mit Heidi Schneider, Mitarbeiterin der Verbraucherberatung. In deutschen Haushalten landen jährlich pro Kopf rund 80 Kilogramm Lebensmittel auf dem Müll. Die Hälfte der Lebensmittelabfälle entsteht zum Beispiel durch falsche Lagerung. Hier waren die Jugendlichen aufgefordert, mit Hilfe von Magnettafeln zahlreiche Lebensmittelbeispiele richtig im Kühlschrank oder im Vorratsschrank zu lagern. Auch die Entsorgung von Lebensmittelabfällen, die unvermeidbar sind, z.B. abgelaufene oder verdorbene Lebensmittel, war Thema.

Anschaulich und gefüllt mit vielen Beispielen aus dem Alltag ermöglichte Heidi Schneider den jungen Menschen, ihr eigenes Verhalten in puncto Lebensmittelverschwendung zu reflektieren und selbst Strategien zur Vermeidung zu entwickeln. So bildeten zum Beispiel zahlreiche Tipps zur Resteverwertung den Abschluss dieses sehr interessanten Besuchs.